

FRÜHLING APRIL - MAI

# 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 mit sonnengetrockneten Tomaten, marinierten 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 auf Senf-Cracker mit Schnittlauchcrème und Belper Knolle

Geräucherter Lachs auf Safranküchlein, Meerrettich und Dill

Tartelette mit Gurke, Erbse, Frischkäse und Estragon (v)

Bruschetta mit Gemüsetatar, Bärlauchcrème und Röstmandeln (v)

...

Spargelsuppe mit Basilikum und Haselnuss (v)

Mini Croissant Rolls mit Champignons und Käse (v)

Spinat-Pakora mit Tomaten-Kräutersalsa (vg)

---

**APÉRO RICHE GROSS**

48.-

Tartelette mit Rüepli, Spargel und Schnittlauch (vg)

Roastbeef-Crostini mit Tataresauce und Coleslaw

Krevettencocktail mit Mango, grüner Papaya und Chili

Rosmarin-Focaccia mit Frischkäse, Zucchetti und Ei (v)

Gebackene Rande mit Burrata, Granatapfel und Thymian (v)

...

Käse-Bärlauchsuppe mit Kräuteröl und geröstete Haselnüsse

Schinkengipfeli und Käseküchlein mit Zwiebelmarmelade

Vegetarische Curry-Balls mit Kimchi und Joghurtdip

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

Aufpreis CHF 7.00 pro Person

---

v= vegetarisch | vg= vegan | 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.

FRÜHLING APRIL - MAI

# 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)**

Mini Lattichsalat mit grünem Spargel, Parmesan, Schnittlauch und Senfsamen  
 Poulet-Involtini mit Morchelrahmsauce, Tessiner Mais und Kohlrabi mit Bärlauch

51.-

**MENÜ 2**

Bunter Frühlingssalat mit Gemüsestreifen, Hausdressing, Radiesli und Kernengranola  
 Poulet-Involtini mit Rosmarinjus, Kartoffelgnocchi und Rüebl-Spargelgemüse  
 Vegi: *Planted BBQ-Spiess mit Gemüsejus, Kartoffelgnocchi und Rüebl-Spargelgemüse*  
 Weisse Schokoladenmousse mit Kalamansi, Vanille und Sable Bréton

59.-

**MENÜ 3**

Spargelsuppe mit Tomme Vaudoise, Birne und Haselnusspesto  
 Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus, Rotwein-Eschalotten, Kartoffelgratin und glasierte Rüebl  
 Vegi: *Planted BBQ-Spiess mit Gemüsejus, Kartoffelgratin und glasierte Rüebl*  
 Oswaldo 71%- Schokoladenmousse mit Passionsfrucht, Kaffee und Schokoladen-Sable

69.-

**MENÜ 4**

Spargelsalat mit Tomate, Ricotta, Basilikum und Focaccia  
 Niedergegartes Kalbsnierstück mit Morchelrahmsauce, Tessiner Mais und Kohlrabi mit Bärlauch  
 Vegi: *Tessiner Mais mit sautierten Pilzen, Kohlrabi, Bärlauch und gebackene Gemüsebällchen*  
 Haselnussmousse mit Rhabarber, Karamell und Sable Bréton

72.-

**MENÜ 5**

Mini Lattichsalat mit grünem Spargel, Parmesan, Schnittlauch und Senfsamen  
 Champagnersuppe mit Brioche, Birne und Thymian  
 Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus, Rotwein-Eschalotten, Kartoffelgratin und glasierte Rüebl  
 Vegi: *Planted BBQ-Spiess mit Gemüsejus, Kartoffelgratin und glasierte Rüebl*  
 Oswaldo 71%- Schokoladenmousse mit Passionsfrucht, Kaffee und Schokoladen-Sable

87.-

**MENÜ 6**

Lachsforelle auf Spargelsalat, Buttermilch und Estragon  
 Champagnersuppe mit Tomme Vaudoise, Birne und Haselnuss  
 Gebratenes Zanderfilet auf Erbsenpüree, glasierte Rüebl und Vanille-Beurre Blanc  
 Niedergegartes Kalbnierstück mit Morchelrahmsauce, Tessiner Mais und Kohlrabi mit Bärlauch  
 Vegi: *Tessiner Mais mit sautierten Pilzen, Kohlrabi, Bärlauch und gebackene Gemüsebällchen*  
 Haselnussmousse mit Rhabarber, Karamell und Sable Bréton

103.-

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

FRÜHLING APRIL - MAI

# BUFFET

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



**VORSPEISEN**

24.-

Tartelette mit Rüeblī, Spargel und Schnittlauch (vg)  
Geräucherter Lachs auf Safranküchlein, Meerrettich und Dill  
Rindstatar auf Senf-Cracker mit Schnittlauchcrème und Belper Knolle  
Gebackene Rande mit Burrata, Granatapfel und Thymian (v)  
Rosmarin-Focaccia mit Frischkäse, Zucchetti und Ei (v)  
Champagnersuppe mit Birne und Haselnuss (v)

---

**HAUPTGANG**

35.-

Niedergegarte Poulet-Involtini mit Rosmarin-Jus, Kartoffelgratin und glasiertes Wurzelgemüse  
Lachsfilet mit Champagner-Beurre Blanc, Fregola Sarda und Gartenerbsen  
Orecchiette-Pasta mit Spargel, Spinat, Dörrtomaten und Ricottaschaum (v)

---

**KÄSE**

20.-

Regionale Käsespezialitäten aus der Käserei (5 Sorten)  
mit Chutney, Früchtebrot, Trockenfrüchten und Nüssen

**DESSERT**

25.-

Rhabarber-Streuselkuchen mit Vanille  
Casino Schokoladenmousse mit Kakao-Crumble  
Quarkmousse mit Zitrone und Sablé Breton  
Kaffee-Ganache mit Passionsfrucht und Meringue  
Karamell-Schokoladentartelette

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

FRÜHLING APRIL - MAI

# 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.-

Rindstatar auf Senf-Cracker mit Schnittlauchcrème und Belper Knolle

Geräucherter Lachs auf Safranküchlein, Meerrettich und Dill

Bruschetta mit Gemüsetatar, Bärlauchcrème und Röstmandeln (v)

...

Spargelsuppe mit Crème fraîche und Basilikum (v)

Gebackene Pouletbrust auf lauwarmem Kartoffelsalat, Radiesli und Frühlingszwiebeln

Lachsfilet mit Beurre blanc, Zitronen-Risonipasta und geröstete Rüebl

Spinat-Tortellini mit Zucchetti, Dörrtomaten, Ricottaschaum und Rucola (v)

...

Rhabarber-Streuselkuchen mit Vanille

Casino Schokoladenmousse mit Kakao-Crumble

Preis pro Person

## **DIE GOLDENE MITTE**

69.-

Tartelette mit Rüebl, Spargel und Schnittlauch (vg)

Roastbeef-Crostini mit Tatarsauce und Coleslaw

Krevettencocktail mit Mango, grüner Papaya und Chili

Rosmarin-Focaccia mit Frischkäse, Zucchini und Ei (v)

Gebackene Rande mit Burrata, Granatapfel und Thymian (v)

...

Champagnersuppe mit Birne und Kräuteröl (v)

Poulet-Involtini mit Jus und Speckcrumble, Kartoffelstampf und glasierte Erbsen

Lachsfilet mit Beurre Blanc, Zitronen-Risonipasta und geröstete Rüebl

Spinat-Tortellini mit Zucchini, Dörrtomaten, Ricottaschaum und Rucola (v)

...

Rhabarber-Streuselkuchen mit Vanille

Casino Schokoladenmousse mit Kakao-Crumble

Kaffee-Ganache mit Passionsfrucht und Meringue

Preis pro Person

## CASINO DELUXE

79.-

Rindstatar auf Senf-Cracker mit Schnittlauchcrème und Belper Knolle

Geräucherter Lachs auf Safranküchlein, Meerrettich und Dill

Gebackene Rande mit Burrata, Granatapfel und Thymian (v)

Tartelette mit Gurke, Erbse, Frischkäse und Estragon (v)

Krevettencocktail mit Mango, grüner Papaya und Chili

...

Spargelsuppe mit Crème fraîche und Basilikum (v)

Gebackene Pouletbrust auf lauwarmem Kartoffelsalat, Radiesli und Frühlingszwiebeln

Lachsfilet mit Beurre Blanc, Zitronen-Risonipasta und geröstete Rüebl

Spinat-Tortellini mit Zucchini, Dörrtomaten, Ricottaschaum und Rucola (v)

Kartoffelgnocchi mit Chorizo, Lauch und Onselei

Tessiner Mais mit gebratenen Waldpilzen, Kohlrabi, Bärlauchpesto und Gemüsebällchen (vg)

...

Rhabarber-Streuselkuchen mit Vanille

Casino Schokoladenmousse mit Kakao-Crumble

Kaffee-Ganache mit Passionsfrucht und Meringue

Tartelette mit Karamell und Schokolade

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.

Preis pro Box

## GENUSS ZUM MITNEHMEN

Ein unvergesslicher Anlass verdient ein besonderes Geschenk. Ob als edles Give-Away für Ihre Gäste oder als genussvoller Abschluss direkt vor Ort - unsere handgefertigten Pralinen sind die perfekte Wahl. Mit viel Liebe und Sorgfalt kreiert, begeistern sie in verschiedenen Grössen und raffinierten Geschmacksrichtungen.

4 Pralinen	7.90
...	
9 Pralinen	16.90
...	
16 Pralinen	32.90
...	
25 Pralinen	49.90
...	
36 Pralinen	74.90
...	
49 Pralinen	99.90