

BIENVENUE

Une maison pleine d'histoire, débordante de vie et de passion, qui allie tradition et modernité.

Comme **modern Brasserie**, nous cuisinons avec authenticité et simplicité, mettant en valeur les délices de notre superbe région. Découvrez une cuisine de marché fraîche, des menus inventifs, des plats copieux des «Grosses Pièces» et célébrez le plaisir, la convivialité et la joie de vivre.

Il ne vous manque plus qu'un verre de vin. Explorez notre carte des vins, riche de 600 références, pour parfaire votre expérience.

A WARM WELCOME

Step into our culinary world where history is paired with vitality, and tradition harmonizes with modernity.

As a **modern Brasserie**, we cook with honesty and simplicity, using the finest ingredients from our wonderful region. Our menu features fresh, creative dishes, satisfying «Grosses Pièces» options, and celebrates the pleasures of good food, company, and life itself.

For the perfect food pairing explore our extensive 600-strong wine selection for inspiration.

We wish you a pleasant stay and «e Guete»

Bill Stooss, Michèle Begert & Team



TASTING MENU

COMMANDABLE LE SOIR ENTRE 18H ET 21H

«Notre cuisine est un creuset de cultures diverses. Nous venons des endroits les plus variés du monde et pourtant, nous nous sentons connectés. Dans cet esprit, nous cuisinons avec passion et une multitude d'idées, intégrant directement nos expériences et nos aventures dans nos tasting menus.»

Bill Stooss & Team

POISSON ET VIANDE

*Mousse de chou-fleur

Pamplemousse | Chocolat blanc | Jalapeno



Consommé de cèpes

Porto | Lardo di Colonnata | Thym citron



Noix de Saint-Jacques

Chou-rave | Brioche | Beurre Blanc au dashi



*Carré de boeuf suisse mûré à sec

Panais | Queue de boeuf | Balsamique



*Pomme

Mousse au caramel | Gâteau aux noix | Romarin

DE LA TERRE

*Mousse de chou-fleur

Pamplemousse | Chocolat blanc | Jalapeno



Essence de pomme de terre rôtie

Porto | Topinambur | Thym citron



Chicorino rosso

Betterave | Poire | Orange



*Millefeuille de courge butternut

Vanille | Salsifis noir | Quenelle de tresse suisse



*Pomme

Mousse au caramel | Gâteau aux noix | Romarin

Menu à 5 plats par personne 135.-

***Menu à 3 plats** par personne 89.-

Chou-fleur | Boeuf | Pomme

Menu à 5 plats par personne 105.-

***Menu à 3 plats** par personne 64.-

Chou-fleur | Courge | Pomme



TASTING MENU

CAN BE ORDERED IN THE EVENING FROM 6 - 9 PM

«At the heart of our kitchen lies a fusion of global cultures. Though we come from diverse backgrounds, we share a sense of unity. With passion and a wealth of inspiration, we craft our tasting menus, infusing them with our collective experiences and adventures»

Bill Stooss & Team

FISH AND MEAT

*Cauliflower Mousse

Grapefruit | White Chocolate | Jalapeno



Porcini Consommé

Port Wine | Lardo di Colonnata | Lemon Thyme



Scallop

Kohlrabi | Brioche | Dashi Beurre Blanc



*Swiss Dry-Aged Beef Rib Eye

Parsnip | Oxtail | Balsamic



*Apple

Caramel Mousse | Walnut Cake | Rosemary

FROM THE GROUND

*Cauliflower Mousse

Grapefruit | White Chocolate | Jalapeno



Roasted Potato Essence

Port Wine | Jerusalem Artichoke | Lemon Thyme



Chicorino Rosso

Beetroot | Pear | Orange



*Butternut Squash Millefeuille

Vanilla | Black Salsify | Swiss Bread Dumpling



*Apple

Caramel Mousse | Walnut Cake | Rosemary

5-course menu per person 135.-

***3-course menu** per person 89.-

Cauliflower | Beef | Apple

5-course menu per person 105.-

***3-course menu** per person 64.-

Cauliflower | Butternut Squash | Apple



GROSSES PIÈCES

POUR 2 PERSONNES | 18H À 21H | 30-45 MINUTES DE PRÉPARATION

Nos « Grosses Pièces » sont des chefs-d'œuvre sensuels composés de morceaux de viande ou de poissons entiers. Grillés en un seul morceau à 450 °C, ils développent des arômes fumés uniques et une texture parfaite grâce au grill à charbon Josper.

Coquelet entier pour 1 personne, env. 400g 47
Légumes de saison | Jus de veau | Pommes allumettes

Bar en croûte de sel par personne 59
Légumes de saison | Chimichurri | *Accompagnements au choix

Jarret de veau braisé 36h env. 400g par personne 63
Brocoli sauvage | Gremolata | *Accompagnements au choix

Filet de boeuf Chateaubriand env. 400g par personne 69
Légumes de saison | Jus de veau | *Accompagnements au choix

Accompagnements chaque accompagnement supplémentaire 9
*deux accompagnements au choix sont inclus:
Risotto au parmesan | Purée de pommes de terre au beurre noisette | Pommes frites | Légumes de saison



GROSSES PIÈCES

FOR 2 PEOPLE | 6-9 PM | 30-45 MINUTES PREPARATION TIME

Our 'Grosses Pièces' are sensual masterpieces made from cuts of meat or whole fish. Grilled whole at 450°C, they develop unique smoky flavours and perfect textures thanks to the Jospier charcoal grill.

Whole baby chicken four 1 Person, approx. 400g 47
Seasonal vegetables | Veal jus | Pommes allumettes

Sea bass in a salt crust per person 59
Seasonal vegetables | Chimichurri | *Side dishes of your choice

Veal shank braised for 36h approx. 400g per person 63
Brocoli sauvage | Gremolata | *Side dishes of your choice

Beef fillet Chateaubriand approx. 400g per person 69
Seasonal vegetables | Veal jus | *Side dishes of your choice

Side dishes each additional side dish 9
*Two side dishes of your choice are included:
Parmesan risotto | Brown butter mashed potatoes | French fries | Seasonal vegetables



ENTRÉES

 Salade de doucette	13
Vinaigrette balsamique Oeuf Croûtons avec lard grillé	17
 Courge Hokkaido rôtie	19
Burrata Échalotes croustillantes Salsa de graines de courge	
Os à moelle grillé de „handselected swiss beef“ env. 20min	20
Pain au levain Ail Poivre au porto	
Bisque de homard	25
Focaccia Huile de cayenne Cerfeuil	
Ceviche d'omble chevalier	24
Pamplemousse Sarrasin Fenouil bronze	
Carpaccio de boeuf	28
Mayonnaise au persil Pignons de pin Grana Padano	
Symphonie Casino pour 2 personne	par personne 29
Variation de hors-d'oeuvre	

CASINO TARTARE

 Tartare de betterave 70g 140g	18 23
Pomme Noix Focaccia	
Tartare de «Handselected Swiss Beef» 70g 140g	28 38
Gratiné au Café de Paris Brioche + Rémy Martin, Calvados ou Whisky	+4
Tartare de truite saumonée	27
Croquettes de rösti Crème Fraîche Caviar de truite	



 végétarien

 végétalien possible

STARTERS

 Lamb's lettuce salad	13
Balsamico dressing Egg Croutons with crispy bacon	17
 Rosted Hokkaido squash	19
Burrata Crispy shallots Pumpkin seed salsa	
Grilled marrowbone from 'Handselected Swiss Beef approx. 20 min	20
Sourdough bread Garlic Port wine pepper	
Lobster bisque	25
Focaccia Cayenne oil Chervil	
Arctic char ceviche	24
Grapefruit Buckwheat Bronze fennel	
Beef carpaccio	28
Parsley mayonnaise Pine nuts Grano Padano	
Casino Symphony for 2 people	per person 29
Starter variation to share	

CASINO TATAR

 Beetroot tartare 70g 140g	18 23
Apple Walnut Focaccia	
« Handselected Swiss Beef » tatar 70g 140g	28 38
Gratinated with Café de Paris Brioche + Rémy Martin, Calvados or Whisky	+4
Salmon trout tatar 70g 140g	27
Rösti croquette Crème fraîche Trout caviar	



 vegetarian
 vegan possible

PLATS PRINCIPAUX

 Risotto au parmesan	23 32
Chicorino rosso Pommes Noix caramélisées	
 Malfatti à la ricotta	38
Topinambur Quince chutney Thym citron	
 Taglioni à la truffe	32 39
Truffe d'hiver Grana Padano Pousses	
Blanc de poulet Alpstein	39
Racine de persil Maitake glacé Jus balsamique	
Mezzi Paccheri au ragoût de queue de boeuf	41
Espuma de parmesan Ciboulette Poivre au porto	
Filet de cabillaud grillé	42
Kalettes grillées Lentilles beluga Beurre blanc au dashi	
Épaule de boeuf braisée	45
Poireau confit Croûte d'herbes Quenelle de tresse suisse	
Émincé de veau à la crème de champignons	47
Tagliolini Demi-crème acidulée Champignons de paris	
Carré d'agneau grillé	48
Carottes en botte Purée de pommes de terre au beurre noisettes Jus aux cinq épices	
Médailon de filet de boeuf env. 160g	63
Sauce aux trois poivres Brocoli sauvage Accompagnements au choix	
Queue de homard grillée „Rockefeller“	51
Hollandaise Choucroute à la crème Petite pain à la levure	
Accompagnements	chaque accompagnement supplémentaire 9
Risotto au parmesan Purée de pommes de terre au beurre noisette Frites Légumes de saison	

 végétarien
 végétalien possible



MAIN COURSES

 Parmesan risotto	23 32
Chicorino rosso Apple Caramelised walnuts	
 Ricotta malfatti	38
Jerusalem artichoke Quince chutney Lemon thym	
 Truffle tagliolini	32 39
Winter truffle Grana Padano Sprouts	
Alpstein chicken breast	39
Parsley root Glazed maitake mushroom Balsamic jus	
Mezzi Paccheri with oxtail ragout	41
Parmesan espuma Chives Port wine pepper	
Pan fried cod fillet	42
Grilles Kalettes Beluga Lentils Dashi beurre blanc	
Braised beef shoulder	45
Braised leek Herb crust Swiss bread dumpling	
Sliced veal with creamy mushroom sauce	47
Tagliolini Light sour cream Mushroom	
Pan fried lamb rack	48
Baby carrots Brown butter mashed potatoes Five spice jus	
Beef fillet medaillon approx. 160g	63
Three pepper sauce Wild broccoli Side dishes of your choice	
Grilled lobster tail,,Rockefeller“	51
Hollandaise Creamed sauerkraut Yeast roll	

Side dishes

Each additional side dish 9

Parmesan risotto | Brown butter mashed potatoes | French fries | Seasonal vegetables



vegetarian



vegan possible



DESSERT

Mousse au chocolat Oswaldo 71% Bergamote Financier à la cacahuète Crumble au beurre	12
Orange sanguine Panna cotta à la vanille Ganache à la fleur de cannelle Hibiscus	16
Pomme Mousse au caramel Gateau aux noix Romarin	19
Vitrine de pâtisseries selon l'offre du jour 12.00-22.30 heures	

COUPES & GLACES

Coupe Danemark Glace à la vanille Sauce au chocolat Crumble	13
Coupe Colonel Sorbet citron-basilic Vodka Crackers	13
Coupe Noisette Glace à la vanille Glace aux noisettes Sauce caramel	13
Casino Café glacé Glace à la vanille Glace au mocca Espresso Chantilly	13

Glaces & Sorbets

• Sorbet citron vert-basilic	• Glace à la noisette	1 boule	4
• Sorbet au fruit de la passion	• Glace au moka	2 boules	7
• Glace à la vanille		3 boules	10
• Glace au chocolat			



Tous les prix en francs suisses (CHF) TVA incluse

DESSERT

Oswaldo Chocolate mousse 71%	12
Bergamot Peanut financier Butter crumble	
Blood orange	16
Vanille panna cotta Cinnamon blossom ganache Hibiscus	
Apple	19
Caramel mousse Walnut cake Rosemary	
Pâtisserie vitrine according to daily offer 12.00–22.30 h	

COUPES & GLACES

Coupe Denmark	13
Vanilla ice cream Chocolate sauce Crumble	
Coupe Colonel	13
Lime and basil sorbet Vodka Crackers	
Coupe Noisette	13
Vanilla ice cream Hazelnut ice cream Caramel sauce	
Casino Ice Coffee	13
Vanilla ice cream Mocha ice cream Espresso Whipped cream	

Ice Cream & Sorbets

• Lime and basil sorbet	• Hazelnut ice cream	1 scoop	4
• Passion fruit sorbet	• Mocha ice cream	2 scoops	7
• Vanilla ice cream		3 scoops	10
• Chocolate ice cream			



All prices in Swiss francs (CHF) incl. VAT