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, herzhafte «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, Magdalena Wimmer & 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

Grilliertes Tomahawk Steak nach Tagesgewicht 18.- pro 100g
Saisongemüse | Kalbsjus | * pro Person 1 Beilage nach Wahl

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

Rüeblitatar 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
Sanddorncrémeux | 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
- Passionsfruchtsorbet
- Vanilleglace
- Schokoladenglace
- Haselnussglace
- Moccaglace
- Zwetschgensorbet
- Blutorangensorbet

1 Kugel 4
2 Kugeln 7
3 Kugeln 10

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.