

LE COIN POISSON

FISCHECKE FISH CORNER

- Filet de sole sur purée de pommes de terre, quenelle d'avocat, émulsion à la citronnelle** 43.–
Seezunge auf Kartoffelstock, Avocado-Knödel, Zitronengras-Emulsion
Fillet of sole on potato puree, avocado quenelle, lemongrass emulsion
- Brochette de St-Jacques sur riz vénéré, crème de fenouil à l'anis, foin de poireau** 41.–
Jakobsmuschelspiess auf schwarzem Reis, Fenchel-Anis-Sauce, Lauchheu
Scallops skewer on black rice, fennel sauce with anis, leek hay
- Filet de loup de mer cuit sur peau, quinoa, légumes grillés, pesto au basilic** 39.–
Wolfsbarschfilet auf Haut gebraten, Quinoa, gegrilltes Gemüse, Basilikumpesto
Seabass fillet cooked on skin, quinoa, grilled vegetables, basil pesto
- Filets de boya du Lac, beurre au vin blanc, quenelles de pommes de terre, chanterelles** 41.–
Grosse, gebratene Egli-Filets vom See, Weisswein Sauce, Kartoffelpuffer, Eierschwämme
Big, roasted fillets of perch from the Lake, white wine sauce, potato quenelle, chanterelles
- 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 arrivage
Fisch vom Markt | Fish from the market

LE COIN VIANDE

FLEISCHECKE MEAT CORNER

- Magret de canard, marmelade d'abricot à la sauge ananas, riz jasmin, légumes** 39.–
Entenbrust, Aprikosenkonfitüre mit Ananas Salbei, Jasminreis, Gemüse
Duck breast, apricots marmalade with pineapple sage, jasmin rice, vegetables
- 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 onion confit, French fries
- Escalopines de volaille aux chanterelles, risotto au curcuma, légumes** 37.–
Geflügelschnitzelchen mit Eierschwämmen, Risotto mit Kurkuma, Gemüse
Chicken escalopes with chanterelles, risotto with tumeric, vegetable
- Tagliata de filet de bœuf, chanterelles en persillade, salade de roquette, copeaux de Grana Padano** 48.–
Rinderfilet Tagliata, Eierschwämme mit Petersilie, Rucola, Grana Padano-Splitter
Tagliata of fillet of beef, chanterelles with parsley, arugula, Grana Padano slices

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/volaille: Suisse | Canard: 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

ENTRÉES

— VORSPEISEN — STARTERS —

ENTRÉE PLAT

Tartare de daurade aux fruits exotiques, salade de mesclun, pain grillé Meerbrassetartare mit exotischen Früchten, Mesclun-Salat, getoastetes Brot Sea bream tartar with exotic fruits, mesclun salad, toated bread	19.--	35.—
Taboulé de quinoa et lentilles à la menthe marocaine, filet d'omble mariné Quinoa und Linsen-Taboulé mit marokkanischer Minze, mariniertes Saiblingfilet Quinoa and lentils tabbouleh with Moroccan mint, marinated char fillet	19.—	
Thon mi-cuit pané aux graines de wasabi, jus de tomates et framboises, salade de mesclun Thunfisch halbgekocht und paniert mit Wasabikörnern, Tomaten- und Himbeersaft, Mesclun-Salat Tuna half cooked and breaded with Wasabi seeds, tomato and raspberry juice, mesclun salad	21.—	36.--
Ballottine de foie gras aux sésames à la prune et coulis de fruits des bois Entenleberterrinen mit Sesam-Pflaumen-Körnern, Waldbeeren Coulis Duck foie gras terrine with plum sesame seeds, forest fruit coulis	22.—	32.—
Vitello tonnato, tomates cerises, roquette Vitello tonnato, Kirschtomaten, Rucola Vitello tonnato, cherry tomatoes, arugula	19.--	34.—
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive et combawa, copeau de Grana Padano et roquette Rindscarpaccio mit Olivenöl und Kaffernlimette, Grana Padano-Splitter, Rucola Beef carpaccio with olive oil and kaffir lime, Grana Padano slices, arugula	19.—	34.—
Salade de mesclun, copeaux de Grana Padano, graines Mesclun-Salat, Grana Padano-Splitter, 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

Gazpacho de tomates jaunes au basilic, Bresaola, cube de Serac du Moléson Gelbe-Tomaten-Gazpacho mit Basilikum, Bresaola, Serac-Käse-Würfel von Moléson Yellow tomato gazpacho with basil, Bresaola, Serac cheese cube from Moléson	14.--	
Risotto aux orties et saucisse tessinoise Brennessel-Risotto mit Tessinerwurst Risotto with nettle and sausage from Ticino		28.—
Tagliatelle maison aux chanterelles ✓ Hausgemachte Tagliatelle mit Eierschwämmen Home-made tagliatelle with chanterelles		32.--
Tagliolini à l'encre de seiche, calamaretti et St-Jacques au pesto Tintenfisch-Tagliolini mit Calamaretti und Jakobsmuscheln mit Pesto Squid ink tagliolini with calamaretti and scallops with pesto		32.—
Lasagne maison aux légumes ✓ Hausgemachte Gemüse-Lasagne Home-made vegetable Lasagne		28.—