

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, Alessio Dima & Team



TASTING MENU

COMMANDABLE LE SOIR ENTRE 18H ET 21H | DISPONIBLE À PARTIR DE 2 PERSONNES

«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, une multitude d'idées et intégrant directement nos expériences et nos aventures dans nos tasting menus.»

Bill Stooss & Team

POISSON ET VIANDE

*Tartare de scampi

Yuzu | Babeurre | Radis



Émulsion de chou-fleur

Aspérule odorante | Poire | Beurre noisette



Suprême de caille poêlé

Rhubarbe | Chou-rave | Noisette



*Duo de veau

Asperges | Pommes de terre | Menthe



*Couverture Edelweiss 36%

Ganache au café | fruit de la passion | Sablé

Menu à 5 plats par personne 135.-

***Menu à 3 plats** par personne 89.-

Scampi | Duo de veau | Edelweiss

DE LA TERRE

*Tarte aux petite pois du jardin

Amandes | Cresson | Crème aigre



Émulsion de chou-fleur

Aspérule odorante | Poire | Beurre noisette



Variation d'asperges

Rhubarbe | frais vertes | Estragon



*Fleur de courgis farcie

Morilles | Caponata | Maïs tessinois



*Couverture Edelweiss 36%

Ganache au café | fruit de la passion | Sablé

Menu à 5 plats par personne 105.-

***Menu à 3 plats** par personne 64.-

Tarte | Fleur de courgis | Edelweiss



TASTING MENU

CAN BE ORDERED IN THE EVENING FROM 6 - 9 PM | AVAILABLE FROM 2 PEOPLE

«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

*Scampi tartare

Yuzu | Buttermilk | Radish



Cauliflower foam

Sweet woodruff | Pear | Brown butter



Quail breast

Rhubarb | Tournip cabbage | Hazelnut



*Duo of veal

Asparagus | Potatoes | Mint



*Edelweiss 36% couverture

Coffee ganache | passion fruit | sablé

5-course menu per person 135.-

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

Scampi | Duo of veal | Edelweiss

FROM THE GROUND

*Garden pea tarte

Almonds | Watercress | Sour cream



Cauliflower foam

Sweet woodruff | Pear | Brown butter



Asparagus variation

Rhubarb | Green strawberries | Tarragon



*Stuffed courgette blossom

Morels | Capanata | Ticino corn



*Edelweiss 36% couverture

Coffee ganache | passion fruit | sablé

5-course menu per person 105.-

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

Tarte | Stuffed courgette blossom | Edelweiss



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 Jospier.

Dorade grillée en papillon pour 1 personne, env. 300g 41
Herbes du jardin | Chimichurri | *Accompagnements au choix

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

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

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 | Pommes de terre nouvelles | 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.

Grilled butterfly sea bream for 1 Person, approx. 300g 41
Garden herbs | Chimichurri | *Side dishes of your choice

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

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

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 | New potatoes | French fries | Seasonal vegetables



ENTRÉES

 Salade d'asperges blanches	23
Petite pois Mousse d'oseille Vinaigrette aux noix	
Os à moelle grillé de „handselected swiss beef“ env. 20min	20
Pain au levain Ail Poivre au porto	
 Velouté de vin blanc	18
Oignon Boretana Estragon Ciboulette	
Ceviche de bar	24
Pomme verte Navet du printemps Céleri branche	
Carpaccio de boeuf	28
Chimichurri Grana Padano Amandes	
Asperges blanches au beurre	29 37
Espuma hollandaise Huile aux herbes Poivre Casino	
+ Jambon fumé de l'Emmental	32 41
Symphonie Casino pour 2 personne	par personne 29
Variation d'entrées	

CASINO TARTARE



 Tartare de tomates 70g 140g	18 24
Échalotes Olives 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

 White asparagus salad	23
Peas Sorrel mousse Walnut dressing	
Grilled marrowbone from 'Handselected Swiss Beef approx. 20 min	20
Sourdough bread Garlic Port wine pepper	
 White wine foam soup	18
Boretana onion Tarragon Chives	
Sea bass ceviche	24
Green apple Spring turnip Celery stalk	
Beef carpaccio	28
Chimichurri Grano Padano Almonds	
White butter asparagus	29 37
Hollandaise espuma Herb oil Casino pepper	
+ Emmental country smoked ham	32 41
Casino Symphony for 2 people	per person 29
Starter variation to share	

CASINO TATAR

 Tomato tartare 70g 140g	18 24
Shallots Olives 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	31 37
Burrata Artichauts Citron	
 Malfatti à la ricotta	38
Ragoût de morilles et petite pois Échalotes croustillantes Vinaigre Pedro Ximénez	
 Ravioli Ricotta-Rhubarbe	29
Crème d'épinards Mélisse Pistaches	
Blanc de poulet Alpstein	39
Knödel au levain Asperges vertes Jus de sureau	
Picamha Black Angus grillée	39
Haricots blancs Chimichurri Pomme caramélisée	
Filet de sandre poêlé	43
Fregola sarda Épinards en feuilles Beurre blanc au fenouil	
Épaule de boeuf braisée	45
Variation de chou-rave Croûte d'herbes à l'ail des ours Pommes de printemps	
Émincé de veau à la crème de champignons	47
Tagliolini Demi-crème acidulée Champignons de paris	
Crevettes Golden entières grillées	47
Tagliolini Espuma de bisque de homard Salade de fenouil	
Steak de quasi de veau „Müesli Kalb“	59
Asperges vertes Sauce moutarde Pommery Accompagnements au choix	
Médailon de filet de boeuf <small>env. 160g</small>	63
Sauce aux trois poivres Brocoli sauvage Accompagnements au choix	
Accompagnements	chaque accompagnement supplémentaire 9
Risotto au parmesan Pommes de terre nouvelles Frites Légumes de saison	

 végétarien
 végétalien possible



MAIN COURSES

 Parmesan risotto	31 37
Burrata Artichokes Lemon	
 Ricotta malfatti	38
Morel-pea ragout Crispy shallots Pedro Ximénez vinegar	
 Ricotta-Rhubarb ravioli	29
Spinach cream Lemon balm Pistachios	
Alpstein chicken breast	39
Sourdough dumpling Green asparagus Eldeflower jus	
Grilled Black Angus Picanha Steak	39
White beans Chimichurri Caramelised apple	
Pan fried pikeperch fillet	43
Fregola Sarda Leaf spinach Fennel beurre blanc	
Braised beef shoulder	45
Kohlrabi variation Wild garlic herb crust New potatoes	
Sliced veal with creamy mushroom sauce	47
Tagliolini Light sour cream Mushroom	
Grilled whole Golden shrimps	47
Tagliolini Lobster bisque foam Fennel salad	
Veal Rib Eye from „Müesli Kalb“	59
Green asparagus Pommery mustard sauce Side dishes of your choice	
Beef fillet medaillon <small>approx. 160g</small>	63
Three pepper sauce Wild broccoli Side dishes of your choice	

Side dishes

Parmesan risotto | New potatoes | French fries | Seasonal vegetables

Each additional side dish 9



vegetarian



vegan possible



DESSERT

Mousse au chocolat Oswaldo 71% Cerises marinées Biscuit au chocolat Meringue au kirsch	14
Baba au rhum tiède Kalamansi Espuma à la vanille Finger limes	16
Couverture Edelweiss 36% Ganache au café Fruit de la passion Sablé	19
Tarte Tatin maison aux pommes env. 30 min Caramel Glace fior di latte Calvados	21
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 Crème fouettée	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% Marinated cherries Chocolate biscuit Kirsch meringue	14
Warm baba au rhum Kalamansi Vanilla espuma Finger limes	16
Edelweiss 36% couverture Coffee ganache Passion fruit Sablé	19
Homemade apple Tarte Tatin approx. 30 min Caramel Fior di latte ice cream Calvados	21
Pâtisserie vitrine according to daily offer 12.00-22.30 h	

COUPES & GLACES

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

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