

WINTER DEZEMBER-MÄRZ

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 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.–

Rohessspeck-Bruschetta mit Senf, Cassis und Belper Knolle

Lachstatar-Cracker mit Granny Smith, Meerrettich und Dill

Tartelette mit Sellerie, Orange und Baumnuss (v)

Käse-Madeleines mit Cantadou, Feige und Rosmarin(v)

...

Kürbissuppe mit Balsamio und Kräuteröl (vg)

Röstisnacks mit Gruyère, Sauerrahm und Radisli (v)

Spinat-Pakora mit Joghurtdip, Couscous und Mango (v)

APÉRO RICHE GROSS

48.–

Rüblimousse mit Passionsfrucht, Kürbissalat und Pekannuss (v)

Blini mit Thunfisch, Avocado und eingelegte Gurke

Gefüllte Mini Brioche mit Frischkäse, Zucchetti und Lachs

Emmentaler Cookie mit Rindstatar, Eschalottenconfit und Kapern

Cracker mit Rande, Cassis und Feta (v)

...

Champagnersuppe mit Trüffel und Kräuteröl (v)

Käseküchlein mit Eschalottenconfit (v)

Poulet-Yakitorispiessli mit Erdnuss, grüner Papaya und Koriander

Croissant Rolls mit Champignons, Birnenchutney und Senfsaat (v)

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.

WINTER DEZEMBER - MÄRZ

BANKETTMENÜ

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 Wintersalat mit Gemüsestreifen, Orange, Hausdressing und Kernengranola
 Gebratenes Doradenfilet mit Verjus-Beurre blanc, Venere Risotto, Lauch und Bundrüebli

51.-

MENÜ 2

Mini Lattichsalat mit Rüebli, Passionsfrucht und Granatapfel
 Gebratene Alpstein-Pouletbrust mit Cognacjus, Kartoffelgratin und Rosenkohl-Kürbisgemüse
Vegi: Gebackene Planted-Chicken Strips mit Gemüsejus, Kartoffelgratin und Rosenkohl-Kürbisgemüse
 Vanille Panna Cotta mit Mandarine, Baumnuss und Lebkuchen

59.-

MENÜ 3

Kürbissuppe mit Knoblauchbrot, Crème fraîche und Bresola
 Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus, Kartoffel-Duchesse, cremiger Wirsing und Cranberry-Chutney
Vegi: Gefülltes Rotkabisblatt mit cremigem Wirsing, Kartoffel-Duchesse und sautierte Waldpilze
 Oswaldo 71%-Schokoladenmousse mit Sauerkirschen, Vanille und Schokoladensable

69.-

MENÜ 4

Tartelette mit Blumenkohl, Schwarzwurzel, Birne und Schnittlauch
 Niedergegartes Hirschentrecôte mit Calvadosjus, Kürbis-French Toast, Rotkraut und Rosenkohl
Vegi: Gebackener Kürbis mit Gemüsejus, French Toast, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
 Vanille Panna Cotta mit Mandarine, Baumnuss und Lebkuchen

72.-

MENÜ 5

Mini Lattichsalat mit Rüebli, Passionsfrucht und gebeizte Brüggl Lachsforelle
 Kürbissuppe mit Knoblauchbrot, Crème fraîche und Bresola
 Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus, Kartoffel-Duchesse, cremiger Wirsing und Cranberry-Chutney
Vegi: Gefülltes Rotkabisblatt mit cremigem Wirsing, Kartoffel-Duchesse und sautierte Waldpilze
 Kokosnussmousse mit Mango, Zitronengras und Sable Bréton

87.-

MENÜ 6

Tartelette mit Blumenkohl, Schwarzwurzel, Birne und Schnittlauch
 Champagnercrèmesuppe mit Tomme vaudoise, Brioche und Trüffel
 Pochierte Lachsforelle auf gedünstetem Lauch, Zitrus-Beurre blanc und Parisienne-Kartoffeln
 Niedergegartes Hirschentrecôte mit Calvadosjus, Kürbis-French Toast, Rotkraut und Rosenkohl
Vegi: Gebackener Kürbis mit Gemüsejus, French Toast, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
 Oswaldo 71%-Schokoladenmousse mit Sauerkirschen, Vanille und Schokoladensable

103.-

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

WINTER DEZEMBER-MÄRZ

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.-

Rüebli mousse mit Passionsfrucht, Kürbissalat und Pekannuss (v)

Lachstatar-Cracker mit Granny Smith, Meerrettich und Dill Tartelette mit Sellerie, Orange und Baumnuss (v)

Focaccia mit Hummus, Aubergine, Ruccola und Feta (v)

Emmentaler-Cookie mit Rindstatar, Eschalottenconfit und Kapern

Champagnersuppe mit Trüffel und Kräuteröl (v)

HAUPTGANG

35.-

Pouletschenkelsteaks mit Champignonrahmsauce, Spätzli und cremiger Wirsing

Gebratener Zander mit Verjus-Beurre blanc, Kartoffelstampf und Rahmspinat

Rotes Linsencurry mit Pak Choi, Basmatireis, Kokos und Papadam (vg)

KÄSE

20.-

Regionale Käsespezialitäten (5 Sorten)

mit Chutney, Früchtebrot, Trockenfrüchten und Nüssen

DESSERT

25.-

Schokoladenbrownie mit Karamell-Ganache

Vanille Panna Cotta mit Cassis und Sable Bréton

Casino Crème brûlée

Vermicelle-Tartelette mit Meringue

Haselnussmousse mit Birne und Kakocrunch

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

WINTER DEZEMBER - MÄRZ

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.–

Rohessspeck-Bruschetta mit Senf, Cassis und Belper Knolle

Lachstatar-Cracker mit Granny Smith, Meerrettich und Dill

Tartelette mit Sellerie, Orange und Baumnuss (v)

...

Champagnersuppe mit Trüffel und Kräuteröl (v)

Pouletschenkelspiess mit gelber Currysauce, Kokos-Basmatireis und Sesam-Brokkoli

Gebratener Zander mit Verjus-Beurre Blanc, Fregola Sarda-Pasta und Rosenkohl-Kürbisgemüse

Spinat-Tortelloni mit Gruyère-Käsesauce, Waldpilze und gebackener Ricotta (v)

...

Vermicelle-Tartelette mit Vanille und Meringue

Schokoladenmousse mit Sauerkirschen und Kakaocrumble

Preis pro Person

DIE GOLDENE MITTE

69.–

Emmentaler Cookie mit Rindstatar, Eschalottenconfit und Kapern

Blini mit Thunfisch, Avocado und eingelegte Gurke

Cracker mit Rande, Cassis und Feta(v)

Gefüllte Mini Brioche Sandwich mit Frischkäse, Zucchetti und Lachs

Käse-Madeleines mit Cantadou, Feige und Rosmarin (v)

...

Kürbissuppe mit Balsamico und Kräuteröl (vg)

Pouletschenkelspiess mit gelber Currysauce, Kokos-Basmatireis und Sesam-Brokkoli

Gebratener Zander mit Verjus-Beurre Blanc, Fregola Sarda-Pasta und Rosenkohl-Kürbisgemüse

Spinat-Tortelloni mit Gruyère-Käsesauce, Waldpilze und gebackener Ricotta (v)

...

Vermicelle-Tartelette mit Vanille und Meringue

Schokoladenmousse mit Sauerkirschen und Kakaocrumble

Panna Cotta mit Mandarine und Lebkuchen

Preis pro Person

CASINO DELUXE

79.–

Rüebli-mousse mit Passionsfrucht, Kürbissalat und Pekannuss (v)

Lachstatar-Cracker mit Granny Smith, Meerrettich und Dill

Focaccia mit Hummus, Aubergine, Rucola und Feta (v)

Rohessspeck-Bruschetta mit Senf, Cassis und Belper Knolle

Tartelette mit Sellerie, Orange und Baumnuss (v)

...

Champagnersuppe mit Trüffel und Kräuteröl (v)

Pouletschenkelspiess mit gelber Currysauce, Kokos-Basmatireis und Sesam-Brokkoli

Gebratener Zander mit Verjus-Beurre Blanc, Fregola Sarda-Pasta und Rosenkohl-Kürbisgemüse

Spinat-Tortelloni mit Gruyère-Käsesauce, Waldpilze und gebackener Ricotta (v)

Zanderknusperli mit Mandarinencreme, Rotkabis-Coleslaw und Cranberry-Chutney

Onsen-Ei mit Kartoffelstampf, Kürbissauce und Spinatsalat (v)

...

Vermicelle-Tartelette mit Vanille und Meringue

Schokoladenmousse mit Sanuerkirschen und Kakaocrumble

Casino Crème brûlée

Panna Cotta mit Mandarine und Lebkuchen

vg=vegan | v=vegetarisch | 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.