

# LE COIN POISSON

FISCHECKE FISH CORNER

---

- Filet de bar cuit à l'unilatéral, émulsion d'écrevisses du Lac, riz sauvage** 41.–  
Meerbarschefilet einseitig gebraten, Seekrebs-Emulsion, wilder Reis  
Sea bass fillet roasted on one side, crayfish from the Lake emulsion, wild rice
- St-Jacques rôties sur un lit de patates douces à la citronnelle, fenouil braisé** 42.–  
Gebratene Jakobsmuscheln auf Süsskartoffen mit Zitronenmelisse, geschmorter Fenchel  
Roasted scallops on a bed of sweet potatoes with lemongrass, braised fennel
- Suprême de sandre au Pinot Noir, potimarron au four** 39.–  
Zander-Supreme, Pinot Noir-Sauce, Kürbis im Ofen gebacken  
Pikeperch supreme, Pinot Noir sauce, pumpkin cooked in the oven
- 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 chamois, sauce grand-veneur, garniture de chasse** 48.–  
Gamsfilet, Grand-Veneur Sauce, Wild-Beilagen  
Chamois fillet, grand-veneur sauce and seasonal side dishes
- Civet de sanglier grand-mère** 34.–  
Wildschweinpfeffer Grossmutter Art, Spätzli  
Wild boar stew grand-mother style, Spätzli
- Filet de selle de chevreuil, Sauce au Porto et airelles, garniture de chasse** 49.–  
Rehrückenfilet, Portosauce mit Preiselbeeren, Wild-Beilagen  
Fillet of saddle of venison, Porto sauce with cranberries, seasonal side dishes
- Emincé de veau du pays aux champignons des bois, Rösti** 43.–  
Geschnetzeltes vom Kalb mit Waldpilzen, Rösti  
Emincé of veal with mushrooms, Rösti
- Filet de bœuf rassis sur os, jus corsé au poivre timut du Népal, pommes de terre sautées** 48.–  
Rinderfilet am Knochen gelagert, kräftige Brühe mit Timut-Pfeffer, gebratene Kartoffeln  
Beef fillet staled on bones, spicy juice with timut pepper, sautéed potatoes

# 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

Provenance de la viande | Fleischherkunft | Origin of meat

Bœuf/Veau: Suisse | Chasse: Autriche/Pays de l'Est |

Provenance du poisson voir panneau d'affichage | Fischherkunft siehe Anzeigetafel | Origin of fish see indicator board

# ENTRÉES

— VORSPEISEN — STARTERS —

ENTRÉE PLAT

## Planchette de charcuterie automnale

Herbstliche Wurstwarenplatte  
Autumnal cold cuts plate

21.--

29.—

## Mikado de thon mi-cuit aux graines yuzu, salade croquante

Mikado von halbgekochtem Thunfisch mit Yuzusamen, knackiger Salat  
Mikado of tuna half cooked with yuzu seeds, crunchy salad

19.—

34.--

## Terrine de perdreau à l'Armagnac, coulis de fruits des bois

Rebhuhnterrine mit Armagnac, Waldfrüchte-Coulis  
Partridge terrine with Armagnac, red berries coulis

18.—

## Ballottine de foie gras de canard, chutney de poires et pommes

Entenleberterrine mit Birne- und Apfel-Chutney  
Duck foie gras terrine with pear and apple chutney

22.—

32.—

## Salade automnale du Casino

Herbstlicher Casinosalat  
Autumnal Casino salad

19.—

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 —

## Velouté de variétés de courges aux noisettes torréfiées

Suppe von verschiedenen Kürbisarten mit gerösteten Haselnüssen  
Soup of several kinds of pumpkins with roasted nuts

14.--

## Gnocchi de pommes de terre maison au Vacherin fribourgeois de Marsens au lait cru

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Freiburger Vacherin aus Rohmilch von Marsens Sauce  
Home-made potato gnocchi with unpasteurized Vacherin from Marsens sauce

29.—

## Tagliolini maison terre et mer

Hausgemachte Tagliolini "Land und Meer"  
Home-made tagliolini "land and sea"

32.--

## Risotto à la courge et espuma à l'Amaretto

Kürbis-Risotto mit Amarettoschaum  
Pumpkin risotto with Amaretto foam

29.—

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

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