

BRASERIE
ZUR SIMME
CHEZ MARCO
ZWEISIMMEN

Speisekarte

11.45 bis 14.00 Uhr
18.00 bis 21.30 Uhr

Geht es Ihnen manchmal auch so, dass Sie glauben,
weiss Gott was alles zu benötigen, um glücklich zu sein?

Dann sitzen Sie plötzlich an einem wundervoll gedeckten Tisch,
bei einem feinen Essen, welches mit einem guten Tropfen Wein
abgerundet ist. Sie sind von lauter guten Freunden umgeben und
dann spüren Sie die Geborgenheit.

Sie fühlen den Einklang von Körper und Geist und fragen sich:
„Brauche ich wirklich noch mehr, um glücklich zu sein?“

Wir wünschen viel Vergnügen beim Auslesen ...
Marco Feuz & Team

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %
Tous les prix se comprennent en CHF, TVA 8,1 % incluse.
All prices in CHF incl. VAT 8,1%

Öbis Gluschtigs zum Starte

Märit-Salat im Schüsseli

Salade du marché dans un petit saladier

Market salad in a small bowl

11.50 / kl. Portion 9.50



«Frühlings-Salat»

Feine Blattsalate mit grünem Spargel, Gurken,
rosa Grapefruit und Lenker Rohschinken

*Salade de printemps: Asperges vertes, concombres,
pamplemousse rose et jambon cru de Lenk*

*Spring salad: Fine leaf salads with green asparagus, cucumber,
pink grapefruit and raw ham from Lenk*

22.00 / 29.00



Pia's Rindstatar mit Tête de Moine und einem Laugenbretzel

Le tartare de bœuf «Pia» avec Tête de Moine et un bretzel

Pia's steak tartare with Tête de Moine (Swiss semi-hard cheese) and a pretzel

26.00 / 38.00

Unsere Weinempfehlung: **Humagne Rouge, (CH)** 1 dl 8.50

Feine hausgemachte Tagessuppe

Potage du jour fait maison

Homemade soup of the day

9.00



Pasta-Empfehlung - *Recommandation de pâtes - Pasta recommandation*

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.

Renseignez-vous auprès du service. Prix selon les frais.

Ask our staff. Price according to costs.

Tagespreis 22.00 – 29.00



Diese Gerichte können wir auch in vegetarischer Form anbieten.
Nous pouvons également proposer ces plats sous forme végétarienne.
We can also offer these dishes in vegetarian form.



Öbis vom Frühling

«Frühlings-Bowl»



Spargelgemüse mit rotem Linsotto, Schottischem Lachs, leichtem Bärlauchschaum und frischen Frühlingszwiebeln

Légumes aux asperges avec linsotto rouge, saumon d'Écosse, mousse légère à l'ail des ours et oignons de printemps frais

Asparagus vegetables with red lentil risotto, Scottish salmon, light wild garlic foam and fresh spring onions

24.00 / 31.00

Fisch nach Tageseinkauf



auf weißem Spargelrisotto mit Absinthschaum

Poisson du jour selon arrivage sur risotto aux asperges blanches avec mousse à l'absinthe

Fish of the day on white asparagus risotto with absinthe foam

44.00

Simmentaler «Rindsentrecôte»

mit Marco's Kräuterbutter, Thymianjus
und frischem Ofen-Kartoffelgemüse

Entrecôte de bœuf du Simmental avec beurre aux herbes à la Marco, jus au thym et pommes de terres et légumes fraîches au four

Beef entrecôte of Simmental with Marco's herb butter, thyme jus and fresh potatoes and vegetables from the oven

160 g 45.00 / 200 g 55.00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.

Les informations sur les ingrédients contenus dans nos aliments qui peuvent provoquer des allergies ou intolérances, sont disponibles sur demande auprès de notre service.

If you have any queries about ingredients in our dishes, which could trigger allergies or you are intolerant to, please check with our service team before ordering.

Üsi Klassiker

**Frische Kalbsleber à la Marco mit Schalotten, Kräutern
und knuspriger Rösti (*es het solang's het*)**

*Foie de veau frais à la Marco avec échalotes, fines herbes
et rösti croustillant (selon disponibilité)*

*Fresh calf's liver à la Marco with shallots, herbs and crispy rösti
(subject to availability)*

38.00

Unsere Weinempfehlung: **Puglia Primitivo IGP (I)** 1 dl 8.50

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Preiselbeerkompott, neuen Quetschkartoffeln
und Spargel-Gurkensalat

*Escalope de porc panée, compote d'airelles, pommes de terre nouvelles,
salade d'asperges et de concombres*

*Breaded pork escalope with cranberry compote,
new potatoes and cucumber salad*

29.00

Unsere Weinempfehlung: **Pouilly Fumé AC (F)** 1 dl 7.50

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt

an «Vieille Prune»-Bratenjus mit Bärlauchspätzli
und Gemüse vom Markt

*Rôti de viande hachée farci aux prunes, jus de cuisson "Vieille Prune",
spätzli à l'ail des ours et légumes du marché*

*Marco's Meatloaf stuffed with plums, "Vieille Prune" roast jus,
wild garlic spaetzle and vegetables from the market*

31.00



STEPHAN'S METZ'G

Fleischherkunft: Sofern nichts anderes vermerkt ist,
verwenden wir nur Schweizer Fleisch

*Déclaration origine de la viande: Sauf indication contraire,
nous utilisons uniquement de la viande suisse.*

Origin of meat: Unless stated otherwise, we only serve Swiss meat.

Äs Dessert zum Schluss ...

Hausgemachtes mini Tobleronemousse mit Double Crème Meringues-Eis

*Mousse de chocolat Toblerone fait maison mini
avec glace double-crème-meringues*

Homemade Toblerone mousse mini with double cream-meringue ice cream
14.00 / ohne Eis 9.50

Eiskaffee zur Simme

**Latte Macchiato-Eis und Arran Gold Single Malt
Whisky Cream** (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*)

*Café glacé «zur Simme»: glaces latte macchiato
et or d'arran single malt whisky cream (contient de l'alcool)
Simme Iced Coffee: Latte Macchiato ice cream and Arran
Gold Single Malt Whisky Cream (slightly alcoholic ice cream)*

10.00/ 13.50

Brasserie-Träumli

**Double Crème Meringues-Eis mit "Nydeltäfelisauce"
und frischen Nydeltäfeli**

*Petit rêve «Brasserie»: Glace crème-double-meringues
avec sauce au caramel et bonbons au caramel
Little dream «Brasserie»: Double cream-meringue ice cream
with caramel candy sauce and caramel candies*

10.50 / 14.50

Greyerzer Meringue mit Doppelrahm 9.00

Meringue de Gruyère avec double-crème / Greyerz Meringue with double cream

... mit Vanilles-Eis *avec glace vanille / with vanilla ice cream* 12.50

Sorbet (nach Saison) *Sorbet (de saison), Sorbet (seasonal)* 12.60

... mit Italienischem Schaumwein 15.00

... avec vin mousseux d'Italie / with Italian sparkling wine

Eine schöne Auswahl von Käsen aus der Region

*Magnifique variation de fromages de la région
Wide selection of cheese from the region*

19.50

Ihre persönliche Glacé-Coupe aus der Region

Was gesund ist kann auch hervorragend schmecken:
Gstaad Ice Cream Switzerland wird ausschliesslich aus hochwertigen
Zutaten von lokalen Lieferanten hergestellt. Für die Produktion werden
frische Bergmilch aus dem Saanenland sowie natürliche Aromen und
Zutaten verwendet - ganz nach dem Motto
«Geschmackvoll, Gesund & Lokal»



Aromen

Erdbeere, Vanille, Chocolate,
Latte Macchiato, Double Crème Meringues,
Arran Gold Single Malt Whisky Cream
(leicht alkoholhaltige Rahmglace)
Sorbet (nach Saison)

Arômes

*Fraises, vanille, chocolat, latte macchiato, crème-double-meringues,
or d'arran single malt whisky cream (contient de l'alcool)
Sorbet (de saison)*

Flavours

*Strawberry, Vanilla, Chocolate,
Latte Macchiato, Double cream-meringue, ,
Arran Gold Single Malt Whisky Cream (slightly alcoholic)
Sorbet (seasonal)*

pro Kugel Eis 4.20 / mit Rahm + 1.50
*par boule de glace / Portion de crème
per scoop of ice cream / Portion whipped cream*

Kinder-Karte

Als Kinderteller kochen wir:

Pour les enfants nous préparons les plats suivants:

We serve the following in children's portions:

Tagessuppe | *Potage du jour / Soup of the day* 5.00

Pasta nature | *Pasta nature / Pasta plain* 8.00

Pasta mit Tomatenrahmsauce 11.00

Pasta à la sauce à la crème de tomate / Pasta with tomato cream sauce

Paniertes Schweinsschnitzel mit Preiselbeerkompott,
neuen Quetschkartoffeln und Spargel-Gurkensalat 15.00

*Escalope de porc panée, compote d'airelles, pommes de terre nouvelles
et salade d'asperges et de concombres*

*Breaded pork escalope, cranberry compote, new potatoes
and asparagus cucumber salad*

Hackbraten mit Bratenjus,

Bärlauchspätzli und Gemüse vom Markt 15.00

Rôti de viande hachée, jus de cuisson,

Spätzli à l'ail des ours et légumes du marché

Meatloaf, roast jus, wild garlic spaetzle and vegetables from the market

Simmentaler «Rindsentrecôte» mit Marco`s Kräuterbutter,
Thymianjus und frischem Ofen-Kartoffel-Gemüse 15.00

*Entrecôte de bœuf du Simmental avec le beurre aux herbes de Marco,
jus au thym et pommes de terre et légumes fraîches au four*

*Beef entrecôte of Simmental with Marco's herb butter,
thyme jus and fresh potatoes and vegetables from the oven*

Kinder-Dessert

Brasselino 5.00

1 Kugel Eis nach Wahl mit einem Chupa Chups und Rahm

1 boule de glace au choix avec Chupa Chups et de la crème