



BIENVENUE

Une maison pleine d'histoire, débordante de vie et de passion, qui allie tradition et modernité. Inspirés par cet esprit, 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 de la «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.

Nous vous souhaitons un agréable séjour et «e Guete»

A WARM WELCOME

Step into our culinary world where history is paired with vitality, and tradition harmonizes with modernity. Drawing from this inspiration, 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 & Team



TASTING MENU

«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 et une multitude d'idées, intégrant directement nos expériences et nos aventures dans nos tasting menus.»

Bill Stooss & Team

POISSON ET VIANDE

*Maquereau de la sérieole jaune

Melon | Radis | Fingerlime



Chou-rave soupe froide

Concombre | Babeurre | Cerise



Rouget

Artichaut | Fenouil | Citron Amalfi



*Entrecôte de veau

Pêche | Chanterelles | Pomme de terre



*Myrtille

Yaourt | Avoine | Sureau

DE LA TERRE

*Melon

Crème acidulée | Dashi | Fingerlime



Chou-rave froid

Concombre | Babeurre | Cerise



Champignon shitaké

Madère | Thym | Vinaigre de Ximene



*Savoie

Pois mange-tout | Tomate bernoise | Pommes de terre



*Myrtille

Yaourt | Avoine | Sureau

Menu à 5 plats par personne 135.-

***Menu à 3 plats** par personne 89.-

Maquereau | Veau | Myrtille



Menu à 5 plats par personne 105.-

***Menu à 3 plats** par personne 64.-

Melon | Savoie | Myrtille

TASTING MENU

«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

***Yellowtail mackerel**
Melon | Radish | fingerlime



Kohlrabi cold soup
Cucumber | Buttermilk | Cherry



Rouget
Artichoke | Fennel | Amalfi lemon



***Swiss Farmer veal sirloin steak**
Peach | Chanterelle | Potato



***Blueberry**
Yogurt | Oats | Elderberry

5-course menu per person 135.-

***3-course menu** per person 89.-

Yellowtail mackerel | Veal | Blueberry

FROM THE GROUND

***Melon**
Sour cream | Dashi | Fingerlime



Kohlrabi cold soup
Cucumber | Buttermilk | Cherry



Shii-take mushroom
Madeira | Thyme | Ximenez vinegar



***Savoy cabbage**
Sugar snap pea | Bernese Tomato | Potato



***Blueberry**
Yogurt | Oats | Elderberry

5-course menu per person 105.-

***3-course menu** per person 64.-

Melon | Savoy cabbage | Blueberry




GROSSES PIÈCES

POUR 2 PERSONNES | 18H À 21H | 30-45 MINUTES DE PRÉPARATION

Nos «Grosses Pièces» sont de véritables œuvres d'art culinaire, qu'il s'agisse de morceaux de viande, de poissons entiers ou de légumes croquants. Grillés entièrement sur notre barbecue au charbon de bois Jospier, ils dégagent des saveurs uniques et inoubliables.

JOSPER GRILL AU CHARBON DE BOIS

Il associe la chaleur et l'arôme d'un grill à la précision d'un four. Grâce à un charbon de bois de qualité et à des températures de 450°C, le Jospier offre une saveur intense, des arômes de fumée agréables et une texture parfaite

 Aubergine	par personne 36
Feta Artichaut Accompagnements au choix	
Loup de mer en croûte de sel	par personne 57
Légumes de saison Chimichurri Accompagnements au choix	
Carré d'agneau du Pays de Galles env. 450g	par personne 61
Croûte aux herbes Jus de menthe Accompagnements au choix	
Rib Eye steak de bœuf env. 400g	par personne 62
Légumes de saison Beurre Café-de-Paris Accompagnements au choix	
Côte de veau env. 400g	par personne 66
Légumes de saison Jus de veau Accompagnements au choix	
Filet de bœuf Chateaubriand ca. 400g	par personne 69
Légumes de saison Jus de veau Accompagnements au choix	
Accompagnements	chaque accompagnement supplémentaire 9
deux accompagnements au choix sont inclus: Risotto au vin blanc Tagliolini Frites Pommes de terre nouveaux Légumes de saison	

 végétarien

 végétalien possible




GROSSES PIÈCES

FOR 2 PEOPLE | 6-9 PM | 30-45 MINUTES PREPARATION TIME

Our «Grosses Pièces» are sensual masterpieces crafted from cuts of meat, whole fish, or crisp vegetables. Grilled entirely on the Jospier charcoal grill, they release unmistakable and unique flavors

JOSPIER CHARCOAL GRILL

He combines the heat and aroma of a grill with the precision of an oven. With high-quality charcoal and temperatures reaching 450°C, the Jospier ensures intense flavor, pleasant smoky aromas, and perfect texture.





 Eggplant Feta Artichoke Choice of side dishes	per person 36
Sea bass in a salt crust Seasonal vegetables Chimichurri Choice of side dishes	per person 57
Rack of lamb from Wales approx. 450g Croûte aux herbes Veal jus Choice of side dishes	per person 61
Beef Rib-Eye-Steak approx. 400g Seasonal vegetables Café de Paris butter Choice of side dishes	per person 62
Veal chop approx. 400g Seasonal vegetables Veal jus Choice of side dishes	per person 66
Beef Chateaubriand approx. 400g Seasonal vegetables Veal jus Choice of side dishes	per person 69
Side dishes two side dishes of your choice are included: White wine risotto Tagliolini French fries New potatoes Seasonal vegetables	each additional side dish 9

 vegetarian


 vegan possible



ENTRÉES

 Salade d'été 12	
Vinaigrette au fenouil Céleri à côtes Granola aux graines	
 Tomate de la région Trois-Lacs 18	
Burrata Basilic Framboise	
Salade de pulpe 24	
Taggiasca Olives Concombre Vinaigre balsamique	
 Soupe froide au melon et aux mûres 14	
Yaourt Lime de kaffir Huile de chili	
 Soupe à la crème de chou-fleur 16	
Beurre de noix Noisettes Pâte feuilletée	
Symphonie du Casino pour 2 personnes par personne 29	
Assortiment d'entrées	

CASINO TARTARE





 Tartare de tomates vegan 70g 140g 17 23	
Noix caramélisées Olive Focaccia	
Tartare de «Handselected Swiss Beef» 70g 140g 28 38	
gratiné au Café de Paris Brioche + Remy Martin, Calvados ou Whisky	+4
Tartare de veau 70g 140g 32 43	
Radis Jaune d'œuf mariné Pain au levain	

 végétarien


 végétalien possible



STARTERS

 Summer salad	12
Fennel dressing Celery stalks Seed granola	
 Tomato from Three-Lake region	18
Burrata Basil Raspberry	
Pulpo salad	24
Taggiasca olives Cucumber Balsamic vinegar	
 Melon and blackberry cold soup	14
Yogurt Kafir lime Chili oil	
 Cream soup of cauliflower	16
Nut butter Hazelnut Puff pastry	
Casino Symphony for 2 people	per person 29
Starter variation to share	

CASINO TATAR



 Vegan tomato tatar 70g 140g	17 23
Caramelized Walnut Olive Focaccia	
«Handselected Swiss Beef tatar» 70g 140g	28 38
gratinated with Café de Paris Brioche + Remy Martin, Calvados or Whisky	
	+4
Veal tatar 70g 140g	32 43
Radish Pickled egg yolk Sourdough bread	

 vegetarian

 vegan possible



PLATS PRINCIPAUX

 Risotto méditerranéen	26 33
Caponata Burrata Citron d'Amalfi	
 Pâtes Tagliolini	29
Champignons portobellos Pesto Rosso Tomate	
Palourdes	41
Riz de Camargue Calmar Safran	
Turbot rôti	42
Venere Riz Artichauts Chanterelles	
Rigatoni maison avec crevettes	43
Pois mange-tout Ail Bisque	
Poitrine de poulet Alpstein	38
Pommes de terre nouveaux Ratatouille Jus balsamique au miel	
Jarret d'agneau braisé 48h	44
Maïs tessinois Chou-rave Jus de pruneaux	
Émincé de veau à la sauce aux champignons	47
Tagliatelles maison Crème fraîche Champignons perlé	
Entrecôte de bœuf suisse env. 200g	54
Légumes de saison Jus de veau Accompagnement au choix	

 végétarien

 végétalien possible



MAIN COURSES

 Mediterranean risotto	26 33
Caponata Burrata Amalfi lemon	
 Tagliolini Pasta	29
Portobello mushrooms Pesto Rosso Tomato	
Clams	41
Camargue rice Squid Saffron	
Fried turbot	42
Venere rice Artichokes Chanterelles	
Homemade rigatoni with golden shrimps	43
Sugar snap pea Garlic Bisque	
Alpstein Chicken breast	38
New potatoes Ratatouille Honey-balsamic jus	
Lamb shank braised for 48 hours	44
Ticino corn Kohlrabi Plum jus	
Veal strips with mushroom cream sauce	47
Homemade Tagliatelle Sour cream Pearl mushrooms	
Swiss Beef entrecôte approx. 200g	54
Seasonal Vegetables Veal Jus Choice of side dish	

 vegetarian

 vegan possible



DESSERT

Mousse au chocolat Oswaldo 71% Apricot Éclats de chocolat Japonaise	12
Myrtille Yaourt Avoine Sureau	16
Framboise Crème acidulée Pistache Verjus	19
Vitrine de pâtisseries selon l'offre du jour 12.00-22.30 Uhr	

COUPES & GLACES

Coupe Danemark Glace à la vanille Sauce au chocolat Crumble	13
Coupe Romanoff Glace à la vanille Sorbet à la fraise Ragoût de fraises	13
Coupe Colonel Sorbet citron-basilic Vodka Biscuit	13
Coupe Exotique Glace à la vanille Sorbet à la passion Ragoût de mangue	13
Casino café glacé Glace à la vanille Glace au mocca Espresso	13

Sorbets & Glaces

• Sorbet citron-basilic	• Glace à la noisette	1 boule	4
• Sorbet à la passion	• Glace au mocca	2 boules	7
• Glace à la vanille	• Glace au caramel aux cookies double crème	3 boules	10
• Glace au chocolat			



Tous les prix en francs suisses (CHF) TVA incluse

DESSERT

Oswaldo Chocolate mousse 71% Apricot Chocolate Crumble Japonaise	12
Blueberry Yogurt Oat Elderberry	16
Raspberry Sour cream Pistachio Verjus	19

Pâtisserie vitrine according to daily offer 12.00–22.30 Uhr

COUPES & GLACES

Coupe Denmark Vanilla ice cream Chocolate sauce Crumble	13
Coupe Romanoff Vanilla ice cream Strawberry sorbet Strawberry ragout	13
Coupe Colonel Lime and basil sorbet Vodka Crackers	13
Coupe Exotique Vanilla ice cream Passion fruit sorbet Mango ragout	13
Casino Ice Coffee Vanilla ice cream Mocha ice cream Espresso	13

Sorbets & Glaces

• Lime and basil sorbet	• Hazelnut ice cream	1 scoop	4
• Passion fruit sorbet	• Mocca ice cream	2 scoops	7
• Vanilla ice cream	• Heavy cream cookie caramel ice cream	3 scoops	10
• Chocolate ice cream			



All prices in Swiss francs (CHF) incl. VAT