

BIENVENUE

Notre établissement est chargé d'histoire, il déborde de vie et de passion, et allie tradition et modernité.

En tant que **brasserie moderne**, nous nous en inspirons pour proposer une cuisine authentique et accessible, à base de produits issus de notre magnifique région. Nous proposons une cuisine à base de produits frais du marché, des menus créatifs, de copieux « Grosses Pièces » et célébrons le plaisir gustatif, la convivialité et la joie de vivre.

Il ne manque plus qu'un bon verre de vin. Vous trouverez des idées dans notre carte des vins, qui compte pas moins de 600 références.

«E Guete» et bon appétit !

Bill Stooss, Magdalena Wimmer et toute l'équipe



MENU DÉGUSTATION

DISPONIBLE LE SOIR DE 18 H À 21 H

« Notre cuisine est un creuset de cultures diverses. Nous venons des quatre coins du monde, mais nous nous sentons liés les uns aux autres. C'est dans cet esprit que nous cuisinons avec passion et une multitude d'idées, en intégrant directement nos expériences et nos découvertes dans nos menus dégustation. »

Bill Stooss et son équipe

POISSON ET VIANDE

Sandre Tiède
Chou-rave | Raisins | Verjus



Filet d'Agneau
Châtaignes | Salsifis | Maïs tessinois



Poire
Noisette | Tonka | Sauge

par personne 98.-

VÉGÉTARIEN

Tartelette aux Saveurs de Sous-Bois
Céleri | Champignons | Persil



Carotte Fumée
Citron caviar | Pomme de terre | Babeurre



Poire
Noisette | Tonka | Sauge

par personne 79.-



GROSSES PIÈCES

POUR 2 PERSONNES | 18 H-21 H | 30-45 MIN 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, grâce au barbecue au charbon de bois Jospier, des arômes fumés uniques et des textures parfaites.

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 Jospier

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



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	

TARTARE CASINO

	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



végétalienne disponible



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



végétalienne disponible



DESSERT

Mousse au Chocolat Oswaldo 71%	14
Crémieux à l'argousier Brownie Japonais aux amandes	
Cassis	16
Châtaignes Sablé breton Vanille	
Poire	19
Mousse aux noisettes Ganache au tonka Sauge	
Tarte Tatin aux Pommes Maison env. 30min	21
Caramel Glace « Fior di Latte » Calvados	
Vitrine de Pâtisseries Selon l'Offre du Jour 12 h - 22 h 30	

COUPES & GLACES

Coupe Danemark	13
Glace à la vanille Sauce au chocolat Crumble	
Coupe Nesselrode	13
Glace à la vanille Vermicelles Meringues Crème	
Coupe Noisette	13
Glace à la vanille Glace aux noisettes Sauce au caramel	
Café glacé Casino	13
Glace à la vanille Glace au moka Espresso Crème fouettée	

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 sont indiqués en CHF, TVA comprise.