

HERZLICH WILLKOMMEN

Unser Haus ist voller Geschichte, es strotzt vor Leben und Leidenschaft und es verbindet Tradition mit Moderne.

Als **moderne Brasserie** lassen wir uns davon inspirieren und kochen ehrlich und verständlich mit Produkten aus unserer tollen Region. Wir bieten marktfrische Küche, kreative Menüs, herzhaft «Grosses Pièces» und zelebrieren den Genuss, das Beisammensein und die Freude am Leben.

Fehlt nur noch der Tropfen Wein. Ideen dazu finden Sie auf unserer 600 Positionen starken Weinkarte.

«E Guete» und viel Vergnügen!

Bill Stooss, Alessio Dima & Team



TASTING MENÜ

ABENDS BESTELLBAR VON 18 -21 UHR | ERHÄLTlich AB 2 PERSONEN

«Unsere Küche ist ein Schmelztiegel von diversen Kulturen. Wir kommen aus den unterschiedlichsten Orten der Welt und fühlen uns doch verbunden. In diesem Sinne kochen wir mit Leidenschaft, und einer Vielfalt an Ideen und lassen Erfahrungen und Erlebnisse direkt in unsere Tasting Menüs einfließen.»

Bill Stooss & Team

FISCH UND FLEISCH

*Scampi Tatar

Yuzu | Buttermilch | Rettich



Blumenkohlschaum

Waldmeister | Birne | Nussbutter



Gebratene Wachtelbrust

Rhabarber | Kohlrabi | Haselnuss



*Duo vom Kalb

Spargel | Kartoffel | Minze



*Edelweiss 36% Couverture

Kaffeeganache | Passionsrucht | Sablé

5-Gänge-Menü pro Person 135.-

***3-Gänge-Menü** pro Person 89.-

Scampi | Duo vom Kalb | Edelweiss

VEGETARISCH

*Gartenerbsen Tarte

Mandeln | Brunnenkresse | Sauerrahm



Blumenkohlschaum

Waldmeister | Birne | Nussbutter



Spargelvariation

Rhabarber | grüne Erdbeere | Estragon



*Gefüllte Zucchettiblüte

Morchel | Caponata | Tessiner Mais



*Edelweiss 36% Couverture

Kaffeeganache | Passionsfrucht | Sablé

5-Gänge-Menü pro Person 105.-

***3-Gänge-Menü** pro Person 64.-

Tarte | Zucchettiblüte | Edelweiss



GROSSES PIÈCES

FÜR 2 PERSONEN | 18-21 UHR | 30-45 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

Unsere «Grosses Pièces» sind sinnliche Meisterwerke aus Fleischzuschnitten oder ganzen Fischen. Am Stück grilliert bei 450°C entfalten sie durch den Jospier Holzkohlegrill einzigartige Raucharomen und perfekte Texturen.

Grillierte Dorade Butterfly für 1 Person, ca. 300g 41
Gartenkräuter | Chimichurri | *Beilagen nach Wahl

Wolfsbarsch in der Salzkruste pro Person 59
Saisongemüse | Chimichurri | *Beilagen nach Wahl

Ganzes Mistkratzerli für 1 Person, ca. 400g 47
Saisongemüse | Kalbsjus | Pommes Allumettes

Rindsfilet Chateaubriand ca. 400g pro Person 69
Saisongemüse | Kalbsjus | *Beilagen nach Wahl


Beilagen jede weitere Beilage 9
*zwei Beilagen nach Wahl sind inklusive:
Parmesan-Risotto | Frühlingskartoffeln | Pommes Frites | Saisongemüse





VORSPEISEN

 Weisser Spargelsalat	23	
Erbsen Sauerampfermousse Baumnussdressing		
Grillierter Markknochen vom „Handselected Swiss Beef“ ca. 20min	20	
Sauerteigbrot Knoblauch Portwein-Pfeffer		
 Weissweinschaumsuppe	18	
Boretana Zwiebel Estragon Schnittlauch		
Wolfsbarsch Ceviche	24	
Grüner Apfel Mairübe Stangensellerie		
Rindscarpaccio	28	
Chimichurri Grana Padano Mandeln		
Weisse Butter Spargeln	29 37	
Hollandaise Espuma Kräuteröl Casino Pfeffer		
+ Emmentaler Landrauchschinken		32 41
Casino Symphonie für 2 Personen	pro Person 29	
Vorspeisenvariation		

CASINO TATAR

 Tomatentatar 70g 140g	18 24	
Eschalotten Oliven Focaccia		
Tatar vom «Handselected Swiss Beef» 70g 140g	28 38	
gratiniert mit Café de Paris Brioche		
+ Rémy Martin, Calvados oder Whisky		+4
Lachsforellentatar	27	
Röstikrokette Crème fraîche Forellenkaviar		

 vegetarisch
 vegan möglich



HAUPTGERICHTE

 Parmesan-Risotto Burrata Artischocke Zitrone	31 37
 Ricotta Malfatti Morchel-Erbsenragout knusprige Eschalotte Pedro Ximenez Essig	38
 Frischkäse-Rhabarber Ravioli Spinatcrème Zitronenmelisse Pistazie	29
Alpstein Pouletbrust Sauerteigknödel grüner Spargel Holunderjus	39
Grilliertes Black Angus Picanha Steak Weisse Bohnen Chimichurri karamellisierter Apfel	39
Gebratenes Zanderfilet Fregola Sarda Blattspinat Fenchel-Beurre blanc	43
Geschmorte Rindsschulter Kohlrabi Variation Bärlauch-Kräuterkruste Frühlingkartoffeln	45
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce Tagliolini Saurer Halbrahm Perlchampignons	47
Grillierte ganze Golden Shrimps Tagliolini Hummerbisqueschaum Fenchelsalat	47
Kalbshohrückensteak vom Muesli Kalb Grüne Spargeln Pommery Senfsauce Beilage nach Wahl	59
Gebratenes Rindsfiletmedaillon <small>ca. 160g</small> 3-Pfeffersauce Wilder Brokkoli Beilage nach Wahl	63
Beilagen Parmesan-Risotto Frühlingkartoffeln Pommes Frites Saisongemüse	jede weitere Beilage 9

 vegetarisch

 vegan möglich



DESSERT

Schokolademousse Oswaldo 71%	14
Eingelegte Kirschen Schokoladenbisquit Kirschmeringue	
Lauwarmer Baba au Rhum	16
Kalamansi Vanilleespuma Fingerlimes	
Edelweiss 36% Couverture	19
Kaffeeganache Passionsfrucht Sablé	
Hausgemachte Apfel Tarte Tatin <small>ca. 30min</small>	21
Karamell Fior di Latte Glace Calvados	
Pâtisserievitrine nach Tagesangebot 12.00-22.30 Uhr	

COUPES & GLACES

Coupe Dänemark	13		
Vanilleglace Schokoladensauce Streusel			
Coupe Colonel	13		
Limetten-Basilikumsorbet Vodka Cracker			
Coupe Noisette	13		
Vanilleglace Haselnussglace Karamelsauce			
Casino Eiskaffee	13		
Vanilleglace Moccaglace Espresso Schlagrahm			
Sorbets & Glaces			
• Limetten-Basilikumsorbet	• Haselnussglace	1 Kugel	4
• Passionsfruchtsorbet	• Moccaglace	2 Kugeln	7
• Vanilleglace		3 Kugeln	10
• Schokoladenglace			



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.