

LE COIN POISSON

FISCHECKE FISH CORNER

- Filet de sole sur purée de pommes de terre, quenelle d'avocats, émulsion à la citronnelle** 43.–
Seezunge auf Kartoffelstock, Avocado-Knödel, Zitronengras-Emulsion
Fillet of sole on potato puree, avocado quenelle, lemongrass emulsion
- Filet de daurade sur épinard et quinoa, beurre à l'orange** 39.–
Meerbrassen-Filet auf Spinat und Quinoa, Orangen-Butter
Sea bream fillet on spinach and quinoa, orange butter
- Médailles de lotte, sauce hollandaise à l'ail des ours, méli-mélo d'asperges, pommes vapeur** 41.–
Seeteufel-Medaillons, Bärlauch-Hollandaise, gemischter Spargel, Dampfkartoffeln
Monkfish fillet, wild garlic hollandaise, mixed asparagus, steamed potatoes
- Filets de perche, beurre persillé, pommes frites, salade verte** 41.–
Gebratene Egli-Filets, Petersilienbutter, Pommes Frites, grüner Salat
Roasted fillets of perch, parsley butter, French fries, green salad
- Poisson du marché** selon
Fisch vom Markt | Fish from the market **arrivage**

LE COIN VIANDE

FLEISCHECKE MEAT CORNER

- Filet de cannette aux asperges vertes et quinoa, jus réduit au vin rouge, chips de lard** 39.–
Enten-Filet mit Spargeln und Quinoa, Fleischsaft mit Rotwein, Speckchips
Duckling fillet with asparagus and quinoa, meat juice with red wine, bacon chips
- Casino Burger au Mol'ochon du Moléson et aux oignons confits, pommes frites** 34.–
Casino Burger mit Mol'ochon-Käse von Moléson und eingelegten Zwiebeln, Pommes frites
Casino Burger with Mol'ochon cheese from Moléson and onions confit, French fries
- Tendron de veau braisé à la sauge, épinard, risotto à la milanaise** 36.–
Kalbsbrustschnitte geschmort mit Salbei, Spinat, Risotto Mailänder Art
Veal flank braised with sage, spinach, risotto Milanese-style
- Filet de bœuf rassis sur os, beurre à l'ail des ours, duo d'asperges, pommes frites** 48.–
Knochengereiftes Rinderfilet, Bärlauch-Butter, gemischter Spargel, Pommes Frites
Fillet of beef matured on bone, wild garlic butter, mixed asparagus, French fries

POUR LES ENFANTS

FÜR DIE KINDER FOR THE CHILDREN

- Tagliatelle maison à la bolognaise** 16.–
Hausgemachte Tagliatelle, Bolognaise-Sauce | Home-made tagliatelle, Bolognaise sauce
- Hamburger Casino, pommes frites** 16.–
Casino Hamburger, Pommes frites | Casino Hamburger, French fries
- Filets de perche, beurre persillé, pommes frites** 29.–
Gebratene Egli-Filets, Petersilienbutter, Pommes Frites
Roasted fillets of perch, parsley butter, French fries

ENTRÉES

— VORSPEISEN — STARTERS —

ENTRÉE PLAT

Asperges blanches, sauce hollandaise à l'ail des ours ou vinaigrette Weisser Spargel, Bärlauch-Hollandaise oder Vinaigrette White asparagus, wild garlic hollandaise or vinaigrette Supplément: jambon cru/saumon fumé – Zuschlag: Rohschinken/Rauchlachs – supplement: raw ham/smoked salmon	19.-- 7.--	32.— 7.--
Légumes grillés, fromage de chèvre d'Aubonne, roquette à l'huile d'olive et au citron Gegrilltes Gemüse, Ziegenkäse von Aubonne, Rucola mit Olivenöl und Zitrone Grilled vegetables, goat cheese from Aubonne, arugula salad with olive oil and lemon	19.—	
Thon mariné au soja et sésame, coulis de betterave, salade de mesclun Thunfisch mariniert mit Soja und Sesam, rote Rüben-Coulis, Mesclun-Salat Tuna marinated with soya and sesame, beetroot coulis, mesclun salad	22.--	
Terrine de foie gras aux pistaches, chutney de fraises Entenleberterriner mit Pistazien, Erdbeer-Chutney Duck foie gras terrine, strawberry chutney	22.—	32.—
Carpaccio de bœuf, salade croquante d'asperges vertes, grana padano Rindscarpaccio, grüner Spargel-Salat, Grana Padano Beef carpaccio, green asparagus salad, Grana Padano	22.--	34.—
Salade de mesclun, copeaux de Grana Padano, graines Mesclun-Salat, Grana Padano-Spitter, Körner Mesclun salad, Grana Padano slices, seeds	13.--	
Salade verte Grüner Salat green salad	8.--	
Salade mêlée Gemischter Salat mixed salad	13.--	

PÂTES & SOUPES

— TEIGWAREN & SUPPEN — PASTA & SOUP —

Soupe d'asperges et son espuma de Grana Padano Spargelsuppe mit Grana Padano-Schaum Asparagus soup with Grana Padano foam	14.--	
Risotto à la betterave, quenelle de fromage de chèvre frais d'Aubonne ✓ Rote-Rüben-Risotto und Ziegenfrischkäse-Knödel Risotto with beetroot and fresh goat cheese quenelle		28.--
Tagliatelle maison aux morilles, asperges vertes croquantes, grana padano ✓ Hausgemachte Tagliatelle mit Morcheln, grüner Spargel, Grana Padano Home-made tagliatelle with morels, green asparagus, Grana Padano		32.--
Casarecci aux calamaretti, tomates cerise, ail des ours ✓ Casarecci mit Calamaretti, Kirschentomaten, Bärlauch Casarecci with calamaretti, cherry tomatoes, wild garlic		32.--

Provenance de la viande | Fleischherkunft | Origin of meat

Veau/boeuf: Suisse | Canette: France |

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

TVA 7.7% incl. | inkl. 7.7 % MwSt | incl. 7.7 % VAT