

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

«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

Carpaccio de coquille Saint-Jaques
Courgette | Citron Caviar | Pastèque



Duo de boeuf et de veau
Girolles | Mûre | Carottes fanes



Abricot
Amande | Romarin | Couverture Edelweiss 36%

par personne 98.-

DE LA TERRE

Carpaccio de chou-rave
Mousse de basilic | Concombre | Pistaches



Aubergine grillée
Artichaut | Safran | Feuille de curry



Abricot
Amande | Romarin | Couverture Edelweiss 36%

par personne 79.-



TASTING MENU

CAN BE ORDERED IN THE EVENING FROM 6 - 9 PM

«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

Scallop carpaccio

Zucchini | Finger lime | Watermelon



Duo of beef and veal

Chanterelles | Blackberry | Bunched carrot



Apricot

Almond | Rosemary | Edelweiss 36% Couverture

per person 98.-

FROM THE GROUND

Turnip cabbage carpaccio

Basil mousse | Cucumber | Pistachios



Grilled eggplant

Artichoke | Saffron | Curry leaf



Apricot

Almond | Rosemary | Edelweiss 36% Couverture

per person 79.-



GROSSES PIÈCES

POUR 1-2 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 Josper.

Bar grillé „butterfly“ pour 1 personne, env. 300g 49
Herbes du jardin | Chimichurri | *Accompagnement au choix

Truite de ruisseau aux herbes „en papillote“ pour 1 personne, env. 250g 48
Tomates confites | Citron grillé | *Accompagnement au choix

Côtelette de porc Thurgovienne nourri aux pommes pour 1 personne, env. 400g 57
Légumes de saison | Beurre aux herbes | *Accompagnement au choix

Filet de boeuf Chateaubriand env. 400g par personne 69
Légumes de saison | Jus de veau | *Deux accompagnements au choix

Long rib de boeuf braisé env. 900g par personne 49
Tomates confites | Jus de veau | *Deux accompagnements au choix

***Accompagnements** chaque accompagnement supplémentaire 9
Risotto au parmesan | Tagliolini | Pommes frites | Légumes de saison



GROSSES PIÈCES

FOR 1-2 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 Jospir charcoal grill.

Grilled sea bass „butterfly“ for 1 Person, approx. 300g 49
Garden herbs | Chimichurri | *Side dish of your choice

Herb brook trout „en papillote“ for 1 Person, approx. 250g 48
Slow-cooked tomatoes | Grilles lemon | *Side dish of your choice

Thurgau apple-fed pork chop for 1 Person, approx. 400g 57
Seasonal vegetables | Herb butter | *Side dish of your choice

Beef fillet Chateaubriand approx. 400g per person 69
Seasonal vegetables | Veal jus | *Two side dishes of your choice

Braised beef long rib approx. 900g per person 49
Slow-cooked tomatoes | Veal jus | *Two side dishes of your choice

***Side dishes** each additional side dish 9
Parmesan risotto | Tagliolini | French fries | Seasonal vegetables



ENTRÉES

 Salade de tomates du Seeland	17
Nectarine grillée Menthe Sésame	
Os à moelle grillé de „handselected swiss beef“ env. 20min	20
Pain au levain Ail Poivre au porto	
 Gazpacho jaune	16
Concombre Gingembre Basilic	
Ceviche de hamachi	25
Pastèque Maïs doux Mayonnaise au bonite	
Carpaccio de boeuf	28
Jaune d'oeuf confit Groseilles à maquereau Grana Padano	
Symphonie Casino pour 2 personne	par personne 29
Variation d'entrées	

CASINO TARTARE

 Tartare de tomates 70g 140g	18 24
Noix Cerfeuil 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

 Seeland tomato salad	17
Grilled nectarine Mint Sesame	
Grilled marrowbone from 'Handselected Swiss Beef' approx. 20 min	20
Sourdough bread Garlic Port wine pepper	
 Yellow gazpacho	16
Cucumber Ginger Basil	
Hamachi ceviche	25
Watermelon Sweetcorn Bonito mayonnaise	
Beef carpaccio	28
Confit egg yolk Gooseberries Grana Padano	
Casino Symphony for 2 people	per person 29
Starter variation to share	

CASINO TATAR

 Tomato tartare 70g 140g	18 24
Walnut Chervil Focaccia	
«Handselected Swiss Beef» tatar 70g 140g	28 38
Gratinated with Café de Paris Brioche	
+ Rémy Martin, Calvados or Whisky	+4
Salmon trout tatar	27
Rösti croquette Crème fraîche Trout caviar	



 vegetarian
 vegan possible

PLATS PRINCIPAUX

 Risotto au parmesan	29 36
Girolles Abricots caramélisés Huile de graines de courge	
 Malfatti à la ricotta	36
Courgette Burrata Épinardes en branche	
 Ravioli d'artichaut	33
Écume de tomate blanche Pignons de pin Balsamique	
Blanc de poulet Alpstein	39
Knödel au levain Ratatouille Jus de cerises	
Picamha Black Angus grillée	39
Haricots blancs Chimichurri Pomme caramélisée	
Dorade poêlé	44
Orge Maïs doux rôti Bisque d'homard	
Épaule de boeuf braisée	45
Carottes bernoises Croûte aux herbes Pommes de terres aux herbes	
Émincé de veau à la crème de champignons	47
Tagliolini Demi-crème acidulée Champignons de paris	
Crevettes Golden entières grillées	43
Haricots vert Beurre aux herbes Focaccia	
Steak de quasi de veau „Müeslikalb“	59
Ratatouille Velouté citron-câpres Accompagnements au choix	
Médailon de filet de boeuf env. 160g	63
Sauce aux trois poivres Brocoli sauvage Accompagnements au choix	
Accompagnements	chaque accompagnement supplémentaire 9
Risotto au parmesan Tagliolini Frites Légumes de saison	

 végétarien
 végétalien possible



MAIN COURSES

	Parmesan risotto Chanterelles Caramelised apricots Pumpkin seed oil	29 36
	Ricotta malfatti Zucchini Burrata Leaf spinach	36
	Artichoke ravioli White tomato foam Pine nuts Balsamic	33
	Alpstein chicken breast Sourdough dumpling Ratatouille Cherry jus	39
	Grilled Black Angus Picanha White beans Chimichurri Caramelised apple	39
	Pan-seared sea bream Barley Roasted sweetcorn Lobster bisque	44
	Braised beef shoulder Bernese carrots Herb crust Herb potatoes	45
	Sliced veal with creamy mushroom sauce Tagliolini Light sour cream Mushroom	47
	Grilled whole Golden shrimps Green beans Herb butter Focaccia	43
	Veal Rib Eye from „Müeslikalb“ Ratatouille Lemon-caper velouté Side dishes of your choice	59
	Beef fillet medaillon approx. 160g Three pepper sauce Wild broccoli Side dishes of your choice	63

Side dishes

Parmesan risotto | Tagliolini | French fries | Seasonal vegetables

Each additional side dish 9

 vegetarian

 vegan possible



DESSERT

Mousse au chocolat Oswaldo 71% Compote de pruneaux Biscuit au chocolat Meringue	14
Baba au rhum tiède Framboise Espuma à la vanille Basilic	16
Abricot Amande Romarin Couverture Edelweiss 36%	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 Romanoff Glace à la vanille Sorbet fraise Crumble	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	• Sorbet au fraise	1 boule	4
• Sorbet au fruit de la passion	• Glace au moka	• Sorbet aux abricots	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% Plum compote Chocolate biscuit Merinque	14
Warm baba au rhum Raspberry Vanilla espuma Basil	16
Apricot Almond Rosemary Edelweiss 36% Couverture	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 Romanoff Vanilla ice cream Strawberry sorbet Crumble	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	• Strawberry sorbet	1 scoop	4
• Passion fruit sorbet	• Mocha ice cream	• Apricot sorbet	2 scoops	7
• Vanilla ice cream			3 scoops	10
• Chocolate ice cream				



All prices in Swiss francs (CHF) incl. VAT