

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

APÉRO

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



Preis pro Person

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 vom 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-Cracker mit Kapern, Schnittlauch und Belper Knolle

Crostini mit Randenquark, geräucherter Lachs und Kapern

Blini mit Kürbis, Quitte und Thymian (v)

Tartelette mit Blumenkohl, Orange und Haselnuss (vg)

...

Petersilienwurzelsuppe mit Balsamico und Pekannuss (vg)

Mini Croissant Rolls mit Champignons und Käse (v)

Garnelen-Tempura mit Rettichsalat, Mangosalsa und Chilicème

APÉRO RICHE GROSS

48.–

Tartelette mit Kürbis, Quitte, Pekannuss und Thymian (v)

Thunfisch-Tatar mit Avocado-Erbsemmousse, Radislsalat und Passionsfrucht

Focaccia mit Greyerzer, Preiselbeeren, Rotkabisrelish und Rucola (v)

Speck-Cookie mit Cantadou, Roastbeef, Gurke und Senf

Blini mit Randenquark, Rieblilachs und Dill (v)

...

Waldpilzcrèmesuppe mit Kräuteröl und Crème fraîche (v)

Casino Käseküchlein mit Eschalottenconfit (v)

Schinkengipfeli Rösti-Snacks mit Schnittlauch, fermentiertem Knoblauch und Cranberry-Relish

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.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

HERBST SEPTEMBER - NOVEMBER

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)

Bunter Herbstsalat mit Kabisstreifen, Trauben, Heidelbeerdressing und karamellisierte Baumnüsse
 Emmentaler Schweinssteak mit Meaux-Senfsauce, Kartoffelgratin und cremiger Wirsing mit Cranberryrelish

51.-

MENÜ 2

Mini Lattichsalat mit gebackener Rande, Frischkäse, Balsamico und Focaccia
 Poulet-Involtini mit Brombeerjus, Kürbis-Gnocchi und Rosenkohl mit knusprigem Speck
 Vegi: Kürbis-Gnocchi mit gebackenem Kürbis, Planted Grillspiess, Rosenkohlblätter und Brombeer-Gemüsejus
 Haselnussmousse mit Birne, Karamell und Sable Bréton

59.-

MENÜ 3

Petersilienwurzelsuppe mit Blätterteig, Birne und Balsamico
 Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus, Kartoffelgratin und herbstliches Marktgemüse
 Vegi: Planted Crispy Chicken Strips mit Kräutercreme, Kartoffelgratin und herbstliches Marktgemüse
 Marronimousse mit Cassis, Vanille und Sable Bréton

69.-

MENÜ 4

Casino „Walddorf-Salat“ mit Granny Smith, Baumnuss und Cranberry
 Niedergegartes Hirschentrecôte mit Calvadosjus, Kürbis-Palatschini, Rosenkohlsalat und Rotkraut
 Vegi: Kürbis-Palatschini mit Ricottaschaum, cremiger Spinat, fermentierter Knoblauch und Pekannüsse
 Sanddorn, Vanille und Schokoladensable

72.-

MENÜ 5

Gebackene Rande mit Burrata, Balsamico- Feigen und Spinatpesto
 Waldpilzcrèmesuppe mit French Toast, Champignons und eingelegte Heidelbeeren
 Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus, Kartoffelgratin und herbstliches Marktgemüse
 Vegi: Planted Crispy Chicken Strips mit Kräutercreme, Kartoffelgratin und herbstliches Marktgemüse
 Marronimousse mit Cassis, Vanille und Sable Bréton

87.-

MENÜ 6

Casino „Walddorf-Salat“ mit geräucherter Forelle, Granny Smith und Baumnuss
 Waldpilzcrèmesuppe mit French Toast, Champignons und eingelegte Heidelbeeren
 Gebratenes Zanderfilet auf Rahmspinat, Zitrus-Beurre blanc und Parisienne-Kartoffeln
 Niedergegartes Hirschentrecôte mit Calvadosjus, Kürbis-Palatschini, Rosenkohlsalat und Rotkraut
 Vegi: Kürbis-Palatschini mit Ricottaschaum, cremiger Spinat, fermentierter Knoblauch und Pekannüsse
 Haselnussmousse mit Birne, Karamell und Sable Bréton

103.-

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

BUFFET

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



VORSPEISEN

24.-

Rindstatar-Cracker mit Kapern, Schnittlauch und Belper Knolle

Crostini mit Randenquark, geräucherter Lachs und Kapern

Blini mit Kürbis, Quitte und Thymian (v)

Speck-Cookie mit Catadou, Roastbeef, Gurke und Senf

Tartelette mit Blumenkohl, Orange und Haselnuss (v)

Waldpilzcrèmesuppe mit Kräuteröl und Crème fraîche (v)

HAUPTGANG

35.-

Geschmorter Rindfleischvogel mit Rosmarinjus, Schupfnudeln und Rotkraut

Pochiertes Lachsfilet mit Zitrus-Beurre blanc, Petersilienkartoffeln und Rahmspinat

Kürbis-Cannelloni mit Zucchetti, Feta, Rucola und Pekannüssen(v)

KÄSE

20.-

Regionale Käsespezialitäten (5 Sorten)

mit Chutney, Fruchtbrot, Trockenfrüchten und Nüssen

DESSERT

25.-

Schokoladen-Brownie mit Karamell

Tartelette mit Pistazien und Sauerkirschen

Marronimousse mit Cassis und Sablé Breton

Vanille Panna Cotta mit Sanddorn und Kakao

Kokoscrème mit Mango und Passionsfrucht (vg)

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

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.-

Speck-Cookie mit Catadou, Roastbeef, Gurke und Senf

Blini mit Kürbis, Quitte und Dill (v)

Thunfisch-Tatar mit Avocado-Erbsemmousse, Radieslisalat und Passionsfrucht

...

Petersilienwurzelsuppe mit Balsamico und Pekannuss (vg)

Geschmorter Rindfleischvogel mit Rosmarinjus, Schupfnudeln und Rotkraut

Pochiertes Lachsfilet mit Zitrus-Beurre blanc und Kräutercrumble, Kartoffelstampf und Rahmspinat

Orecchiette Pasta mit Kürbissauce, gebackenem Kürbis, Feta und Rucola (v)

...

Schokoladen-Brownie mit Karamell

Marronimousse mit Cassis und Vanille

Preis pro Person

DIE GOLDENE MITTE

69.-

Rindstatar-Cracker mit Kapern, Schnittlauch und Belper Knolle

Blini mit Randenquark, geräucherter Lachs und Kapern

Tartelette mit Blumenkohl, Orange und Haselnuss (vg)

Focaccia mit Greyerzer, Preiselbeeren, Rotkabisrelish und Rucola

Avocado-Erbsemmousse mit Rüeblilachs, Radieslalat und Passionsfrucht (vg)

...

Waldpilzcrèmesuppe mit Crème fraîche und Kräuteröl (v)

Geschmorter Rindfleischvogel mit Rosmarinjus, Schupfnudeln und Rotkraut

Pochiertes Lachsfilet mit Zitrus-Beurre blanc und Kräutercrumble, Kartoffelstampf und Rahmspinat

Orecchiette Pasta mit Kürbissauce, gebackenem Kürbis, Feta und Rucola (v)

...

Schokoladenbrownie mit Karamell

Vanille Panna Cotta mit Sanddorn und Sable Bréton

Vermicelle-Tartelette mit Meringue und Cassis

Preis pro Person

CASINO DELUXE

79.-

Speck-Cookie mit Cantadou, Roastbeef, Gurke und Senf

Blini mit Randenguar, Rüeblilachs und Dill (v)

Tartelette mit Blumenkohl, Orange und Haselnuss (vg)

Mini Brioche Sandwich mit Lachs, Zucchetti und Frischkäse

Bruschetta mit Kürbis, Quitte und Thymian (v)

...

Petersilienwurzelsuppe mit Balsamico und Pekannuss (vg)

Geschmorter Rindfleischvogel mit Rosmarinjus, Schupfnudeln und Rotkraut

Pochiertes Lachsfilet mit Zitrus-Beurre blanc und Kräutercrumble, Kartoffelstampf und Rahmspinat

Orecchiette Pasta mit Kürbissauce, gebackenem Kürbis, Feta und Rucola (v)

Pouletschenkelknusperli mit Passionsfruchtcrème, Gurkenrelish und Frühlingszwiebeln

Kartoffelgnocchi mit sautierten Waldpilzen, Trüffelschaum, Cranberry-Relish und Rosmarin (vg)

...

Schokoladenbrownie mit Karamell

Vanille Panna Cotta mit Sanddorn und Sablé Breton

Vermicelle-Tartelette mit Meringue und Sauerkirsche

Kokoscrème mit Mango und Passionsfrucht (vg)

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 |