

SOMMER JUNI-AUGUST

APÉRO

Als Einstieg zu einem gelungenen Abend oder als krönender Abschluss eines Events!
Entdecken Sie unsere kulinarischen Kleinigkeiten in verschiedenen Variationen.



KNUSPRIG UND WÜRZIG

12.-

Grissini, sonnengetrocknete Tomaten, marinierte Oliven und Hummus

CASINOMIX KLEIN

16.-

Überraschungsapéro aus dem Angebot des Casino Bern

Variation von 3 Snacks

CASINOMIX GROSS

26.-

Überraschungsapéro aus dem Angebot des Casino Bern

Variation von 6 Snacks

CASINO SNACK

22.-

Casino Rauchfleisch, Hobelkäse, Butterzopf, Schinkengipfeli und Käseküchlein mit Zwiebelmarmelade

Alle Speisen werden ab Buffet angeboten.

Diese Apéros sind ideal als Start für ein Abendessen oder auch als kleiner Abschluss von Events.

Die Angebote werden für eine Verweildauer von maximal 60 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 60 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

APÉRO RICHE KLEIN

38.-

Rindstatar mit Senfcrème, Kapern und Schnittlauch
 Rauchlachs-Tramezzini mit Frischkäse, Gurke und Dill
 Bruschetta mit Tomate, Mozzarella und Basilikum (v)
 Käse-Waffel mit Brie, Nektarine und Pekannuss (v)

...

Erbsen-Misosuppe mit Apfel und Minze (vg)
 Käseküchlein mit Zwiebelmarmelade (v)
 Gemüse-Frühlingsrolle mit grüner Papaya und Passionsfruchtcrème (v)

APÉRO RICHE GROSS

48.-

Tomatentatar mit Mozzarella, Basilikum und Pinienkerne (v)
 Chorizo-Cookie mit Roastbeef, Coleslaw und Tataresauce
 Blini mit Thunfisch, Rettich und Avocado
 Kurkuma-Hummus mit Rüebl, Passionsfrucht und geräucherter Mandel (vg)
 Gefüllte Mini Brioche mit Frischkäse, Lachs und Zucchetti
 Tomaten-Gazpacho mit Kirschen, Crème fraîche und Maggia Pfeffer

...

Mini Käseküchlein mit Eschalottenconfit (v)
 Poulet-Yakitorispiessli mit Mango, Erdnuss und Frühlingszwiebeln

Apéro Riche Angebote in Kombination mit dem „Knusprig und Würzig“:

Aufpreis CHF 7.00 pro Person

vg=vegan | v=vegetarisch | Die vegetarischen Gerichte sind auch Vegan erhältlich.

Die warmen Speisen werden serviert, die kalten Speisen werden auf einem Buffet bereitgestellt.

Diese Angebote sind leicht sättigend und werden für eine Verweildauer von maximal 90 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 90 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

SOMMER JUNI-AUGUST

BANKETT MENÜ

Für gesetzte Mittag- oder Abendessen ab 20 Personen in unseren Sälen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü auszuwählen.

Selbstverständlich nehmen wir auf Allergien Rücksicht und passen das gewählte Menü entsprechend an.

Wir legen viel Wert auf die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten. Ausserdem ist es uns wichtig, frische Grundprodukte weitgehend im Haus vorzubereiten, um Ihnen und Ihren Gästen ein möglichst authentisches Geschmackserlebnis zu bieten. Unsere Menüs variieren deshalb je nach Jahreszeit.



MENÜ 1

Tomaten-Brot Salat mit Gurke, Mini Lattich und Basilikum
 Gebratene Pouletbrust mit Thymianjus, Neue Kartoffeln und Grillgemüse
 Vegi: *Planted BBQ-Spiess mit Gemüsejus, Neue Kartoffeln und Grillgemüse*
 Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren, Sablé Breton und Basilikum

58.-

MENÜ 2

Erbsen-Misosuppe mit Blätterteigknusper, Ricotta und Kräuteröl
 Niedergesartes Rindsentrecôte mit Jus, Kartoffel-Duchesse und Rüebl mit Mais
 Vegi: *Gefüllte Zucchettiblüte mit Gemüsejus, Kartoffel-Duchesse und Rüebl mit Mais*
 Pistazienmousse mit Aprikosenkompott, Aprikosensorbet und Rosmarin

68.-*

MENÜ 3

Berner Rosen Tomatensalat mit Burrata, Rucola und Balsamico
 Niedergesartes Kalbsnierstück mit BBQ-Jus, Gnocchi Romaine und grüne Speck-Bohnen
 Vegi: *Überbackene Aubergine mit Gemüsejus, BBQ-Planted, Griessgnocchi und Feta*
 Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren, Sablé Breton und Basilikum

72.-

MENÜ 4

Berner Rosen Tomatensalat mit Burrata, Rucola und Balsamico
 Erbsen-Misosuppe mit Blätterteigknusper, Ricotta und Kräuteröl
 Niedergesartes Rindsentrecôte mit Jus, Kartoffel-Duchesse und Rüebl mit Mais
 Vegi: *Gefüllte Zucchettiblüte mit Gemüsejus, Kartoffel-Duchesse und Rüebl mit Mais*
 Oswaldo Schokolade 71% mit Kirschenkompott, Kirschensorbet und Salbei

83.-*

MENÜ 5

Gurke mit Buttermilch, Estragon und Senfsaat
 Tomatengazpacho mit Kirschen, Focaccia und Crème fraîche
 Pochierte Forelle mit Champagner-Beurre Blanc, Pistazien-Couscous und gefüllte Zucchettiblüte
 Niedergesartes Kalbsnierstück mit BBQ-Jus, Gnocchi Romaine und grüne Speck-Bohnen
 Vegi: *Überbackene Aubergine mit Gemüsejus, BBQ-Planted, Griessgnocchi und Feta*
 Pistazienmousse mit Aprikosenkompott, Aprikosensorbet und Rosmarin

99.-

Einzelne Gänge können durch **Buffets** und **Kochstationen** ergänzt oder ersetzt werden.

*Aufpreis für Rindsfilet „Classic Swiss Beef von Luma“ 18.-

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

SOMMER JUNI-AUGUST

BUFFET

Mit unseren Buffets ab 40 Personen können Sie einen Gang des Bankettmenüs ersetzen, das Menü erweitern oder das ganze Menü als Buffet gestalten.



VORSPEISEN

24.-

Rindstatar mit Senfcrème, Kapern und Schnittlauch
Blini mit Thunfisch, Rettich und Avocado
Kurkuma-Hummus mit Rüebl, Passionsfrucht und geräucherter Mandel (vg)
Bruschetta mit Tomate, Mozzarella und Basilikum (v)
Käse-Waffel mit Brie, Nektarine und Pekannuss (v)
Erbsen-Misosuppe mit Apfel und Minze (vg)

HAUPTGANG

35.-

Poulet-Involtini mit Thymiansauce, Neue Kartoffeln und Grillgemüse
Gebratener Zander mit Zitronen-Beurre Blanc, Pistazien-Couscous und Zucchini-Spinatgemüse
Kartoffelgnocchi „Pomodori“ mit Aubergine, Rucola und Feta (v)

KÄSE

18.-

Regionale Käsespezialitäten (5 Sorten)
mit Chutney, Fruchtbrot, Trockenfrüchten und Nüssen

DESSERT

20.-

Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren und Sablé Breton
Heidelbeer-Streuselkuchen
Pistazienmousse mit Aprikosen
Mango-Kokos-Tartelette mit Passionsfrucht (vg)
Casino Crème brûlée

v= vegetarisch | vg= vegan | Die vegetarischen Gerichte sind auch Vegan erhältlich.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

SOMMER JUNI-AUGUST

FLYING LUNCH- UND DINNER

Vollwertige Mahlzeit aus saisonalen Gerichten, mundgerecht in kleinen Geschirren angerichtet (ab 20 Personen).

Die Auswahl wird teilweise auf Buffets und teilweise fliegend serviert.

Die Angebote werden für eine maximale Verweildauer von zwei Stunden empfohlen.



Preis pro Person

KLEIN, ABER FEIN

58.-

Tomatentatar mit Mozzarella, Basilikum und Pinienkerne (v)

Chorizo-Cookie mit Roastbeef, Tatarsauce und Coleslaw

Blini mit Thunfisch, Rettich und Avocado

...

Erbsen-Misosuppe mit Apfel und Minze (v)

Pouletschenkelragout mit Champignons, Neue Kartoffeln und Rüebl mit Mais

Gebratener Zander mit Zitronen-Beurre Blanc, Pistazien-Couscous und Zucchetti-Spinatgemüse

Kartoffelgnocchi „Pomodori“ mit Auberginen, Rucola und Feta (v)

...

Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren und Sablé Breton

Schokoladenkuchen mit Karamellcrème

DIE GOLDENE MITTE

68.-

Rindstatar mit Senfcrème, Kapern und Schnittlauch

Rauchlachs-Tramezzini mit Frischkäse, Gurke und Dill

Bruschetta mit Tomate, Mozzarella und Basilikum (v)

Käse-Waffel mit Brie, Nektarine und Pekannuss (v)

Kurkuma-Hummus mit Rüebl, Passionsfrucht und geräucherter Mandel (vg)

...

Erbsen-Misosuppe mit Apfel und Minze

Pouletschenkelragout mit Champignons, Neue Kartoffeln und Rüebl mit Mais

Gebratener Zander mit Zitronen-Beurre Blanc, Pistazien-Couscous und Zucchetti-Spinatgemüse

Kartoffelgnocchi „Pomodori“ mit Auberginen, Rucola und Feta (v)

...

Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren und Sablé Breton

Schokoladenkuchen mit Karamellcrème

Himbeermousse mit Joghurt und Knusperstreusel (vg)

CASINO DELUXE

78,-

Rindstatar mit Senfcrème, Kapern und Schnittlauch

Blini mit Thunfisch, Rettich und Avocado

Bruschetta mit Tomate, Mozzarella und Basilikum (v)

Gefüllte Mini Brioche mit Lachs, Zucchini und Frischkäse

Kurkuma-Hummus mit Rüeblen, Passionsfrucht und geräucherter Mandel (vg)

Tomatengazpacho mit Kirschen, Crème fraîche und Maggia Pfeffer (v)

...

Pouletschenkelragout mit Champignons, Neue Kartoffeln und Rüeblen mit Mais

Gebratener Zander mit Zitronen-Beurre Blanc, Pistazien-Couscous und Zucchini-Spinatgemüse

Kartoffelgnocchi „Pomodori“ mit Auberginen, Rucola und Feta (v)

Felchenknusperli auf lauwarmem Kartoffelsalat, Passionsfruchtcrème und Radiesli

Gemüse-Pakora mit Eierschwämmli-Gersotto, Kräutercrème und Gartenkresse (v)

...

Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren und Sablé Breton

Schokoladenkuchen mit Karamellcrème

Himbeermousse mit Joghurt und Knusperstreusel (vg)

Kokosnusscrème mit Mango und Chiasamen (vg)

v=vegetarisch | vg=vegan | Die vegetarischen Gerichte sind auch Vegan erhältlich.

Diese Angebote sind vollwertige Mahlzeiten und werden für eine Verweildauer von maximal 120 Minuten empfohlen.

Sollte Ihr Apéro länger als 120 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.