



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

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

Bill Stooss & Team

POISSON ET VIANDE

***Tempura d'huîtres**
Ponzu | Céleri taillés | Tapioca



Consommée de gibier
Ravioles de canard | Salsifis | Cardamome



Omble chevalier
Chou-fleur | Vanille | Radis



***Entrecôte de cerf**
Pistache | Chou rouge | Spätzli (Pâtes)



***Pomme**
Noix | Bionda 36% | Fleur de cannelle

DE LA TERRE

***Mousse de chou-rave**
Truffes | Radis | Aneth



Essence d'oignons grillés
Pâte feuilletée | Parmesan | Cumin



Brocoli
Chanterelles | Gruyère | Chou



***Céleri**
Pomme de terre | Noisette | Betterave rouge



***Pomme**
Noix | Bionda 36% | Fleur de cannelle

Menu à 5 plats par personne 135.-

***Menu à 3 plats** par personne 89.-

Tempura d'huîtres | Cerf | Pomme



Menu à 5 plats par personne 105.-

***Menu à 3 plats** par personne 64.-

Mousse de chou-rave | Céleri | Pomme

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

***Oyster tempura**
Ponzu | Celery | Tapioca



Venison consomé
Duck ravioli | Black salsify | Cardamom



Char
Cauliflower | Vanilla | Radish



***Deer Entrecôte**
Pistachio | Red cabbage | Spätzli (Pasta)



***Apple**
Walnut | Bionda 36% | Cinnamon flower

FROM THE GROUND

***Kohlrabi mousse**
Truffle | Radish | Dill



Roasted onion essence
Puff pastry | Parmesan | Cumin



Brokkoli
Chanterelles | Gruyère | Cabbage



***Celery**
Potato | Hazelnut | Beetroot



***Apple**
Walnut | Bionda 36% | Cinnamon flower

5-course menu per person 135.-

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

Oyster tempura | Deer | Apple



5-course menu per person 105.-

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

Kohlrabi mousse | Celery | Apple


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

-  **Courge d'Hokkaido cuite** par personne 36
Pistaches caramélisées | Menthe | Accompagnements au choix
- Loup de mer en croûte de sel** par personne 57
Légumes de saison | Chimichurri | Accompagnements au choix
- Dry Age Entrecôte de bœuf double** env. 400g par personne 62
Légumes de saison | Jus de veau | Accompagnements au choix
- Selle de chevreuil rôtie** env. 400g par personne 63
Chou rouge | Châtaignes | Accompagnements au choix
- Cou Pata Negra « Bellota »** env. 400g par personne 65
Choux de Bruxelles au lard | Jus de pruneaux | 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 | Purée de pommes de terre | Pommes frites | Spätzli (Pâtes) | 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.

-  **Baked Hokkaido pumpkin** per person 36
Caramelized pistachios | Mint | Choice of side dishes
- Sea bass in a salt crust** per person 57
Seasonal vegetables | Chimichurri | Choice of side dishes
- Dry-aged beef entrecôte double** approx. 400g per person 62
Seasonal vegetables | Veal jus | Choice of side dishes
- Roasted saddle of venison** approx. 400g per person 63
Red cabbage | Chestnuts | Choice of side dishes
- Pata Negra neck «Bellota»** approx. 400g per person 65
Bacon-Brussels sprouts | Plum jus | Choice of side dishes
- Beef Chateaubriand** approx. 400g per person 69
Seasonal vegetables | Veal jus | Choice of side dishes
- Side dishes** each additional side dish 9
two side dishes of your choice are included:
White wine risotto | Mashed potatoes | French fries | Spätzli (Pasta) | Seasonal vegetables


 vegetarian
 vegan possible





ENTRÉES

 Salade de doucette	13
Vinaigrette à l'érable et à la moutarde Noix Courge	
 Betterave braisée	15
Stracciatella Câpres Orange	
Truite saumonée décapé	19
Chou-rave Shiso Babeurre	
Parfait de foie de volaille	20
Cerises acides Betterave rouge Porto	
 Soupe de céleri et de pommes	15
Beurre de noix Noisette Ciboulette	
Symphonie du Casino pour 2 personnes	par personne 29
Assortiment d'entrées	


CASINO TARTARE

 Tartare de carottes végétalien 70g 140g	14 21
Kimchi Fleur de muscade Focaccia	
Tartare de «Handselected Swiss Beef» 70g 140g	28 38
gratiné au Café de Paris Brioche + Remy Martin, Calvados ou Whisky	
	+4
Tartare de saumon des Alpes suisses 70g 140g	24 34
Raifort Agrumes Brioche	


 végétarien
 végétalien possible





STARTERS

 Lamb's lettuce	13
Maple-mustard dressing Walnut Pumpkin	
 Braised beetroot	15
Stracciatella Capers Orange	
Pickled salmon trout	19
Turnip cabbage Shiso Buttermilk	
Poultry-liver-Parfait	20
Sour cherry Beetroot Port wine	
 Cream soup of celery and apple	15
Nut butter Hazelnut Chives	
Casino Symphony for 2 people	per person 29
Starter variation to share	

CASINO TATAR



 Vegan carrot tartar 70g 140g	14 21
Kimchi Mace Focaccia	
« Handselected Swiss Beef tatar » 70g 140g	28 38
gratinated with Café de Paris Brioche + Remy Martin, Calvados or Whisky	+4
Swiss Alpine salmon tatar 70g 140g	24 34
Horseradish Citrus Brioche	

 vegetarian
 vegan possible



PLATS PRINCIPAUX

 Risotto aux champignons forestiers	26 37
Parmesan Noix de pécan Ail fermenté	
 Tranche de topinambour	33
Truffe Artichaut Beurre-blanc au citron	
 Ravioles de panais	29
Ricotta Pistache Vinaigre balsamique	
Sandre suisse	42
Risotto au vin blanc Courge d'Hokkaido Vanille	
Rigatoni maison avec crevettes	43
Fenouil Ail Bisque	
Poitrine de poulet Alpstein Suprême	38
Purée de pommes de terre Carotte en botte 5-Spice-Jus	
Entrecôte de cerf rôtie	41
Garniture de gibier Spätzli (Pâtes) Jus de gibier	
Joues de bœuf	42
Patate douce Sirop d'érable Chou plume	
Émincé de veau à la sauce aux champignons	47
Tagliatelles maison Crème fraîche Champignons perlé	
Magret de canard Alpstein	51
Choux de Bruxelles au lard Chanterelles Spätzli (Pâtes)	
Entrecôte de bœuf suisse env. 200g	54
Légumes de saison Jus de veau Accompagnement au choix	

 végétarien
 végétalien possible



MAIN COURSES

 Forest mushroom risotto	26 37
Parmesan cheese Pecan nut Fermented garlic	
 Topinambur slice	33
Truffle Artichoke Lemon-Beurre-blanc	
 Parsnip ravioli	29
Ricotta Pistachio Balsamic vinegar	
Swiss Zander	42
White wine risotto Hokkaido pumpkin Vanilla	
Homemade rigatoni with golden shrimps	43
Fennel Garlic Bisque	
Alpstein Chicken breast Suprême	38
Mashed Potatoes Carrots 5-Spice-Jus	
Roasted deer entrecôte	41
Game side dishes Spätzli (Pasta) Game-Jus	
Braised beef cheeks	42
Sweet potato Maple syrup Kale	
Veal strips with mushroom cream sauce	47
Homemade Tagliatelle Sour cream Pearl mushrooms	
Alpstein duck breast	51
Bacon-Brussels sprouts Chanterelles Spätzli (Pasta)	
Swiss Beef entrecôte approx. 200g	54
Seasonal Vegetables Veal Jus Choice of side dish	

 vegetarian

 vegan possible



DESSERT

Mousse au chocolat Oswaldo 71% Cerises acides Brownie Crumble au beurre	12
Pruneaux Panna cotta à la fève tonka Glace aux Marrons Vin rouge	15
Pomme Noix Bionda 36% Fleur de cannelle	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 Nesselrode Glace à la vanille Vermicelles Meringue	13
Coupe Colonel Sorbet citron-basilic Vodka Crackers	13
Coupe Noisette Glace à la vanille Glace aux noisettes Sauce caramel	13
Casino café glacé Glace à la vanille Glace au mocca Espresso	13

Sorbets & Glaces

• Glace à la vanille	• Sorbet citron-basilic	1 boule	4
• Glace au chocolat	• Sorbet à la passion	2 boules	7
• Glace à la noisette		3 boules	10
• Glace au café			



Tous les prix en francs suisses (CHF) TVA incluse

DESSERT

Oswaldo Chocolate mousse 71% 12
Sour cherry | Brownie | Buttercrumble

Plums 15
Tonka bean panna cotta | Chestnuts | Red wine

Apple 19
Walnut | Bionda 36% | Cinnamon blossom

Pâtisserie vitrine according to daily offer 12.00–22.30 Uhr

COUPES & GLACES

Coupe Denmark 13
Vanilla ice cream | Chocolate sauce | Crumble

Coupe Nesselrode 13
Vanilla ice cream | Vermicelles | Meringue

Coupe Colonel 13
Lime and basil sorbet | Vodka | Crackers

Coupe Noisette 13
Vanilla ice cream | Hazelnut ice cream | Caramel sauce

Casino Ice Coffee 13
Vanilla ice cream | Mocha ice cream | Espresso

Glaces & Sorbets

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



All prices in Swiss francs (CHF) incl. VAT