



BARKARTE

WARME GETRÄNKE

KAFFEE

Espresso / Kaffee	4.5
Ristretto	4.5
Espresso Doppio	6
Kaffee «Filterkaffee von Oetterli»	6
Cappuccino «Hausmischung»	5
Milchkaffee «Hausmischung»	5
Latte Macchiato «Hausmischung»	6
Flat White	7
Matcha Latte	7
Heisse Schoggi «Felchlin»	6
Heisse Ovo	6
Espresso Freddo	5
Flat White Freddo	7
Cold Brew	7
Espresso Tonic / Ginger Beer	12

Die Kaffeekreationen können auch mit unserer Spezialröstung von Oetterlikaffee zubereitet werden.

KAFFEE & TEE MIT ZUSATZ

Kaffee Corretto	9
Tee Rum	9
Irish Coffee	12

Alle Kaffees sind auch ohne Koffein erhältlich.

Unsere Milchauswahl

Sojamilch

Hafermilch

LÄNGGASS-TEE

Unsere Infusionen werden von unseren Mitarbeitenden zelebriert. Die Infusionen werden bei einer Temperatur von 89 Grad gebrüht und haben eine Ziehzeit von 3-4 Minuten. Länggass-Tee und das Casino Bern wünschen einen feinen Teegenuss.

Grüntee

Song Lou, China	8
Sencha Yamato, Japan	8

Jasmin

Jasmin Bai Hao	8
----------------	---

Oolong

Qi Lan	8
--------	---

Schwarztee

Golden Yunnan, China	8
Darjeeling Selimbong S.f	8

Kräuterinfusion

Verveine Special Grande	8
Pfefferminze Grande	8
Edelweiss	8



FRÜHSTÜCK

07.00-10.30

FEINGEBÄCK & KLEINBROTE

Croissant	2.5
Pain au Chocolat	4
Brioche	3.5
Brötchen nach Tagesangebot	2
Aufstrich nach Wahl (bei Frühstück inkludiert)	1
Butter und hausgemachte Konfitüre, Worber Honig oder Schokoladenaufstrich	

MÜSLI

Birchermüesli	5.5
Pudding nach Saison	4.5
Nature-Joghurt	4.5
Inklusive saisonalem Kompott oder Granola	

FLEISCH & KÄSE

Käsevariation 3 Sorten	5.5
Fleischvariation 3 Sorten	6.5
Fleisch und Käse Variation	11

FRÜHSTÜCKS-SET

Kleines Frühstück	8.5
Heissgetränk nach Wahl, Brötli, Croissant, Butter und Aufstrich	
Mittleres Frühstück	13.5
Heissgetränk nach Wahl, Brötli, Croissant, Butter, Aufstrich und Müsli	
Grosses Frühstück	19.5
Heissgetränk nach Wahl, Brötli, Croissant, Butter, Aufstrich, Müsli, Fleisch und Käse	

Säfte

Traubensaft, Denis Mercier VS	Glas	5
Apfelsaft, Hochstamm LU	Glas	5
Birnensaft, Hochstamm LU	Glas	5
Saisonaler Saft, frisch gepresst	30cl	6



KALTE GETRÄNKE

WASSER

Casino Wasser «mit Kohlensäure»	70cl	6
Casino Wasser «ohne Kohlensäure»	70cl	5
Eptinger Rot «mit Kohlensäure»	100cl	9
Eptinger Blau «ohne Kohlensäure»	100cl	9
Eptinger Blau «ohne Kohlensäure»	33cl	6
Eptinger Rot «mit Kohlensäure»	33cl	6
Badoit	50cl	7
Evian	50cl	7

DIE KLASSIKER

Casino Eistee	2,5cl	5
Casino Eistee	50cl	7
Coca Cola	33cl	5
Coca Cola Zero	33cl	5
Rivella Rot	33cl	5
Elmer Citro	33cl	5
Sinalco Original	33cl	5
Pepita Grapefruit	33cl	5
Chinotto S. Pellegrino	20cl	5
Schorle «Hochstamm»	33cl	6
Apfelsaft «Hochstamm»	33cl	6
Galgant Schorle «Opali»	33cl	6
Tomatensaft Opaline	25cl	6
Orangensaft	30cl	6
Saisonaler Saft	30cl	6
Crodino	10cl	4
Sanbitter	10cl	4
Zuckerpeitsche «Fräulein Julia»	25cl	5
Sauerkirsche	50cl	7
Zuckerpeitsche «Fräulein Helene»	25cl	5
Birne-Rosmarin	50cl	7



TONIC & BIER

Swiss Mountain Spring Tonic

Classic Tonic	20cl	5
Bitter Lemon	20cl	5
Ginger Ale	20cl	5
Rosemary Tonic	20cl	5
Ginger Beer	20cl	5
Ginger & Lemongrass	20cl	5

BIER OFFEN

	25cl	50cl
Birra Moretti L'Autentica	4.5	8
Felsenau Bärner Junker	5	8
Ittinger Klosterbräu	5.5	7.5

FLASCHENBIER

La Gunitas IPA	33cl	7
Eichhof Urfrisch	33cl	5
Kitchen Brew Everyday	33cl	6
Felsenau Bärner Müntschi	33cl	5.5
Erdinger Weissbier	50cl	8
Felsenau Bügu Bier	50cl	8.5
Cidre de Soif, Vulcain	33cl	7

ALKOHLFREIES BIER

Felsenau Schümli alkoholfrei	33cl	5.5
------------------------------	------	-----



KLEINIGKEITEN

KUCHEN & TORTEN

10.30-17.00

Hausgemachte Kuchen und Torten vom Wagen 6.5
nach Tagesangebot

SALZIGES

11.30-16.00

Casino-Quiche mit Kräutersalat 17
Saisonale Gemüsequiche mit Sauerrahm & Salat 14
Saisonaler Blattsalat mit Dinkelbrötchen 12
Tagessuppe mit hausgemachtem Brötchen 12

SÜSSES

14.00-17.00

Hausgemachte Patisserie vom Wagen 7.5
nach Tagesangebot

KLEINIGKEITEN ZUM APÉRO

17.00-22.00

Drei verschiedene saisonale Snacks 20
Fünf verschiedene saisonale Snacks 30

ZU SPÄTER STUNDE

16.00-01.00

Casino-Plättli 22
Käse, Fleisch, Pickles, Aufstrich, Brot
Ofenkäse mit geröstetem Brot 12
Saisonale Gemüsequiche mit Sauerrahm 12
Gefülltes Brioche mit gezupftem Angus 9
Käseküchlein 4
Saisonale Gemüsechips 5



COCKTAILS

SMASH UPS

Smash ups sind unsere neuen Cocktails unter 5% Alkoholvolumen, die aus frischen Antioxidantien und Schweizer Tonic bestehen und chemisch unbehandeltes Gletscherwasser aus der Allegra-Passuggerquelle enthalten.

Raspberry Smash Up	17
Tequila, Himbeeren, Minze, Zitrone, Zucker, Ginger Ale	
Blueberry Smash Up	17
Vodka, Heidelbeeren, Basilikum, Zitrone, Zucker, Tonic	
Ginger Smash Up	17
Rum, Ingwer, Minze, Limette, Ginger Beer	
Cucumber Smash-Up	17
Gin, Gurkensaft, Zitrone, Zitronenlimonade	

TEA-BEEZ

Tea-Beez sind unsere neuen alkoholfreien Wellness-Cocktails, gemixt aus kalten Teeinfusionen und frischen Antioxidantien. Sie sind ohne Haushaltszucker, nur mit Fruktose oder Honig gesüsst.

Rooibos Tea-Bee	14
Rooibos, Himbeeren, Minze, Ananas, Ingwer, Zitrone, Honig	
Masala Tea-Bee	14
Masala Chai, Heidelbeeren, Basilikum, Zitrone, Honig	
Jasmin Tea-Bee	14
Jasmin, Himbeeren, Ananas, Minze, Zitrone, Honig	
Hibiskus Tea-Bee	14
Hibiskus, Koriander, Ananas, Zitrone, Honig	
Yerba Mate Tea-Bee	14
Yerba Mate, Kumquat, rote Weintrauben, Zitrone, Honig	

Alle Tea-Beez bieten wir auch in Kombination mit Alkohol auf 5% Gesamtvolumen an.



GIN COCKTAILS

Estate	16
Gin, Aperol, pink Grapefruit, Zitrone	
Grape Gimlet	16
Gin, Rose's Lime, rote Weintrauben	
Blueberry Basil Smash	16
Gin, Rose's Lime, Heidelbeeren, Basilikum	
Hendrix's - Tini	18
Hendrix's Gin, Rose's Lime, Salatgurke, Koriander Bitter	

VODKA COCKTAILS

Cerutti Cocktail	16
Vodka, Rose's Lime, Ingwer, Ginger Bitter	
Bbq - Tini	17
Vodka, Noilly Prat, Oliven Laak, BBQ Bitter	
Lemon Grass	17
Vodka, Limette, Zucker, Lemon Grass	
Apple Pie	16
Vodka Zimt Infusion, Apfelsaft, Zitrone, Honig	

RUM COCKTAILS

Ropa Vieja	16
Rum, Würfelzucker, Peychaud's Bitter	
Cuban Manhattan	16
Rum, Antica Formula, Vanilla Bitter	
Anejo Gimlet	16
Rum, Rose's Lime, Vanilla Bitter	
Daiquiri Guajiro	16
Rum, Limette, Zucker, Ingwer, Minze	

WHISK(E)Y COCKTAILS

Bourboni	17
Bourbon, Antica Formula, Campari	
Memphis	17
Jack Daniel's, Limette, Honig, Minze	
Islay Mule	20
Ardbeg, Peychaud's Bitter, Ginger Beer	
New York Sour	17
Bourbon, Zitrone, Zucker, Rotwein	

TEQUILA COCKTAILS

Falcao	17
Tequila, Kamillentee-Infusion, Zitrone, Honig	
Macheteros	17
Tequila, Tia Maria, Espresso, Chocolate Bitter	
Raspberry Smash	17
Tequila, Zitrone, Zucker, Himbeeren, Minze	



PISCO COCKTAILS

Blanquito	17
Pisco, Tia Maria, Sahne, Chicha Morada	
La Peruana	17
Pisco, Rose's Lime, rote Weintrauben	
Pisco Morado	17
Pisco, Limette, Zucker, Chicha Morada, Eiweiss	
Preparatito	17
Pisco, Limette, Honig	

CALVADOS COCKTAILS

Jack Collins	18
Calvados, Zitrone, Zucker, Angostura Bitter, Soda	
Apple Martini	18
Calvados, Rose's Lime, Apfelsaft, Zitrone, Apfel	
Calvados Sour	18
Calvados, Zitrone, Zucker	

ROYALS COCKTAILS

Casino Royal	18
Gin, Aperol, Zitrone, Pink Grapefruit, Champagner	
Champagner Cocktail	18
Champagner, Brandy, Würfelzucker, Angostura Bitter	
Bellini	17
Champagner, Pfirsichpüree	
Aperol Spritz	12
Aperol, Prosecco, Soda	

LIQUEUR UND BITTER COCKTAILS

Unsere Cocktails werden von unserem professionellen Mixologen-Team zubereitet. Alle Zutaten und Spirituosen wurden mit unseren Partnern und unserem Chef de Bar, Igor Mihalus, auserlesen.

Aperolito	15
Aperol, Limette, Zucker, Minze	
Averna Sour	15
Averna, Zitrone, Orange, Zucker	
Amaretto Sour	15
Amaretto, Zitrone, Orange, Zucker	
White Lady 1919 Paris	17
Crème de Menthe White, Cointreau, Zitrone	

HOT COCKTAILS

Hot Aperol	15
Aperol, Weisswein, Apfelsaft, Mangosirup	
Hot Mojito	16
Rum, Limette, Minze, Wasser	
Cuban Blazer	17
Rum, Grand Marnier, Zimt, Angostura Bitter, Wasser	
Hot Punch	16
Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitrone, Grenadinesirup	



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APERITIFS

4cl

Lillet Blanc	17%	8
Aperol	15%	8
Campari	25%	8
Cynar	16,5%	8
Ramazotti	30%	8
Jägermeister	35%	8
Fernet Branca	35%	8
Pimms No1	25%	8
Appenzeller	29%	8
Martini Bianco	15%	8
Martini Rosso	15%	8
Martini Dry	15%	8
Noilly Prat	15%	8
Punt E Mes	16%	8
Antica Formula	16,5%	12
Averna	29%	8
Fernet Branca Menta	28%	8

GIN

4cl

Fromm's Gin Nr. 3	46%	16
Tanqueray	41%	12
Bombay Sapphire	40%	12
Monkey 47	47%	16
Hendrick's	41,5%	12
Matte Gin Dry	42%	12
Breil	45%	14
Breil Sloe Gin Batch Nr. 9	29%	14
Seventh Sense	39%	16
Plymouth Gin Original	41,5%	12

VODKA

4cl

1616 Vodka	49,5%	12
Russian Standard	40%	12
Belvedere	40%	12
Ciroc	40%	12
Grey Goose	40%	16
Beluga Noble	40%	16
Absolut	40%	10

ABSINTHE

2cl

Pastis 51	40%	8
Pernod	45%	8
Ricard	45%	8
Absinthe «Mansinthe» By Marilyn Manson	66,6%	14
Absinthe Matte Bern	52%	12



GRAPPA		2cl
Grappa Moscato Après, Marolo	42%	10
Grappa Riserva Il Milin	43%	8
Grappa di Barbera, Marolo	40%	7
Grappa di Brunello, Marolo	42%	9
Grappa di Amarone, Marolo	45%	10
Vieux Marc, Bachtobel	42%	12
Grappa di Barolo, Marolo	50%	14

OBSTBRAND		2cl
Klar Marc Kerner Brand, Siebe Dupf	43%	8
Rochelt Quitte 2006	50%	29
Vieille Poire Gelbmöstler Hochstamm	38%	14
Waldhimbeergeist, Käfers Schloss	40%	10
Framboise Sauvage, Metté	45%	14
Vieille Prune Baron Louis, Studer	42%	11
Williams, Siebe Dupf	43%	6
Baselbieter Kirsch, Siebe Dupf	41%	6

COGNAC ARMAGAC BRANDY		4cl
Hine Rare VSOP	40%	14
Hennessy VS	40%	9
Hennessy XO	40%	35
Rémy Martin VSOP	40%	9
Borderies Gabriel Associés	40%	14
Brandy de Jerez Solera Reserva Oloroso	36,9%	14

RUM UND CACHACA		4cl
Havana Club 3Y	40%	8
Havana Club Especial	40%	8
Bacardi Anejo 4 Y	40%	8
Janeiro	40%	8
Plantation Xo 20th Anniversary	40%	18
El Dorado 12Y	40%	16
Plantation Peru Vintage Edition 2004	43,5%	20



BOURBON WHISKEY 4cl

Wild Turkey	40,5%	9
Wild Turkey Rye	40,5%	14
Wild Turkey Straight 81	40,5%	12
Blanton's Straight	46,5%	18
Marker's Mark	45%	9

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's	40%	14
---------------	-----	----

CANADIAN WHISKEY

Canadian Club	40%	12
---------------	-----	----

IRISH WHISKEY

Jameson	40%	12
Bushmills Black Bush	40%	12

BLENDED SCOTCH WHISKEY

Johnnie Walker Red Label	40%	8
Johnnie Walker Black Label	40%	14
J & B	40%	8
Chivas Regal 12Y	40%	14
Johnnie Walker Blue Label	40%	55

MALT WHISKEY

Ardbeg An Oa	46,6%	24
The Macallan 12Y Sherry Cask	40%	20
Oban 14Y	43%	18
Lagavulin Distillers Edition 2002	43%	30

JAPAN WHISKEY

Ichiro's Pure Malt Chichibu	46%	28
Single Grain Chita Suntory	43%	18



CALVADOS		4cl
Calvados Selection Morin	40%	8
Calvados Pays d'Auge Vsop		
Cœur de Lion	40%	12
TEQUILA		4cl
Don Julio 1942	38%	24
Jose Cuervo Silver	38%	8
Jose Cuervo Reposado	38%	8
Don Julio Reposado	38%	14
MEZCAL		4cl
San Cosme Mezcal Blanco	40%	12
La Escondida Grand Mezcal	40%	14
Sombra Mezcal Artesanal	45%	12
PISCO		4cl
La Peruana Pisco Acholado	42%	14
La Peruana Pisco Quebranta	44%	14
La Peruana Pisco Torontel Mosto Verde	40%	18
La Peruana Pisco Acholado Chincha	41%	14
LIKÖRE		4cl
Limoncino «Giulietta»	28%	8
Arancino «Giulietta»	28%	8
Sambuca Molinari	40%	8
Amaretto Di Saronno	28%	8
Grand Marnier	40%	8
SHERRY UND PORT		5cl
Valdespino Fino Inocente Valdespino	16,5%	10
Palo Cortado Viejo C.p. Valdespino	20%	19
Port Crusted Butler Nephew & Co	20%	14
20 Years Old Tawny Port Butler		
Nephew & Co	20%	12
10 Years Old White Port Butler		
Nephew & Co	20%	11

