



# HERZLICH WILLKOMMEN

Unser Haus ist voller Geschichte, es strotzt vor Leben und Leidenschaft und es verbindet Tradition mit Moderne. Davon inspiriert kochen wir 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 & Team



# TASTING MENÜ

«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

### \*Gelbschwanzmakrele

Melone | Rettich | Fingerlime



### Kohlrabi-Kaltschale

Gurke | Buttermilch | Kirsche



### Rouget

Artischocke | Fenchel | Amalfi Zitrone



### \*Swiss Farmer Kalbsnierstück

Pfirsich | Eierschwämmli | Kartoffel



### \*Heidelbeer

Joghurt | Hafer | Holunder

**5-Gänge-Menü** pro Person 135.-

**\*3-Gänge-Menü** pro Person 89.-

Gelbschwanzmakarele | Kalb | Heidelbeere



## US EM BODE

### \*Melone

Sauerrahm | Dashi | Fingerlime



### Kohlrabi-Kaltschale

Gurke | Buttermilch | Kirsche



### Shii-take Pilz

Madeira | Thymian | Ximenezessig



### \*Wirsing

Kefen | Seeländer Tomate | Kartoffel



### \*Heidelbeer

Joghurt | Hafer | Holunder

**5-Gänge-Menü** pro Person 105.-

**\*3-Gänge-Menü** pro Person 64.-

Melone | Wirsing | Heidelbeere

# GROSSES PIÈCES

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

Unsere «Grosses Pièces» sind sinnliche Meisterwerke aus Fleischzuschnitten, ganzen Fischen oder knackigem Gemüse. Am Stück grilliert entfalten sie durch den Jospier Holzkohlegrill einzigartige Aromen.

## JOSPIER HOLZKOHLEGRILL

Er kombiniert die Hitze und das Aroma eines Grills mit der Präzision eines Ofens. Durch hochwertige Holzkohle und Temperaturen von 450°C sorgt der Jospier für intensiven Geschmack, angenehme Raucharomen und perfekte Textur.

|  |                        |
|--|------------------------|
|  <b>Aubergine</b>                         | pro Person 36          |
| Feta   Artischoke   Beilagen nach Wahl   |                        |
| <b>Wolfsbarsch in der Salzkruste</b>   | pro Person 57          |
| Saisongemüse   Chimichurri   Beilagen nach Wahl  |                        |
| <b>Lammkarree aus Wales</b> ca. 450g   | pro Person 61          |
| Kräuterkruste   Minzjus   Beilagen nach Wahl   |                        |
| <b>Rindshohrücken</b> ca. 400g   | pro Person 62          |
| Saisongemüse   Café-de-Paris-Butter   Beilagen nach Wahl   |                        |
| <b>Kalbskotelett</b> ca. 400g  | pro Person 66          |
| Saisongemüse   Kalbsjus   Beilagen nach Wahl   |                        |
| <b>Rindsfilet Chateaubriand</b> ca. 400g   | pro Person 69          |
| Saisongemüse   Kalbsjus   Beilagen nach Wahl   |                        |
| <b>Beilagen</b>  | jede weitere Beilage 9 |
| zwei Beilagen nach Wahl sind inklusive:<br>Weisswein-Risotto   Tagliolini   Pommes Frites   neue Kartoffeln   Saisongemüse |                        |

 vegetarisch

 vegan möglich



# VORSPEISEN

---

|  |               |
|--|---------------|
|  <b>Sommersalat</b>                 | 12            |
| Fenchel Dressing   Stangensellerie   Kernengranola   |               |
|  <b>Seeländer Tomate</b>            | 18            |
| Burrata   Basilikum   Himbeere   |               |
| <b>Pulposalat</b>  | 24            |
| Taggiasca Oliven   Gurke   Balsamico   |               |
|  <b>Melonen-Brombeer-Kaltschale</b> | 14            |
| Joghurt   Kafirlimette   Chiliöl   |               |
|  <b>Blumenkohlcrèmesuppe</b>        | 16            |
| Nussbutter   Haselnuss   Blätterteig   |               |
| <b>Casino Symphonie</b> für 2 Personen   | pro Person 29 |
| Vorspeisenvariation  |               |

# CASINO TATAR

---

|  |         |
|--|---------|
|  <b>Veganes Tomatentatar</b> 70g   140g | 17   23 |
| karamellisierte Walnuss   Olive   Focaccia   |         |
| <b>Tatar vom «Handselected Swiss Beef»</b> 70g   140g  | 28   38 |
| gratiniert mit Café de Paris   Brioche<br>+ Remy Martin, Calvados oder Whisky  | +4      |
| <b>Tatar vom Weidekalb</b> 70g   140g  | 32   43 |
| Radiesli   gebeiztes Eigelb   Sauerteigbrot  |         |

 vegetarisch  
 vegan möglich



# HAUPTGERICHTE

---

|   |         |
|---|---------|
|  <b>Mediterranes Risotto</b> | 26   33 |
| Caponata   Burrata   Amalfizitrone  |         |
|  <b>Tagliolini Pasta</b>     | 29      |
| Portobellopilze   Pesto Rosso   Tomate  |         |
| <b>Venusmuscheln</b>  | 41      |
| Camargue Reis   Kalmar   Safran   |         |
| <b>Gebratener Steinbutt</b>   | 42      |
| Venere Reis   Artischocken   Eierschwämmli  |         |
| <b>Hausgemachte Rigatoni mit Golden Shrimps</b>   | 43      |
| Kefen   Knoblauch   Bisque  |         |
| <b>Alpstein Pouletbrust</b>   | 38      |
| neue Kartoffeln   Ratatouille   Honig-Balsamicojus  |         |
| <b>Lammhaxe 48h geschmort</b>   | 44      |
| Tessiner Mais   Kohlrabi   Pflaumenjus  |         |
| <b>Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce</b>  | 47      |
| hausgemachte Tagliatelle   Saurer Halbrahm   Perlchampignons  |         |
| <b>Schweizer Rindsentrecôte</b> ca. 200g  | 54      |
| Saisongemüse   Kalbsjus   Beilage nach Wahl   |         |

 vegetarisch  
 vegan möglich



# DESSERT

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Schokolademousse Oswaldo 71%</b><br>Aprikose   Schoko-Crumble   Japonaise | 12 |
| <b>Heidelbeer</b><br>Joghurt   Hafer   Holunder                              | 16 |
| <b>Himbeer</b><br>Sauerrahm   Pistazie   Verjus                              | 19 |
| <b>Pâtisseries vitrine nach Tagesangebot</b> 12.00-22.30 Uhr                 |    |

## COUPES & GLACES

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Coupe Dänemark</b><br>Vanilleglace   Schokoladensauce   Streusel        | 13 |
| <b>Coupe Romanoff</b><br>Vanilleglace   Erdbeersorbet   Erdbeerragout      | 13 |
| <b>Coupe Colonel</b><br>Limetten-Basilikumsorbet   Vodka   Cracker         | 13 |
| <b>Coupe Exotique</b><br>Vanilleglace   Passionsfruchtsorbet   Mangoragout | 13 |
| <b>Casino Eiskaffee</b><br>Vanilleglace   Moccaglace   Espresso            | 13 |

### Sorbets & Glaces

|                            |                                    |          |    |
|----------------------------|------------------------------------|----------|----|
| • Limetten-Basilikumsorbet | • Haselnussglace                   | 1 Kugel  | 4  |
| • Passionsfruchtsorbet     | • Moccaglace                       | 2 Kugeln | 7  |
| • Vanilleglace             | • Doppelrahm-Cookies-Karamellglace | 3 Kugeln | 10 |
| • Schokoladenglace         |                                    |          |    |



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.