

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

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 mit sonnengetrockneten Tomaten, marinierten 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 vom 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-Bruschetta mit Kapern, Schnittlauch und Belper Knolle
 Blini mit geräucherter Lachs, Zitronenquark und Dill
 Focaccia mit Brie, marinierten Kürbis, Birne und Spinatsalat (v)
 Ricottamousse mit Balsamico-Linsen, Cassisfeigen und Thymian (v)
 ...
 Blumenkohl-Cashewsuppe mit Orangenöl (vg)
 Casino Käseküchlein mit Eschalottenconfit (v)
 Poulet-Yakitorispiessli mit Mango, Erdnuss und Frühlingszwiebeln

APÉRO RICHE GROSS

48.–

Kürbistatar auf Thymian-Cracker, Burrata und Birne
 Blini mit Thunfisch, Tzatziki-Frischkäse und Senfsaat
 Tartelette mit Kohlrabi, Aprikose und Pistazie (v)
 Roastbeef auf Chorizo-Cookie, Tatarsauce und Coleslaw
 Gefüllte Mini Brioche mit Lachs, Frischkäse und Zucchetti
 ...
 Kartoffelcrèmesuppe mit Crème fraîche und Kapern (v)
 Casino Käseküchlein mit Eschalottenconfit (v)
 Blätterteig-Schinkenissen mit Senfcrème
 Gemüse-Samosa mit Joghurt-Minzdip, Couscous und Granatapfel (v)

Apéro Riche Angebote in Kombination mit dem „Knusprig und Würzig“:
 Aufpreis CHF 7.00 pro Person

v=vegetarisch | vg=vegan | 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.

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

BANKETTMENÜ

Für gesetzte Mittag- oder Abendessen 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 (ab 20 Personen).



MENÜ 1

58.–

Mini Lattichsalat mit Kürbis, Passionsfrucht und Pekannuss

Emmentaler Schweinssteak mit Calvadosjus, Röstikreation und Speck-Bohnen

Vegi: Sellerie-Piccata mit Schnittlauchcrème, Röstikreation und grüne Bohnen

Marronimousse mit Cassis, Vanille und Sablé Breton

MENÜ 2

68.–*

Karotten-Kokossuppe mit Yuzu, Honig und Petersilie

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Rosmarinjus, Kürbis-Cannelloni, Wirsing und Preiselbeeren

Vegi: Kürbis-Cannelloni mit cremigem Wirsing, Steinpilze und Preiselbeeren

Schokolade Oswaldo 71% mit Quitte und Mandeln

MENÜ 3

70.–

Kürbismousse mit Meaux-Senf, Mais, Endivie und Orange

Niedergegartes Hirschentrecôte mit Calvadosjus, Serviettenknödel, Rotkraut und Rosenkohl

Vegi: Serviettenknödel mit sautierten Waldpilzen, Rotkraut, Rosenkohl und Granny Smith Apfel

Karamellmousse mit Feige, Thymian und Honig

MENÜ 4

83.–*

Mini Lattichsalat mit Kürbis, Passionsfrucht und Pekannuss

Kartoffelsuppe mit Kapernbutter, Brioche und Crème fraîche

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Rosmarinjus, Kürbis-Cannelloni, Wirsing und Preiselbeeren

Vegi: Kürbis-Cannelloni mit cremigem Wirsing, Steinpilze und Preiselbeeren

Marronimousse mit Cassis, Vanille und Sablé Breton

MENÜ 5

99.–

Lachsforelle auf Spargelsalat, Buttermilch und Estragon

Spinatsuppe mit Haselnuss, Birne und Brie

Zanderfilet mit Champagner-Beurre Blanc, Balsamico-Linsen und Krautsalat

Niedergegartes Kalbnierstück mit Morchelrahmsauce, Tessiner Mais und Kohlrabi mit Bärlauch

Vegi: Tessiner Mais mit sautierten Pilzen, Kohlrabi, Bärlauch und Gemüsebällchen

Quarkmousse mit Zitronencremeux, Zitronensorbet und Edelweiss Couverture 36%

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.

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

BUFFET

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



VORSPEISEN

24.–

Rindstatar-Bruschetta mit Kapern, Schnittlauch und Belper Knolle
Blini mit geräuchertem Lachs, Zitronenquark und Dill
Focaccia mit Brie, mariniertes Kürbis, Birne und Spinatsalat (v)
Ricottamousse mit Balsamico-Linsen, Cassisfeigen und Thymian (v)
Roastbeef auf Chorizo-Cookie mit Tataresauce und Coleslaw
Karotten-Kokossuppe mit Yuzu und Kräuteröl (vg)

HAUPTGANG

35.–

Rinds-Stroganoff mit Champignons und Schnittlauch, Spätzli und Brokkoli mit Mandeln
Gebratenes Lachsfilet mit Kapern und Verjus-Velouté, Petersilienkartoffeln und Lauch
Kürbis-Cannelloni mit Zucchini, Feta, Rucola und Pekannüssen(v)

KÄSE

18.–

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

DESSERT

20.–

Schokoladen-Brownie mit Vanille-Ganache
Tartelette mit Pistazien und Sauerkirschen
Marronimousse mit Cassis und Sablé Breton
Schokoladenmousse mit Kakaocrumble und Quitte
Kokoscrème mit Mango und Passionsfrucht (vg)

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

HERBST SEPTEMBER-NOVEMBER

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.–

Rindstatar-Bruschetta mit Kapern, Schnittlauch und Belper Knolle

Blini mit geräuchertem Lachs, Zitronenquark und Dill

Ricottamousse mit Balsamico-Linsen, Cassisfeigen und Thymian (v)

...

Karotten-Kokossuppe mit Yuzu und Kräuteröl (vg)

Rinds-Stroganoff mit Champignons und Schnittlauch, Spätzli und Brokkoli mit Mandeln

Gebratenes Lachsfilet mit Kapern und Verjus-Velouté, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat mit Röstzwiebeln

Orecchiette Pasta mit Kürbispesto, Zucchetti, Feta und Rucola (v)

...

Schokoladenbrownie mit Vanille-Ganache

Karamellmousse mit Quitte und Honig

Preis pro Person

DIE GOLDENE MITTE

68.–

Kürbistatar-Bruschetta mit Senf, Kapern und Schnittlauch (v)

Blini mit Thunfisch, Tzatziki-Frischkäse und Senfsaat

Tartelette mit Kohlrabi, Aprikose und Pistazie (v)

Roastbeef auf Chorizo-Cookie mit Tataresauce und Coleslaw

Gefüllte Mini Brioche mit Lachs, Zucchini und Frischkäse

...

Blumenkohl-Cashewsuppe mit Orangenöl (vg)

Rinds-Stroganoff mit Champignons und Schnittlauch, Spätzli und Brokkoli mit Mandeln

Gebratenes Lachsfilet mit Kapern und Verjus-Velouté, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat mit Röstzwiebeln

Orecchiette Pasta mit Kürbispesto, Zucchini, Feta und Rucola (v)

...

Schokoladenbrownie mit Vanille-Ganache

Karamellmousse mit Quitte und Honig

Vermicelle-Tartelette mit Meringue und Sauerkirsche

Preis pro Person

CASINO DELUXE

78.–

Rindstatar-Bruschetta mit Kapern, Schnittlauch und Belper Knolle

Blini mit geräuchertem Lachs, Zitronenquark und Dill

Tartelette mit Kohlrabi, Aprikose und Pistazie (v)

Focaccia mit Brie, Kürbis, Birne und Spinatsalat (v)

Ricottamousse mit Balsamico-Linsen, Cassisfeigen und Thymian (v)

...

Karotten-Kokossuppe mit Yuzu und Kräuteröl (vg)

Rinds-Stroganoff mit Champignons und Schnittlauch, Spätzli und Brokkoli mit Mandeln

Gebratenes Lachsfilet mit Kapern und Verjus-Velouté, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat mit Röstzwiebeln

Orecchiette Pasta mit Kürbispesto, Zucchini, Feta und Rucola (v)

Felchenknusperli mit Orangencrème, Gersotto und Gartenkresse

Tessiner Mais mit sautierten Waldpilzen, Rosenkohl und Cassisbeeren

...

Schokoladenbrownie mit Vanille-Ganache

Karamellmousse mit Quitte und Honig

Vermicelle-Tartelette mit Meringue und Sauerkirsche

Kokoscrème mit Mango und Passionsfrucht (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.

Preis pro Box

GENUSS ZUM MITNEHMEN

Ein unvergesslicher Anlass verdient ein besonderes Geschenk. Ob als edles Give-Away für Ihre Gäste oder als genussvoller Abschluss direkt vor Ort - unsere handgefertigten Pralinen sind die perfekte Wahl. Mit viel Liebe und Sorgfalt kreiert, begeistern sie in verschiedenen Grössen und raffinierten Geschmacksrichtungen.

4 Pralinen	7.90
...	
9 Pralinen	16.90
...	
16 Pralinen	32.90
...	
25 Pralinen	49.90
...	
36 Pralinen	74.90
...	
49 Pralinen	99.90

GETRÄNKE



SCHAUM- UND WEISSWEINE

CHAMPAGNER

Champagne Brice Blanc de Blanc	Brice	Champagne	75 cl	99.-
Champagne Brice, Héritage Rosé Brut	Brice	Champagne	75 cl	104.-

PROSECCO

Althea Brut (Glera)	Azienda Agricola Althea	Veneto	75 cl	77.-
---------------------	-------------------------	--------	-------	------

WEISSWEIN SCHWEIZ

Bielersee Casino Schässu (Chasselas) BIO	Sabine & Andy Krebs	Bern	75 cl	56.-
Pinot Gris BIO	Weingut Frauenkopf	Twann	75 cl	63.-
Sauvignon Blanc BIO	Weingut Frauenkopf	Tann	75 cl	63.-
Pinot Gris Domaine la Colombe BIO	L., V. & R. Paccot	Waadt	75 cl	64.-
Malanser Riesling Sylvaner BIO	Weingut Fromm	Graubünden	75 cl	70.-
Chardonnay La Neuveville	Domaine Froté	Bern	75 cl	82.-

WEISSWEIN FRANKREICH

Entre deux Mères AOC	Smith & Smith Ltd	Bordeaux	75 cl	59.-
Champ des Treilles Blanc BIO	Château Champ des Treilles	Bordeaux	75 cl	59.-
Sancerre Premice (Sauvignon Blanc) BIO	Thibauld Denizot	Loire	75 cl	72.-
Macon-Chardonnay Tradition (Chardonnay)	Domaine Vuillemez	Burgund	75 cl	73.-

WEISSWEIN ITALIEN

Südtiroler Pinot Grigio	Tramin	Südtirol	75 cl	59.-
Poggio Argentato	Fattoria Le Pupille	Toscana	75 cl	60.-
(Sauvignon Blanc, Petit Manseng, Traminer, Semillon)				
Roero Arneis	Cornarea	Piemont		69.-

WEISSWEIN SPANIEN

Verdejo BIO	Bodegas Menade	Rueda	75 cl	61.-
-------------	----------------	-------	-------	------

WEISSWEIN ÖSTEREICH

Grüner Vetliner BIO	Fred Loimer	Kamptal	75cl	63.-
---------------------	-------------	---------	------	------

ROTWEINE

ROTWEIN SCHWEIZ

Bärnerwy Bielersee Pinot Noir BIO	Sabine & Andy Krebs	Bern	75 cl	64.-
Fläscher Pinot Noir	Hansruedi & Patrick Adank	Graubünden	75 cl	66.-
La Colombe Rouge (Gamaret, Syrah, Merlot)	L, V. & R. Paccot	Waadt	75 cl	75.-
Pinot Noir Barrique BIO	Weingut Frauenkopf	Twann	75 cl	74.-
Humagne Rouge BIO	Gerald Besse	Martigny	75 cl	79.-

ROTWEIN FRANKREICH

Merlot	Triennes (DRC & Dujac)	Provence	75 cl	61.-
Côtes du Rhone BIO	Chavin G. & Flis	Rhonetal	75 cl	64.-
(Carignan, Grenache, Mourvedre, Vaccaresse)				
Champ des Treilles Rouge BIO	Château Champ des Treilles	Bordeaux	75 cl	69.-
La Dada de Roulliac BIO	Chateau de Roulliac	Bordeaux	75 cl	70.-
(Cabernet Sauvignon, Merlot)				

ROTWEIN ITALIEN

Montepulciano d'Abruzzo BIO	Torre dei Beati	Abruzzen	75 cl	59.-
TRE IGT BIO	Brancaia	Toscana	75cl	59.-
(Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon)			I	
Valpolicella Classico Corte Sant'Anna	Rubinelli Vajol	Veneto	75 cl	64.-
(Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta)				
Morellino di Scansano Riserva	Fattoria Le Pupille	Toscana	75 cl	66.-
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon)				
Barbera d'Alba DOC	Moccagatta	Piemont	75 cl	66.-
Rosso di Montalcino (Sangiovese) BIO	Piancornello	Toscana	75cl	71.-
Le Sughere Maremma	Rocca di Frassinello	Toscana	75cl	72.-

ROTWEIN SPANIEN

Flor de Licinia	Licinia	Madrid	75 cl	62.-
(Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot)				
Vina Sastre Tinto Roble (Tempranillo)	Bodegas HNOS Sastre	Ribera del Duero	75 cl	63.-
Via Norte Infante	Lynus	Ribera del Duero	75 cl	66.-
Remelluri Rioja Reserva BIO	Remelluri	Rioja Alavesa	75 cl	89.-
(Garnacha, Graciano, Tempranillo)				

ROTWEIN PORTUGAL

Rocim Canivete / Sackmesser	Herdade do Rocim	Alentejo	75 cl	58.-
(Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira)				

Süssweine bieten wir gerne auf Anfrage an.

MINERAL UND FRUCHTSÄFTE

MINERALWASSER

Eptinger (mit oder ohne Kohlensäure)	33 cl	4.50
Eptinger (mit oder ohne Kohlensäure)	100 cl	9.-

SOFTDRINKS

Casino iistee (hausgemachter Eistee)	100 cl	14.-
Coca-Cola	33 cl	5.-
Coca-Cola Zero	33 cl	5.-
Rivella rot	33 cl	5.-
Elmer Citro	33 cl	5.-
Apfelschorle	20 cl	5.-
Tonic Water	20 cl	5.-
Bitter Lemon		

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft	100 cl	14.-
Süessmost	100 cl	14.-

BIER UND DRINKS

BIER

Birra Moretti	33 cl	6.-
Birra Moretti Zero	33 cl	6.-
Felsenau Bärner Müntschli	33 cl	6.-
Felsenau Schümli alkoholfrei	33 cl	6.-
Bier im Offenausschank Bärner Junker, Ittiger Amber oder Birra Morretti	20 l	300.-

WELCOMEDRINK

Quitten Kir (Prosecco und Quittensirup)	pro Drink	12.-
Quitten Tonic (Tonic Water und Quittensirup, ohne Alkohol)	pro Drink	10.-
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange)	pro Drink	12.-
Aperol Tonic (Orange Spritz, Tonic Water, Limette, ohne Alkohol)	pro Drink	10.-

LONGDRINKS

Longdrink „klassisch“ 4cl Spirituose nach folgender Auswahl und klassischen Mischgetränken Plymouth Original Gin, Absolut Vodka, Havanna Club Añejo Rum 3 Años, Jameson Irish Whiskey	pro Drink	12.-
Longdrink „deluxe“ 4cl Premium Spirituosen nach folgender Auswahl und klassischen Mischgetränken Monkey 47 Gin, Belvedere Vodka, Havanna Club Añejo Rum 7 Años, Wild Turkey Bourbon Whiskey	pro Drink	15.-

COCKTAILS

Bärner Mule (Ingwerer, Spicy Ginger und Limette)	pro Drink	16.-
Mojito (Havanna Club Añejo Rum 3 Años, Soda, Rohrzucker, Limette und Minze)	pro Drink	16.-
Gin Basil (Plymouth Original Gin, Basilikum)	pro Drink	16.-

DIGESTIFS UND HEISSGETRÄNKE

DIGESTIFS

Cognac rare V.S.O.P., HINE	2 cl	14.-
Grappa Riserva Il Milin, Fratelli Rovero	2 cl	8.-
Grappa Moscato Après, Marolo	2 cl	10.-
Grappa Sassi Grossi, Gialdi	2 cl	10.-
Vieille Prune Baron Louis, Studer	2 cl	11.-
Vieille Poire, Gelbmöstler, Hochstamm	2 cl	14.-
Williams, Siebe Dupf	2 cl	8.-
Baselbieter Kirsch, Siebe Dupf	2 cl	8.-
Amaretto, Disaronno	2 cl	6.-
Nocino Tenimento dell'Ör, Agriloro	2 cl	8.-
Waldhimbeergeist, Käasers Schloss	2 cl	10.-
Whiskey Oban Single Malt 14y, Oban Distillery	2 cl	9.-

HEISSGETRÄNKE

Espresso, Kaffee	4.50
Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato	5.50
Caotina	5.-
Ovomaltine	5.-
Länggass Tee, diverse Sorten	4.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.