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

13.10.26

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, Magdalena Wimmer & 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.–

13.10.26

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.–

13.10.26

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 — par personne 59
Légumes de saison | Chimichurri | * un accompagnement au choix par personne

Tomahawk de boeuf grillé selon le poids du jour — 18.- par 100g
Légumes de saison | Jus de veau | * un accompagnement au choix par personne

Selle de Chevreuil Rôtie env. 400g — par personne 68
Chou rouge | Marrons | * un accompagnement au choix par personne

Filet de Bœuf Châteaubriand env. 400g — par personne 71
Légumes de saison | Jus de veau | * un accompagnement au choix par personne

Jarret de Veau Braisé pendant 36 h env. 900g — par personne 68
Légumes de saison | Jus de veau | * un accompagnement au choix par personne

***Accompagnements** — chaque accompagnement supplémentaire 9
Risotto au parmesan | Spätzli aux noisettes |
Frites | Légumes de saison

13.10.26

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

Grilled Tomahawk Steak priced by daily weight — 18.- per 100g
Seasonal vegetables | Veal jus | * 1 side dish per person

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

13.10.26

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-branche | 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

13.10.26

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

13.10.26

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

13.10.26

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

13.10.26

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 12.00–22.30 heures

COUPES & GLACES

13.10.26

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 fruit de la passion
- Glace à la vanille
- Glace au chocolat
- Sorbet aux quetsches
- Sorbet à l'orange sanguine
- Glace à la noisette
- Glace au moka

1 boule 4
2 boules 7
3 boules 10

Tous les prix en francs suisses (CHF) TVA incluse

DESSERT

Chocolate Mousse Oswaldo 71% 14
Sea buckthorn crémeux | Brownie | Almond japonais

Blackcurrant 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

13.10.26

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 creamLara

Ice Cream & Sorbets

- Lime and basil sorbet
- Passion fruit sorbet
- Vanilla ice cream
- Chocolate ice cream
- Hazelnut ice cream
- Mocha ice cream
- Plum sorbet
- Blood orange sorbet

1 scoop 4
2 scoops 7
3 scoops 10

All prices in Swiss francs (CHF) incl. VAT