

SOMMER JUNI-AUGUST

APÉRO

Als Einstieg zu einem gelungenen Abend oder als krönender Abschluss eines Events!
Entdecken Sie unsere kulinarischen Kleinigkeiten in verschiedenen Variationen.



KNUSPRIG UND WÜRZIG

12.-

Grissini, sonnengetrocknete Tomaten, marinierte Oliven und Hummus

CASINOMIX KLEIN

18.-

Überraschungsapéro aus dem Angebot des Casino Bern

Variation von 3 Snacks

CASINOMIX GROSS

28.-

Überraschungsapéro aus dem Angebot des Casino Bern

Variation von 6 Snacks

CASINO SNACK

22.-

Casino Rauchfleisch, Hobelkäse, Butterzopf, Schinkengipfeli und Käseküchlein mit Zwiebelmarmelade

Alle Speisen werden ab Buffet angeboten.

Diese Apéros sind ideal als Start für ein Abendessen oder auch als kleiner Abschluss von Events.

Die Angebote werden für eine Verweildauer von maximal 60 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 60 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

APÉRO RICHE KLEIN

38.–

Rindstatar mit Senfcrème, Kapern und Schnittlauch

Blini mit Rauchlachs, Tzatziki und Dill

Basilikum-Focaccia mit Tomate, Mozzarella und Ruccola (v)

Frischkäsemousse mit Melonesalat, Rosmarin und Rohschinken

...

Casino Gazpacho mit Kräuteröl und Tomatenbällchen (vg)

Käseküchlein mit Zwiebelmarmelade (v)

Krevetten-Gyoza mit Wakame-Salat und Ponzusauce

APÉRO RICHE GROSS

48.–

Tartelette mit Tomatentatar, Mozzarella und Basilikum (vg)

Emmentaler-Cookie mit Roastbeef, Coleslaw und Tataresauce

Safranküchlein mit Thunfisch, Gurke und Avocado

Gemüse-Couscoussalat mit Safranhummus, Granatapfel und Minze (vg)

Gefüllte Mini Brioche mit Frischkäse, Lachs und Zucchetti

Kohlrabischaumsuppe mit Schnittlauchöl und geröstete Haselnüsse

...

Käse-Jalapenobällchen mit Gurkensalat und Kräuterdip

Poulet-Yakitorispiessli mit Mangosalsa, Erdnuss und Frühlingszwiebeln

Apéro Riche Angebote in Kombination mit dem „Knusprig und Würzig“:

Aufpreis CHF 7.00 pro Person

vg=vegan | v=vegetarisch | Die vegetarischen Gerichte sind auch Vegan erhältlich.

Die warmen Speisen werden serviert, die kalten Speisen werden auf einem Buffet bereitgestellt.

Diese Angebote sind leicht sättigend und werden für eine Verweildauer von maximal 90 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 90 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

SOMMER JUNI-AUGUST

BANKETT MENÜ

Für gesetzte Mittag- oder Abendessen ab 20 Personen in unseren Sälen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü auszuwählen.

Selbstverständlich nehmen wir auf Allergien Rücksicht und passen das gewählte Menü entsprechend an.

Wir legen viel Wert auf die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten. Ausserdem ist es uns wichtig, frische Grundprodukte weitgehend im Haus vorzubereiten, um Ihnen und Ihren Gästen ein möglichst authentisches Geschmackserlebnis zu bieten. Unsere Menüs variieren deshalb je nach Jahreszeit.



MENÜ 1 (2-GANG)

51.-

Mini Lattichsalat mit Zitronendressing, Gurke, Melone und Frischkäse
 Pochierte Forelle mit Verjus-Beurre blanc, Fregola Sarda und Erbsen-Tomatengemüse

MENÜ 2

59.-

Sommerlicher Gemüsesalat mit Mozzarella, Basilikum und Focaccia
 Gebratene Pouletbrust mit Thymianjus, Kartoffel-Duchesse und Grillgemüse
 Vegi: Gebackenes Quorn mit Zitronencreme, Kartoffel-Duchesse und Grillgemüse
 Himbeermousse mit Mascarpone, Basilikum und Sable Bréton

MENÜ 3

69.-

Kohlrabischaumsuppe mit Ricotta, Schnittlauch und Brioche
 Geschmortes Rindsbäggli mit Sellerie, Meaux-Senf und Portwein-Eschalotte
 Vegi: Confierte Aubergine mit Sellerie, Meaux-Senf und Portwein-Eschalotte
 Vanille Panna Cotta mit Aprikose, Mandelfinancier und Rosmarin

MENÜ 4

72.-

“Berner Rosen“ Tomatensalat mit Burrata, Rucola und Pinienkerne
 Niedergegartes Rindsentrecôte mit Rosmarinjus, Gnocchi Romaine und gratinierter Blumenkohl
 Vegi: Gebackener Blumenkohl mit Champagner-Beurre blanc, Schnittlauch und Gnocchi Romaine
 Himbeermousse mit Mascarpone, Basilikum und Sable Bréton

MENÜ 5

87.-

“Berner Rosen“ Tomatensalat mit Burrata, Rucola und Pinienkerne
 Kohlrabischaumsuppe mit Ricotta, Schnittlauch und Brioche
 Geschmortes Rindsbäggli mit Sellerie, Meaux-Senf und Portwein-Eschalotte
 Vegi: Confierte Aubergine mit Sellerie, Meaux-Senf und Portwein-Eschalotte
 Oswaldo 71%-Schokoladenmousse mit Zwetschge, Vanille und Schokoladensable

MENÜ 6

103.-

Geräucherte Forelle mit Tzatziki, Blini und Dill
 Gazpacho mit Gurke, Tomate und Focaccia
 Gebratenes Zanderfilet auf Basilikum-Gersotto, Ratatouille und Zitronenschäum
 Niedergegartes Rindsentrecôte mit Rosmarinjus, Gnocchi Romaine und gratinierter Blumenkohl
 Vegi: Gebackener Blumenkohl mit Champagner-Beurre blanc, Schnittlauch und Gnocchi Romaine
 Vanille Panna Cotta mit Aprikose, Mandelfinancier und Rosmarin

Einzelne Gänge können durch **Buffets** und **Kochstationen** ergänzt oder ersetzt werden.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

SOMMER JUNI-AUGUST

BUFFET

Mit unseren Buffets ab 40 Personen können Sie einen Gang des Bankettmenüs ersetzen, das Menü erweitern oder das ganze Menü als Buffet gestalten.



VORSPEISEN

24.-

- Rindstatar mit Senfcrème, Kapern und Schnittlauch
Blini mit Thunfisch, Rettich und Avocado
Kurkuma-Hummus mit Rüebl, Passionsfrucht und geräucherter Mandel (vg)
Bruschetta mit Tomate, Mozzarella und Basilikum (v)
Käse-Waffel mit Brie, Nektarine und Pekannuss (v)
Erbsen-Misosuppe mit Apfel und Minze (vg)
-

HAUPTGANG

35.-

- Poulet-Involtini mit Thymiansauce, neue Kartoffeln und Grillgemüse
Gebratener Zander mit Zitronen-Beurre Blanc, Pistazien-Couscous und Zucchetti-Spinatgemüse
Kartoffelgnocchi „Pomodori“ mit Aubergine, Rucola und Feta (v)
-

KÄSE

20.-

- Regionale Käsespezialitäten (5 Sorten)
mit Chutney, Fruchtbrot, Trockenfrüchten und Nüssen
-

DESSERT

25.-

- Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren und Sablé Breton
Aprikosen-Streuselkuchen mit Basilikumganache
Himbeerschnitte mit Joghurt und Knusperstreusel (vg)
Schokoladenmousse mit Kakaocrumble (vg)
Casino Crème brûlée

v= vegetarisch | vg= vegan | Die vegetarischen Gerichte sind auch vegan erhältlich.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

SOMMER JUNI-AUGUST

FLYING LUNCH- UND DINNER

Vollwertige Mahlzeit aus saisonalen Gerichten, mundgerecht in kleinen Geschirren angerichtet (ab 20 Personen).

Die Auswahl wird teilweise auf Buffets und teilweise fliegend serviert.

Die Angebote werden für eine maximale Verweildauer von zwei Stunden empfohlen.



Preis pro Person

KLEIN, ABER FEIN

59.-

Tartelette mit Tomatentatar, Mozzarella und Basilikum (v)

Emmentaler-Cookie mit Roastbeef, Tatarsauce und Coleslaw

Safranküchlein mit Thunfisch, Gurke und Avocado

...

Kohlrabischaumsuppe mit Schnittlauchöl und geröstete Haselnüsse

Pouletschenkel-Involtini mit Spinat und Jus, Gemüsereis und Grillgemüse

Pochierter Lachs mit Zitronen-Beurre Blanc, Kartoffelgnocchi und Zucchetti

Orecchiette „Pomodori“ mit Basilikumsauce, Tomate, Mais und Rucola

...

Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren und Sablé Breton

Schokoladenkuchen mit Karamellcrème

DIE GOLDENE MITTE

69.–

Rindstatar mit Senfcrème, Kapern und Schnittlauch

Blini mit Rauchlachs, Tzatziki und Dill

Tartelette mit Tomate, Mozzarella und Basilikum (v)

Frischkäsemousse mit Melonensalat, Rosmarin und Rohschinken

Gemüse-Couscoussalat mit Safran-Hummus, Granatapfel und Minze (vg)

...

Casino Gazpacho mit Kräuteröl und Tomatenbällchen (vg)

Pouletschenkelragout mit Champignons, Gemüseris und Grillgemüse

Pochierter Lachs mit Zitronen-Beurre Blanc, Kartoffelgnocchi und Zucchetti

Orecchiette „Pomodori“ mit Basilikumsauce, Tomate, Mais und Rucola (v)

...

Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren und Sablé Breton

Aprikosen-Streuselkuchen mit Basilikumganache

Himbeer-Schnitte mit Joghurt und Knusperstreusel (vg)

CASINO DELUXE

79,-

Rindstatar mit Senfcrème, Kapern und Schnittlauch

Safranküchlein mit Thunfisch, Gurke und Avocado

Focaccia mit Tomate, Mozzarella und Basilikum (v)

Gefüllte Mini Brioche mit Lachs, Zucchini und Frischkäse

Gemüse-Couscoussalat mit Safranhumus, Granatapfel und Minze (vg)

Kohlrabischaumsuppe mit Schnittlauchöl und geröstete Haselnüsse

...

Poulet-Involtini mit Spinat und Jus, Gemüsereis und Grillgemüse

Pochierter Lachs mit Zitronen-Beurre blanc, Kartoffelgnocchi und Zucchini

Orecchiette „Pomodori“ mit Basilikumsauce, Tomate, Mais und Rucola (v)

Felchenknusperli auf lauwarmem Kartoffelsalat, Passionsfruchtcrème und Radiesli

Gemüse-Gyoza mit Ponzusauce, Frühlingslauch und Shichimi (vg)

...

Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren und Sablé Breton

Aprikosen-Streuselkuchen mit Basilikumganache

Himbeerschnitte mit Joghurt und Knusperstreusel (vg)

Schokoladenmousse mit Cacao crumble

v=vegetarisch | vg=vegan | Die vegetarischen Gerichte sind auch vegan erhältlich.

Diese Angebote sind vollwertige Mahlzeiten und werden für eine Verweildauer von maximal 120 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 120 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.