



SPEISEKARTE

# 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

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

### \*Austerntempura

Ponzu | Stangensellerie | Tapioka



### Wildconsomé

Enten-Ravioli | Schwarzwurzel | Kardamom



### Saibling

Blumenkohl | Vanille | Rettich



### \*Hirschentrecôte

Pistazie | Rotkohl | Spätzli



### \*Apfel

Baumnuss | Bionda 36% | Zimtblüte

## VEGETARISCH

### \*Kohlrabimousse

Trüffel | Radieschen | Dill



### Röstzwiebelessenz

Blätterteig | Parmesan | Kümmel



### Brokkoli

Eierschwämmli | Gruyère | Kohl



### \*Sellerie

Kartoffel | Haselnuss | Randen



### \*Apfel

Baumnuss | Bionda 36% | Zimtblüte

5-Gänge-Menü pro Person 135.-

\*3-Gänge-Menü pro Person 89.-

Austerntempura | Hirsch | Apfel



5-Gänge-Menü pro Person 105.-

\*3-Gänge-Menü pro Person 64.-

Kohlrabimousse | Sellerie | Apfel

# 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>Gebackener Hokkaido-Kürbis</b>	pro Person 36
karamellierte Pistazien   Minze   Beilagen nach Wahl	
<b>Wolfsbarsch in der Salzkruste</b>	pro Person 57
Saisongemüse   Chimichurri   Beilagen nach Wahl	
<b>Dry Age Rindsentrecôte Double</b> ca. 400g	pro Person 62
Saisongemüse   Kalbsjus   Beilagen nach Wahl	
<b>Gebratener Rehrücken</b> ca. 400g	pro Person 63
Rotkohl   Marroni   Beilagen nach Wahl	
<b>Pata Negra Hals „Bellota“</b> ca. 400g	pro Person 65
Speck-Rosenkohl   Pflaumenjus   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: Weisswein-Risotto   Kartoffelstock   Pommes Frites   Spätzli   Saisongemüse	



vegetarisch





vegan möglich




# VORSPEISEN



---

 <b>Nüsslersalat</b>	13
Ahorn-Senfdressing   Baumnuss   Kürbis	
 <b>Geschmorte Rande</b>	15
Stracciatella   Kapern   Orange	
<b>Gebeizte Lachsforelle</b>	19
Kohlrabi   Shiso   Buttermilch	
<b>Geflügelleber-Parfait</b>	20
Sauerkirsche   Randen   Portwein	
 <b>Sellerie-Apfelcrèmesuppe</b>	15
Nussbutter   Haselnuss   Schnittlauch	
<b>Casino Symphonie</b> für 2 Personen	pro Person 29
Vorspeisenvariation	

# CASINO TATAR

---




 <b>Veganes Rüeblitatar</b> 70g   140g	14   21
Kimchi   Muskatblüte   Focaccia	
<b>Tatar vom «Handselected Swiss Beef»</b> 70g   140g	28   38
gratiniert mit Café de Paris   Brioche + Remy Martin, Calvados oder Whisky	+4
<b>Tatar vom Swiss Alpine Lachs</b> 70g   140g	24   34
Meerrettich   Zitrus   Brioche	



 vegetarisch  
 vegan möglich



# HAUPTGERICHTE

---

 <b>Waldpilz-Risotto</b>	26   37
Parmesan   Pekannuss   fermentierter Knoblauch	
 <b>Topinamburschnitte</b>	33
Trüffel   Artischocke   Zitronen-Beurre-blanc	
 <b>Pastinaken-Ravioli</b>	29
Ricotta   Pistazie   Balsamico	
<b>Schweizer Zander</b>	42
Weisswein-Risotto   Hokkaido-Kürbis   Vanille	
<b>Hausgemachte Rigatoni mit Golden Shrimps</b>	43
Fenchel   Knoblauch   Bisque	
<b>Alpstein Pouletbrust Suprême</b>	38
Kartoffelstock   Bundkarotte   5-Spice-Jus	
<b>Gebratenes Hirschentrecôte</b>	41
Wildbeilagen   Spätzli   Wildjus	
<b>Geschmorte Rindsbäckli</b>	42
Süsskartoffel   Ahornsirup   Federkohl	
<b>Kalbsgeschnetzelttes mit Pilzrahmsauce</b>	47
Tagliatelle   Saurer Halbrahm   Perlchampignons	
<b>Alpstein Entenbrust</b>	51
Speck-Rosenkohl   Eierschwämmli   Spätzli	
<b>Schweizer Rindsentrecôte</b> ca. 200g	54
Saisongemüse   Kalbsjus   Beilage nach Wahl	

 vegetarisch  
 vegan möglich



# DESSERT

---

<b>Schokoladenmousse Oswaldo 71%</b>	12
Sauerkirsche   Brownie   Buttercrumble	
<b>Zwetschgen</b>	15
Tonkabohnen-Panna-Cotta   Marroni   Rotwein	
<b>Apfel</b>	19
Baumnuss   Bionda 36%   Zimtblüte	

**Pâtisserievitrine nach Tagesangebot** 12.00-22.30 Uhr

## COUPES & GLACES

---

<b>Coupe Dänemark</b>	13
Vanilleglace   Schokoladensauce   Streusel	
<b>Coupe Nesselrode</b>	13
Vanilleglace   Vermicelles   Meringue	
<b>Coupe Colonel</b>	13
Limetten-Basilikumsorbet   Vodka   Cracker	
<b>Coupe Noisette</b>	13
Vanilleglace   Haselnussglace   Karamellsauce	
<b>Casino Eiskaffee</b>	13
Vanilleglace   Kaffeeglace   Espresso	

### Glaces & Sorbets

• Vanilleglace	• Limetten-Basilikumsorbet	1 Kugel	4
• Schokoladenglace	• Passionsfruchtsorbet	2 Kugeln	7
• Haselnussglace		3 Kugeln	10
• Kaffeeglace			



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.