



12 La verte un peu plus que verte aux graines et pickles 16

Mélange de salades vertes, graines torréfiées, pickles maison et petits pois
Gemischter Blattsalat, geröstete Samen, hausgemachte Gewürzgurken und Erbsen
Mixed green salad, roasted seeds, homemade pickles and green peas

La soupelette qui réconforte en automne 18

Velouté de lentilles, saucisse et écume de Xérès
Linsensuppe mit Brät und Sherry-Essig-Schaum
Cream of Lentil Soup with Sausage and Sherry vinegar foam

Le cocktail du moment : La crevette Gangnam style 26/39

Crevettes sauce gochujang, salade de chou et carottes
Garnelen in Gochujang-Sauce, Kohl- und Rübelsalat
Shrimp with Gochujang Sauce, cabbage and carrot salad

Cham-Pi-Gnonnnnns!!! 25

Panaché froid de champignons, jus acidulé, culatello di zibello et flûte feuilletée au Gruyère et moutarde

Kaltes Pilzgericht, Essig Jus, Culatello di Zibello und eine Blätterteigstange mit Gruyère und Senf

Cold mushroom medley, tangy sauce, culatello di Zibello, and a puff pastry roll with Gruyère and mustard

12 Du jardin à la vigne en passant chez le fromager 24

Salade de courge, sérac et raisins, vinaigrette au miel et sablé salé
Kürbissalat mit Ziger, Trauben, Honig-Vinaigrette und salzigem Mürbeteig
Pumpkin salad with whey cheese, grapes and honey vinaigrette with salted shortbread

Le gallinacé, l'ail noir et le topinambour 43

Poitrine de poularde, sauce à l'ail noir, purée de topinambours et frites de patates douces
Pouardenbrust an schwarzer Knoblauchsauce, Topinambur-Püree und Süßkartoffel-Frites
Chicken breast with black garlic sauce, Jerusalem artichoke purée and sweet potato fries

Un peu de homard dans ce monde de brutes 43

Udon, homard et sauce au beurre, ail et soja
Udon, Hummer und Butter-Knoblauch-Sojasauce
Udon, lobster and butter, garlic and soy sauce

Le boeuf qu'on aime 59

Filet de boeuf, purée de panais, carottes fanes et pommes de terre croustillantes
Rinderfilet, Pastinakenpüree, Möhren mit Grün und knusprige Kartoffeln
Beef tenderloin, parsnip purée, carrots with greens, and crispy potatoes

Vegan touch

12 LE PILAF DE JULES 35

Pilaf de boulgour au lait de coco, curcuma et pousses d'épinards
Bulgur-Pilaf mit Kokosmilch, Kurkuma und Spinatsprossen
Bulgur Pilaf with Coconut Milk, Turmeric, and Spinach Sprouts

12 végétarien





LE GIBIER SANS PERMIS DE CHASSE REQUIS !

Le sanglier de Pancho Villa

39

Joues de sanglier aux parfums du Mexique et son chili
Wildschweinbäckli mit mexikanischen Aromen und Chili
Wild Boar Cheeks with Mexican Flavors and Chili

Le chouchou de la cuisine

59

Médailillon de chevreuil, jus aux aïelles, tranche de choux rouge rôtie et spätzli
Rehmedaillon, Preiselbeersauce, gebratene Rotkohlscheibe und Spätzli
Venison medallion, lingonberry sauce, roasted red cabbage, and spätzli

Un petit café dans la forêt...

57

Brochette d'entrecôte de cerf, jus au café, purée de pommes de terre aux marrons, effeuillée de choux de bruxelles et sauté de bolets
Hirschentrecôte-Spieß, Kaffeesauce, Kartoffelpüree mit Maroni, zerpfückter Rosenkohl und sautierte Steinpilze
Venison ribeye skewer, coffee-infused gravy, mashed potatoes with chestnuts, shredded Brussels sprouts, and sautéed porcini mushrooms

Le poisson chasseur

45

Filet de sandre des alpes, sauce à l'échalote et vin rouge, polenta et courge rôtie
Alpen-Zanderfilet mit Schalotten-Rotwein-Sauce, Polenta und geröstetem Kürbis
Alpine pikeperch fillet with shallot and red wine sauce, polenta, and roasted squash

Les classiques du CASY

Easy cosy casy Burger

32

Casy Burger de veau, portobello, fromage, salade, servi avec frites
Casy Burger (Kalbfleisch), Portobello Pilze, Käse, Salat, serviert mit Pommes frites
Casy Veal Burger, portobello mushrooms, cheese, salad, served with french fries

Parfum de Grèce: dans l'idée d'un Gyros

34

Poulet aux épices à gyros, frites à l'origan & Tzatziki
Poulet mit Gyros-Gewürzen, Pommes frites mit Oregano & Tzatziki
Chicken with gyros spices, French fries with oregano & Tzatziki

Origines : Crevettes : Vietnam / Veau, boeuf, jambon blanc, lard : Suisse et Irlande / Poulet : Suisse et Grèce / Cerf et Chevreuil : Autriche et Allemagne / Homard : Canada / Pain : maison / Poisson : Suisse / Sanglier : Espagne

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients (présents dans nos plats) susceptibles de provoquer des allergies. Tous nos prix sont en CHF TVA incluse

Nos tartares :

• Tartare de boeuf moutarde anglaise 26/38

Rindstatar mit englischem Senf
Beef tartare with old-fashioned English mustard

• Tartare de boeuf CASY, roquette, 25/36

grana padano, huile de truffe, piment d'Espelette
Rindstatar CaSy, Rucola, grana padano, Trüffelöl, Chili "Espelette"
Beef tartare CaSy, rucola, grana padano, truffle oil, Chili "Espelette"

Frites ou salade à choix - mit Pommes frites oder Salat
with french fries or salad

KA/NOA

Ravioli KA/NOA



23/32

Ravioli del plin à la viande, sauce au Castelmagno & noisettes du Piémont
Ravioli del plin mit Fleischfüllung Castelmagno Sauce & Haselnüsse aus dem Piemont
Ravioli del plin with meat, Castelmagno sauce & hazelnuts from Piemonte



végétarien

