



# 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

### \*Rande

Amaranth | Meerrettich | Granny Smith



### Krustentierconsommé

Jakobsmuschel | Piment d'Espelette | Kohlrabi



### Steinbutt

Mangold | Schwertmuschel | Vin Jaune



### \*Swiss Black Angus Rind

Schwarzwurzel | Süssmais | Tasmanischer Bergpfeffer



### \*Orange

Hagebutte | Karamell | Pekannuss

## VEGETARISCH

### \*Rande

Amaranth | Meerrettich | Granny Smith



### Lauchschaum

Kombu | Shiitake | Knoblauch



### Chicorée

Mizkan Essig | Trüffel | Gruyère



### \*Topinambur

Kürbis | Kartoffeln | Kaffir Limette



### \*Orange

Hagebutte | Karamell | Pekannuss

5-Gänge-Menü pro Person 135.-

\*3-Gänge-Menü pro Person 89.-

Rande | Swiss Black Angus Rind | Orange



5-Gänge-Menü pro Person 105.-

\*3-Gänge-Menü pro Person 64.-

Rande | Topinambur | Orange

# 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 bei 450°C entfalten sie durch den Jospier Holzkohlegrill einzigartige Raucharomen und perfekte Texturen.

-  **Gebackener Blumenkohl** pro Person 36  
Haselnuss Dukkah | Pecorino | Beilagen nach Wahl
- Wolfsbarsch in der Salzkruste** pro Person 57  
Saisongemüse | Kapern-Zitronen Butter | Beilagen nach Wahl
- Geschmorte Kalbshaxe** ca. 400g pro Person 59  
Wilder Brokkoli | Cremolata | Beilagen nach Wahl
- Long Rib vom Rind** ca. 900g pro Person 49  
Pimientos de Padron | Rotweinjus | Beilagen nach Wahl
- Rindsfilet Chateaubriand** ca. 400g pro Person 69  
Saisongemüse | Kalbsjus | Beilagen nach Wahl

**Côte de Boeuf vom spanischen Morucha Rind** ca. 600g pro Person 75  
Saisongemüse | Kalbsjus | Beilagen nach Wahl

*Das Morucha Rind stammt aus Salamanca (Nordwestspanien) und lebt hauptsächlich in den weitläufigen Eichenwäldern Zentralspaniens, wo es gemeinsam mit Pata Negra Schweinen aufwächst. Die natürliche Ernährung aus Eicheln, Blättern und Kräutern sorgt für zartes, hellrotes Fleisch mit intensivem Geschmack.*

## Beilagen

jede weitere Beilage 9

zwei Beilagen nach Wahl sind inklusive:

Saffron-Risotto | Bramata Polenta | Pommes Frites | Saisongemüse

 vegetarisch

 vegan möglich



# VORSPEISEN

---

 <b>Nüsslersalat</b>	13
Ei   Rande-Apfel-Dressing   geröstete Kichererbsen	
 <b>Gehobelter Pastinakensalat</b>	15
Joghurt-Dressing   Orange   Rettich	
<b>Geflämmtter Zander</b>	22
Ponzu   Gurke   Passionsfrucht	
<b>Rindscarpaccio</b>	23
Caesar Mayonnaise   Grana Padano   Cicorino Rosso	
 <b>Waldpilzcrèmesuppe</b>	16
Schnittlauch   Haselnuss   Vanilleöl	
<b>Grillierter Markknochen vom „Handselected Swiss Beef“</b> ca. 25min	18
Sauerteigbrot   Knoblauch   Portwein Pfeffer	
<b>Casino Symphonie</b> für 2 Personen	pro Person 29
Vorspeisenvariation	

# CASINO TATAR

---

 <b>Tartar aus gebackener Topinambur</b> 70g   140g	15   25
Apfel   Eigelb   Sauerteigbrot	
<b>Tatar vom «Handselected Swiss Beef»</b> 70g   140g	28   38
gratiniert mit Café de Paris   Brioche + Remy Martin, Calvados oder Whisky	+4
<b>Lachsforellentartar</b> 70g   140g	22   32
Grapefruit   Sesam   Sardisches Brot	

 vegetarisch  
 vegan möglich



# HAUPTGERICHTE

---

<b>Safran-Risotto</b>	23   29
 mit Taleggio   Kürbis   Feigen mit Meeresfrüchten   Petersilie   Fenchel	28   37
 <b>Grillierter Spitzkabis</b>	33
konfiierter Topinambur   Harissa   Kastanie	
 <b>Steinpilz Ravioli</b>	29
Ricotta   Marsala   Senfkaviar	
<b>Pochierter Kabeljau</b>	41
Chorizo   geräucherte Muscheln   Safran-Risotto	
<b>Alpstein Pouletbrust</b>	38
Laugenknödel   karamellisierter Chicorée   Estragon-Velouté	
<b>Kotelette vom Kräuterschwein</b> ca. 300g	39
Champagner-Sauerkraut   Shiitake   Pommery-Senf	
<b>Geschmorte Lammschulter aus Thun</b>	44
Bramata Polenta   Pastinake   5-Spice-Jus	
<b>Kalbsgeschnetzeltes mit Cognac-Pfefferrahmsauce</b>	47
Tagliatelle   Saurer Halbrahm   Perlchampignons	
<b>Konfiierter Entenschenkel</b>	48
Rotkohl   Bundkarotte   Kartoffelschnitte	
<b>Schweizer Rindsentrecôte</b> ca. 200g	54
Saisongemüse   Kalbsjus   Beilage nach Wahl	
<b>Ganze Seezunge Meunière</b> ca. 350g	76
karamellisierter Chicorée   Kapern   Kartoffelschnitte	

 vegetarisch

 vegan möglich



# DESSERT

---

**Schokolademousse Oswaldo 71%** 12  
Mandarine | Erdnuss | Schoko-Crumble

**Birne** 16  
Haselnuss | Sablé Breton | Zimt

**Orange** 19  
Hagebutte | Karamell | Pekannuss

**Pâtisserievitrine nach Tagesangebot** 12.00-22.30 Uhr

## COUPES & GLACES

---

**Coupe Dänemark** 13  
Vanilleglace | Schokoladensauce | Streusel

**Coupe Nesselrode** 13  
Vanilleglace | Vermicelles | Meringue

**Coupe Colonel** 13  
Limetten-Basilikumsorbet | Vodka | Cracker

**Coupe Noisette** 13  
Vanilleglace | Haselnussglace | Caramelsauce

**Casino Eiskaffee** 13  
Vanilleglace | Moccaglace | Espresso

### Sorbets & Glaces

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



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.