

HERZLICH WILLKOMMEN

Unser Haus ist voller Geschichte, es strotzt vor Leben und Leidenschaft und es verbindet Tradition mit Moderne.

Als **moderne Brasserie** lassen wir uns davon inspirieren und kochen ehrlich und verständlich mit Produkten aus unserer tollen Region. Wir bieten marktfrische Küche, kreative Menüs, herzhaftes «Grosses Pièces» und zelebrieren den Genuss, das Beisammensein und die Freude am Leben.

Fehlt nur noch der Tropfen Wein. Ideen dazu finden Sie auf unserer 600 Positionen starken Weinkarte.

«E Guete» und viel Vergnügen!

Bill Stooss, Alessio Dima & Team



TASTING MENÜ

ABENDS BESTELLBAR VON 18-21 UHR

«Unsere Küche ist ein Schmelztiegel von diversen Kulturen. Wir kommen aus den unterschiedlichsten Orten der Welt und fühlen uns doch verbunden. In diesem Sinne kochen wir mit Leidenschaft, und einer Vielfalt an Ideen und lassen Erfahrungen und Erlebnisse direkt in unsere Tasting Menüs einfließen.»

Bill Stooss & Team

FISCH UND FLEISCH

Lauwarmer Zander
Kohlrabi | Traube | Verjus



Lammnierstück
Marroni | Schwarzwurzel | Tessiner Mais



Birne
Haselnuss | Tonka | Salbei

pro Person 98.-

VEGETARISCH

Waldboden-Tartelette
Sellerie | Pilz | Petersilie



Geräucherte Karotte
Fingerlime | Kartoffel | Buttermilch



Birne
Haselnuss | Tonka | Salbei

pro Person 79.-



GROSSES PIÈCES

FÜR 2 PERSONEN | 18-21 UHR | 30-45 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

Unsere «Grosses Pièces» sind sinnliche Meisterwerke aus Fleischzuschnitten oder ganzen Fischen. Am Stück grilliert bei 450°C entfalten sie durch den Josper Holzkohlegrill einzigartige Raucharomen und perfekte Texturen.

Wolfsbarsch in der Salzkruste

pro Person 59

Saisongemüse | Chimichurri | * pro Person 1 Beilage nach Wahl

Meeresfrüchte-Platte aus dem Josper

pro Person 70

Calamare | Hummer | Pulpo | Pimientos de Padrón | Hefebrötchen

Gebratener Rehrücken ca. 400g

pro Person 68

Rotkohl | Marroni | * pro Person 1 Beilage nach Wahl

Rindsfilet Chateaubriand ca. 400g

pro Person 71

Saisongemüse | Kalbsjus | * pro Person 1 Beilage nach Wahl

36h geschmorte Kalbshaxe ca. 900g

pro Person 68

Saisongemüse | Kalbsjus | * pro Person 1 Beilage nach Wahl

***Beilagen**

jede weitere Beilage 9

Parmesan-Risotto | Haselnussspätzli | Pommes Frites | Saisongemüse



VORSPEISEN

 Nüsslersalat	14
French Dressing Croûtons Ei mit gebratenem Speck	18
 Pilz-Parfait	18
Sauerteigbrot Eschalotte Champignon	
Grillierter Markknochen vom “Handselected Swiss Beef“ ca. 20min	20
Sauerteigbrot Knoblauch Portwein-Pfeffer	
 Pastinaken-Birnencrèmesuppe	18
Meerrettich Baumnuss Kerbel	
Wolfsbarsch Ceviche	26
Fenchel Stangensellerie Gurke	
Rindscarpaccio	32
Trüffelvinaigrette Eigelbcrème Grana Padano	
Casino Symphonie für 2 Personen	pro Person 29
Vorspeisenvariation	

CASINO TATAR

 Rüebli-tatar 70g 140g	17 24
Miso Kumquat Focaccia	
Tatar vom “Handselected Swiss Beef“ 70g 140g	28 38
Gratiniert mit Café de Paris Brioche + Rémy Martin, Calvados oder Whisky	+4
Lachsforellentatar	28
Röstikrokette Crème fraîche Forellenkaviar	

 vegetarisch
 vegan möglich



HAUPTGERICHTE

 Parmesan-Risotto	27 36
Kürbis Apfel Belper Knolle	
 Gebratene Malfatti	38
Randen Buttermilch Orange	
 Steinpilz-Ravioli	39
Ricotta Quittenchutney Salbei	
Alpstein Pouletbrust	39
Laugenknödel Kürbis Trüffel-Velouté	
Grilliertes Black Angus Picanha	42
Topinambur Haselnuss Lauch	
Gebratenes Steinbuttfilet	44
Belugalinsen Feige Champagner-Beurre blanc	
Geschmorte Rehhaxe	44
Petersilienwurzel Rotkraut Marroni	
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	47
Tagliolini Saurer Halbrahm Perlchampignon	
Gebratene Entenbrust	46
Petersilienwurzel Feige Radicchio	
Hirschentrecôte ca. 130g	46
Wildbeilagen Haselnussspätzli Wildjus	
Rindsfilet Rossini ca. 150g	63
Trüffel Blattspinat Madeira-Jus	
+ Foie Gras ohne Zwangsfütterung	
	+6



vegetarisch



vegan möglich



DESSERT

Schokolademousse Oswaldo 71%	14
Sanddorncrèmeux Brownie Mandel-Japonais	
Cassis	16
Marroni Sable Breton Vanille	
Birne	19
Haselnussmousse Tonkaganache Salbei	
Hausgemachte Apfel Tarte Tatin ca. 30min	21
Karamell Fior di Latte Glace Calvados	
Pâtisserievitrine nach Tagesangebot 12.00–22.30 Uhr	

COUPES & GLACES

Coupe Dänemark					13
Vanilleglace Schokoladensauce Streusel					
Coupe Nesselrode					13
Vanilleglace Vermicelles Meringues Rahm					
Coupe Noisette					13
Vanilleglace Haselnussglace Karamellsauce					
Casino Eiskaffee					13
Vanilleglace Moccaglace Espresso Schlagrahm					
Sorbets & Glaces					
• Limetten-Basilikumsorbet	• Haselnussglace	• Zwetschgensorbet	1 Kugel	4	
• Passionsfruchtsorbet	• Moccaglace	• Blutorangensorbet	2 Kugeln	7	
• Vanilleglace			3 Kugeln	10	
• Schokoladenglace					



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.