



SPEISEKARTE

LIEBER GAST

WILLKOMMEN IM CASINO BERN

Sie dürfen sich auf eine kulinarische Reise freuen, auf der es mit jedem Teller Unerwartetes zu entdecken gibt. Die Zutaten Ihrer Gerichte sind fast ausschliesslich Terroir bezogen und werden der Saison angepasst. Geniessen Sie eine kreative Mischung aus Bodenständigem und Innovativem, in welchem altbewährte Klassiker neu interpretiert werden. Nebst unseren Tellergerichten servieren wir Ihnen Spezialitäten vom Wagen: tranchiert oder filetiert. Für die passende Weinempfehlung sind Sie bei unserem Restaurantleiter/Eidg. dipl. Sommelier Agrippino Stum in besten Händen. Freuen Sie sich auf ein facettenreiches Geschmackserlebnis.

Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.



MITTAG SPEZIAL

VORSPEISE

Kürbissuppe mit hausgemachtem Frischkäse und Pistazienöl 

oder

Saisonaler Salat mit Rauchforelle und gepufftem Amaranth

...

HAUPTSPEISE

Ennetbürger Kalbs-Hacktäschli mit Kartoffel-Olivenöl-Stampf und Gartenbohnen

oder

Geschmorte Rande mit Seeländer Quinoa und geräuchertem Sauerrahm 

oder

Vom Wagen: Bündner Wildpfeffer mit Pizokel, Speck, Perlzwiebeln und Birne

...

DESSERT

Tagesdessert

oder

Hobelkäse aus dem Diemtigtal mit Portweifeigen

2 Gang

45

3 Gang

55

Tagesteller vom Wagen

35



ABEND SPEZIAL

(für 2 Personen | 30-45 Min | alle Gewichtsangaben verstehen sich Brutto)

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE

p.P. 44

Mit Salsa verde, ca. 800g

SCHWEIZER KALBSHAXE

p.P. 52

Mit Gremolata, ca. 1000g

APPENZELLER RIBELMAIS-POULARDE

p.P. 46

Mit Salzzitronen-Sauce, ca. 1000g

SCHWEIZER HIRSCHRÜCKEN

p.P. 58

Mit Wachholderjus, ca. 800g

TAGESANGEBOT

Edelstücke vom Rind und Kalb (nach Verfügbarkeit)

Tagespreis

Grosses Pièce vom Rôtissoire (Tagesangebot)

Tagespreis

BEILAGE

Inklusiv einer Beilage. Jede weitere Beilage 6.-




Champagner-Risotto, Quarkpizokel, Casino Pommes frites, Raclette-Kartoffel

Grillgemüse, Spinat,

Wildbeilagen (saisonal)



VORSPEISEN

AARBERGER NÜSSLISALAT 	16
Pochiertes Freilandeil auf gebratenen Herbstpilzen	
SEELÄNDER RANDENVARIATION 	14
Nofler Frischkäse mit gerösteten Kürbiskernen	
SELLERIE-CREMESUPPE 	14
Birnensorbet und Gewürz-Lavendelschaum	
SCHWEIZER ALPIN LACHS GEFLÄMMT	22
Gersten- Avocadosalat mit Meerrettich und Crème fraîche	
ST. PETERSINSEL ANGUS RINDSTATAR HANDGESCHNITTEN 70 / 140G	28/38
Casino spezial: Gratiniert mit Café de Paris, Kapern und grilliertem Sauerteigbrot	
SYMPHONIE CASINO (AB 2 PERSONEN)	p.P. 32
Vorspeisenvariation zum Teilen	



ZWISCHENGERICHTE

TORCHIETTI PASTA 	18/24
Datteltomaten mit Spinat, Pecorinokäse und gerösteten Pinienkernen	
WALDPILZ RISOTTO 	22/28
Champagner und weisse Trüffelbutter	
FRUTTI DI MARE CASINO	32/38
Miesmuschel, Pulpo, Gambero rosso mit Fregola sarda und Bouillabaisse-Essenz	
RAVIOLI VOM SCHWEIZER DAMHIRSCHPFEFFER	26/32
Wildjus mit Mohnsamen und Edel-Pflaumenkompott	
SCHWEIZER KALBSMILKE GEBRATEN	32
Laugenknödel und Zuckermais mit schwarzem Trüffel	
APPENZELLER RIBELMAIS-GEFLÜGELVARIATION	34
Poulet-Rilette und Entenleber auf Büschelbirne mit Uva Americana-Gelée	



HAUPTGERICHTE

MEDITERRANE ZUCCHETTI 	26
Grilltomatencreme mit Basilikumöl, geröstete Pinienkerne und Alpkäse	
SCHWEIZER SAIBLINGSFILET NIEDERGEGART	36
Rote Linsen, Oliven und Estragon-Beurre blanc	
BERNER DUROC SCHWEINEBÄCKLI CONFIERT	38
Gegrillter Broccoli auf Fregola sarda mit Rucola	
APPENZELLER ENTENBRUST GEBRATEN	42
Gerstenragout mit Karottensalat, Entenjus und Raps-Samen	
SCHWEIZER ANGUS BEEF SHORT RIB 72 STUNDEN	46
Casinokartoffel mit Beurre noisette, Marktgemüse und Waldhonig-Jus	



KÄSE

ALPKÄSE AUS DEM NATURPARK DIEMTIGTAL

16

In drei Jahrgängen: Jung, Alt und Grossvätü, mit Blütenhonig und Fruchtebrot

STANSER CHUEFLADE 350G (FÜR 2 PERSONEN)

p.P. 18

Im Ofen geschmolzener Weichkäse mit Kartoffeln und Tessiner Senf-Früchten

DESSERTS

EIS AM STIEL

8

Aromen: Vanille, Schokolade oder Himbeer mit frischen Früchten

ZITRONENVERBENEN-CRÈME BRÛLÉE

12

Edelpflaumensorbet und marinierte Grapefruit

BAUMNUSS-PARFAIT

14

Earl Grey-Crumble und eingelegte Zwetschgen

TARTE TATIN

14

Tonkabohnen-Eis mit Calvados-Cidre-Reduktion

CASINO SABAYON

16

Pfirsich pochiert mit Moscato d'Asti-Schaum und Amarettikusper

PÂTISSERIE- UND DESSERTWAGEN

Tagesangebot



KINDERKARTE

KINDERSALAT

Klein und bunt

5

CHICKEN NUGGETS

Pommes frites und Gemüse

12

TORCHIETTI

An Butter oder Tomatensauce

9

GESCHMORTES GEMÜSE

Randen und Jungsalat

9

DESSERTS

Schokoladenglace und Himbeersorbet

5

Schokoladenbrownie

7



GRILLSPEZIALITÄTEN

ab 2020 (nur bei guter Witterung – Terrasse)

TOMATEN BOWL Mini Burrata, Basilikum und Gazpacho	9
CESAR CASINO SALAT Baby-Lattich-Schiffchen. Speck und Crème fraîche	9
CASINO GERÄUCHERTES SCHWEIN Mutschli, scharfe Sauce und Apfel	19
BERNER HOT DOG IM ZWIEBEL-MÄRIT BRÖTCHEN Spezialsauce, Kabis-Rüebli Salat, Röstzwiebeln und saurer Halbrahm	14
BERNER ANGUS BURGER IM BRIOCHE BRÖTCHEN Rauchige Tomaten-Würzsauce, geräucherte Schalotten, Ajolisauce und Raclettekäse	26
BERNER FELCHEN FISCHKNUSPERLI Ajolisauce, Zitrone und Stangensellerie mit Dip	29

KALTE LUST «LECK MICH DOCH»

Schafmilch: Pistazienglace	5
Kuhmilch: Vanilleglace	5
Joghurtglace: nature, Snickers	5
Sorbet: Calipo	5

