

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

Sandre Tiède

Chou-rave | Raisins | Verjus



Filet d'Agneau

Châtaignes | Salsifis | Maïs tessinois



Poire

Noisette | Tonka | Sauge

par personne 98.-

DE LA TERRE

Tartelette aux Saveurs de Sous-Bois

Céleri | Champignons | Persil



Carotte Fumée

Citron caviar | Pomme de terre | Babeurre



Poire

Noisette | Tonka | Sauge

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

Warm Pike-perch
Kohlrabi | Grapes | Verjus



Lamb Loin
Chestnuts | Black Salsify | Ticino Corn



Pear
Hazelnut | Tonka | Sage

per person 98.-

FROM THE GROUND

Forest-Tartelet
Celeriac | Mushroom | Parsley



Smoked Carrot
Finger lime | Potato | Buttermilk



Pear
Hazelnut | Tonka | Sage

per person 79.-



GROSSES PIÈCES

POUR 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 en Croûte de Sel

Légumes de saison | Chimichurri | * un accompagnement au choix par personne

par personne 59

Assiette de Fruits de Mer cuite au Josper

Calamars | Homard | Poulpe | Piments de Padrón | Petits pains à la levure

par personne 70

Selle de Chevreuil Rôtie env. 400g

Chou rouge | Marrons | * un accompagnement au choix par personne

par personne 68

Filet de Bœuf Châteaubriand env. 400g

Légumes de saison | Jus de veau | * un accompagnement au choix par personne

par personne 71

Jarret de Veau Braisé pendant 36 h env. 900g

Légumes de saison | Jus de veau | * un accompagnement au choix par personne

par personne 68

*Accompagnements

chaque accompagnement supplémentaire 9

Risotto au parmesan | Spätzli aux noisettes | Frites | Légumes de saison



GROSSES PIÈCES

FOR 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 Josper charcoal grill.

Sea Bass in a Salt Crust

per person 59

Seasonal vegetables | Chimichurri | * 1 side dish per person

Seafood Platter from the Josper

per person 70

Calamari | Lobster | Octopus | Pimientos de Padrón | Milk buns

Roasted Saddle of Venison approx. 400g

per person 68

Red cabbage | Chestnuts | * 1 side dish per person

Chateaubriand beef tenderloin approx. 400g

per person 71

Seasonal vegetables | Veal jus | * 1 side dish per person

36-hour braised veal shank approx. 900g

per person 68

Seasonal vegetables | Veal jus | * 1 side dish per person

***Side dishes**

each additional side dish 9

Parmesan risotto | Hazelnut spaetzle | French fries | Seasonal vegetables



ENTRÉES

	Salade de Mâche	14
	Vinaigrette française Croûtons Œuf au lard grillé	18
	Parfait aux Champignons	18
	Pain au levain Échalote Champignon de Paris	
	Os à Moelle Grillé de “Handselected Swiss Beef” env. 20min	20
	Pain au levain Ail Poivre au porto	
	Velouté de Panais et de Poires	18
	Raifort Noix Cerfeuil	
	Ceviche de Bar	26
	Fenouil Céleri-branché Concombre	
	Carpaccio de Bœuf	32
	Vinaigrette à la truffe Crème de jaune d’œuf Grana Padano	
	Symphonie Casino pour 2 personnes	par personne 29
	Assortiment d’entrées	

CASINO TARTARE

	Tartare de Carottes 70g 140g	17 24
	Miso Kumquat 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	28
	Croquette de rösti Crème fraîche Caviar de truite	



 végétarien

 végétalien possible

STARTERS

 Lamb's Lettuce	14
French dressing Croutons Egg with fried bacon	18
 Mushroom Parfait	18
Sourdough bread Shallot Button mushroom	
Grilled Marrow Bone from "Handselected Swiss Beef" approx. 20min	20
Sourdough bread Garlic Port wine pepper	
 Parsnip and Pear Cream Soup	18
Horseradish Walnut Chervil	
Sea Bass Ceviche	26
Roasted fennel Celeriac Cucumber	
Beef Carpaccio	32
Truffle vinaigrette Egg yolk cream Grana Padano	
Casino Symphony for 2 people	per person 29
Assorted appetizers	

CASINO TATAR

 Carrot tartare 70g 140g	17 24
Miso Candied kumquats Focaccia	
Tartare made from "Handselected Swiss Beef" 70g 140g	28 38
Gratinated with Café de Paris Brioche	
+ Rémy Martin, Calvados or Whisky	+4
Salmon Trout Tartare	28
Rösti croquette Crème fraîche Trout caviar	



 vegetarian
 vegan possible

PLATS PRINCIPAUX

 Risotto au Parmesan	27 36
Potiron Pomme Belper Knolle	
 Malfatti sauté	38
Betterave rouge Babeurre Orange	
 Raviolis aux Cèpes	39
Ricotta Chutney de Coings Sauge	
Blanc de poulet de l'Alpstein	39
Knödel au bretzel Potiron Velouté à la truffe	
Picanha de Black Angus Grillée	42
Topinambour Noisette Poireau	
Filet de Turbot Poêlé	44
Lentilles beluga Figue Beurre blanc au champagne	
Jarret de Chevreuil Braisé	44
Racine de persil Chou rouge Marrons	
Émincé de Veau à la Sauce Crémeuse aux Champignons	47
Tagliolini Crème acidulée Champignon de Paris	
Magret de Canard Poêlé	46
Racine de persil Figue Radicchio	
Entrecôte de Cerf env. 130g	46
Accompagnements de gibier Spätzli aux noisettes Jus de gibier	
Filet de Bœuf Rossini env. 150g	63
Truffe Épinards en branches Jus au Madère	
+ Foie gras sans gavage	+6

 végétarien
 végétalien possible



MAIN COURSES

 Parmesan Risotto	27 36
Pumpkin Apple Belper Knolle	
 Pan-seared Malfatti	38
Beetroot Buttermilk Orange	
 Porcini Mushroom Ravioli	39
Ricotta Quince chutney Sage	
Alpstein Chicken Breast	39
Bread dumplings Pumpkin Truffle velouté	
Grilled Black Angus Picanha	42
Jerusalem artichoke Hazelnut Leek	
Pan-seared Turbot fillet	44
Beluga lentils Fig Champagne beurre blanc	
Braised Venison shank	44
Parsley root Red cabbage Chestnut	
Sliced Veal with creamy mushroom sauce	47
Tagliolini Sour cream Button mushrooms	
Pan-seared Duck breast	46
Parsley root Fig Radicchio	
Venison entrecôte approx. 130g	46
Game accompaniments Hazelnut spätzli Game jus	
Beef tenderloin Rossini approx. 150g	63
Truffles Leaf spinach Madeira jus	
+ Foie gras without force-feeding	+6

 vegetarian

 vegan possible



DESSERT

Mousse au Chocolat Oswaldo 71% Crémieux à l'argousier Brownie Japonais aux amandes	14
Cassis Châtaignes Sablé breton Vanille	16
Poire Mousse aux noisettes Ganache au tonka Sauge	19
Tarte Tatin aux Pommes Maison env. 30min 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 Nesselrode Glace à la vanille Vermicelles Meringues Crème	13
Coupe Noisette Glace à la vanille Glace aux noisettes Sauce au caramel	13
Café glacé Casino Glace à la vanille Glace au moka Espresso Crème fouettée	13

Sorbets & Glaces

• Sorbet citron vert-basilic	• Sorbet aux quetsches	• Glace à la noisette	1 boule	4
• Sorbet fruit de la passion	• Sorbet à l'orange	• Glace au moka	2 boules	7
• Glace à la vanille	sanguine		3 boules	10
• Glace au chocolat				



Tous les prix en francs suisses (CHF) TVA incluse

DESSERT

Chocolate Mousse Oswaldo 71%	14
Sea buckthorn crèmeux Brownie Almond japonais	
Blackcurrent	16
Chestnuts Sable breton Vanilla	
Pear	19
Hazelnut mousse Tonka bean ganache Sage	
Homemade Apple Tarte Tatin approx. 30min	21
Caramel Fior di Latte ice cream Calvados	
Pâtisserie vitrine according to daily offer 12.00–22.30 h	

COUPES & GLACES

Coupe Denmark	13
Vanilla ice cream Chocolate sauce Streusel	
Coupe Nesselrode	13
Vanilla ice cream Vermicelles Meringues Whipped cream	
Coupe Noisette	13
Vanilla ice cream Hazelnut ice cream Caramel sauce	
Casino Iced Coffee	13
Vanilla ice cream Mocha ice cream Espresso Whipped cream	

Ice Cream & Sorbets

• Lime and basil sorbet	• Hazelnut ice cream	• Plum sorbet	1 scoop	4
• Passion fruit sorbet	• Mocha ice cream	• Blood orange sorbet	2 scoops	7
• Vanilla ice cream			3 scoops	10
• Chocolate ice cream				



All prices in Swiss francs (CHF) incl. VAT