

BRASERIE ZUR SIMME

CHEZ MARCO
ZWEISIMMEN

Speisekarte

11:45 bis 14:00 Uhr &
18:00 bis 21:30 Uhr (Sonntag 21:00)

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



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.
Alle Preise CHF inkl. MwSt. 7,7 %

Les informations sur les ingrédients contenus dans nos aliments qui peuvent provoquer
des allergies ou intolérances, sont disponibles sur demande auprès de notre service.
Tous les prix se comprennent en CHF, TVA 7,7 % incluse.

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.
All prices in CHF incl. VAT 7,7%

Etwas zum Starten & unsere Klassiker

Bunter Blattsalat

Salade-feuille aux couleurs de saison

Colourful leafy salad

CHF 8.50 / 12.00

Gemischte Blattsalate mit Mais und Karotten

Salade-feuille avec du maïs et des carottes

Mixed salad with sweetcorn and carrots

CHF 10.50 / 15.00

Tagessuppe

Potage du jour

Soup of the day

CHF 8.50

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskern-Pesto und Sauerrahm

Soupe au potiron avec pesto au potiron et crème acidulée

Pumpkin soup with pumpkin seed pesto and sour cream

CHF 10.50

Pia's Rindstatar mit Tête de Moine und Pastinakenspalten

Le tartare de bœuf « Pia » avec Tête de Moine et panais

Pia's Steak tartare with Tête de Moine (Swiss semi-hard cheese) and parsnips wedges

CHF 23.00 / 34.00

Doppeltes Simmentaler Rindsentrecôte Café de Paris mit neuen Kräuter-Bratkartoffeln und Marktgemüse

Entrecôte de bœuf du Simmental double,

café de Paris, pommes de terre rôties aux herbes et légumes du marché

Double entrecôte (club steak) from the Simmental,

Café de Paris, herb roasted potatoes and market vegetables

160 g CHF 42.00 / 200 g CHF 52.00

Paniertes Schweinsschnitzel

mit hausgemachten Country Cuts und Gemüse vom Markt

Escalope de porc panée, pommes de terre « country cuts » et légumes du marché

Breaded pork escalope with homemade country cut potatoes and market vegetables

CHF 29.00

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt, Tomaten-Bratenjus, frische Spätzli und Rotkraut

Rôti de viande hachée farci aux prunes,

jus de rôti et tomate, Spaetzli, et chou rouge

Marco's Meatloaf stuffed with plums, tomato-meat jus,

Spätzli (small Swiss dumplings) and red cabbage

CHF 30.00

Herbst-Zeit

Herbstsalat

Feine Blattsalate garniert mit Rotkraut, Trauben, Hokkaido-Kürbis,
Apfel und Truthahn-Mostbröckli

Salade d'automne: Salades de feuilles garnies de chou rouge, raisins, potiron d'Hokkaido, pomme et «Truthahn-Mostbröckli» (petits morceaux de dinde saumurée, fumée et séchée)

Autumn salad: Leaf salads garnished with red cabbage, grapes, Hokkaido pumpkin, apple and «Truthahn-Mostbröckli» (small pieces of turkey cured, smoked and dried)

CHF 19.00 / CHF 26.00

Fasanen-Terrine (Wildfleisch) mit pikanten Preiselbeeren und
hausgemachtem Brioche

Terrine de faisan (Viande de chasse) avec cranberries piquantes et brioche fait maison

Wild pheasant terrine (Venison) with spicy cranberries and homemade brioche

CHF 23.00 / 33.00

Damhirsch-Pfeffer aus dem Reichenstein „klassisch“

Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing, glasierte Marroni
und im Rotwein gekochte Büschelbirnen

Civet de cerf (daim) „classique“

*Spaetzli, chou rouge, chou de Milan à la crème,
marrons glacées et poires cuites au vin rouge*

Deer ragout "classic"

*Spätzli (small Swiss dumplings), red cabbage, savoy cabbage with cream sauce,
glazed marronis, pears cooked in red wine*

CHF 34.00/ 29.00

Allerlei Wildbeilagen (Fleischlos)

Garniture chasse (végétarien)

Variety of side dishes (vegetarian)

CHF 26.00

Tagesfisch

auf Fenchel-Acquerello-Risotto mit Martinischaum und pikanten Preiselbeeren

*Poisson de jour (selon l'offre) avec risotto d'Acquerello au fenouil,
mousse de Martini et cranberries piquantes*

*Day fish (depending on supply) with fennel Acquerello risotto,
Martini foam and spicy cranberries*

CHF 41.00

Rosa gebratenes Rentierfilet auf hausgemachten
Kürbisgnocchi, geschmortem Hokkaido-Kürbis und Rotkraut-Jus

*Filet de renne rôti rose, gnocchi de potiron fait maison,
potiron d'Hokkaido praisé et jus de chou rouge*

*Pink roasted reindeer fillet on homemade pumpkin gnocchi,
braised Hokkaido pumpkin and red cabbage jus*

CHF 52.00

„Rehrücken-Schmaus“

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskern-Pesto und Sauerrahm

Soupe au potiron avec pesto au potiron et crème acidulée

Pumpkin bisque with pumpkin pesto and sour cream

Rehrücken in zwei Gängen serviert, 1x klassisch / 1x modern

Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing, Hokkaido-Kürbis und Kartoffel-Kürbis-Muffin, glasierte Marroni und im Rotwein gekochte Büschelbirnen, Preiselbeersauce, Rotkraut-Jus

Selle de chevreuil, servi en deux plats: classique et moderne

Spaetzli, chou rouge, chou de Milan à la crème, potiron d'Hokkaido, choux de bruxelles piquantes, muffin aux pommes de terre et au potiron, marrons glacées, poires cuit au vin rouge, sauce aux airelles, jus de chou rouge

Saddle of venison served in two courses: classic and modern

Spätzli (small Swiss dumplings), red cabbage, savoy cabbage in cream sauce, Hokkaido pumpkin, spicy Brussels sprout, potato pumpkin muffin, glazed marronis, pears cooked in red wine, cranberry sauce and red cabbage jus

1 Mini Dessert nach Wahl:

Tobleronemousse, Sorbet oder Vermicelles mit Vanilleeis

1 Dessert mini à choix: Mousse de chocolat Toblerone, sorbet ou vermicelles avec glace vanille

1 mini dessert of your choice: Homemade Toblerone mousse, sorbet or vermicelli with vanilla ice-cream

„Rehrücken-Schmaus“-Menu pro Person CHF 69.00

ohne Dessert CHF 62.00

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.



Dessert

Frischer hausgemachter Früchtekuchen (*es het solang's het*)

Gâteau fait maison aux fruits frais (selon disponibilité)

Fresh homemade fruit tart (limited availability)

CHF 6.50 / ... mit Rahm CHF 8.00

Hausgemachtes Tobleronemousse mit Double Crème Meringues-Eis

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

Homemade Toblerone mousse with double cream-meringue ice cream

CHF 13.00

Als mini Dessert: Tobleronemousse

Mini dessert: Mousse de chocolat Toblerone / As a mini dessert: Homemade Toblerone mousse

CHF 9.00

Vermicelles-Nest mit Greyerzer Meringue und Rahm

CHF 10.00 / ... mit Vanille-Eis CHF 13.50

Vermicelles avec Meringue Gruyère et de crème CHF 10.00

... avec glace vanille CHF 13.50

Vermicelli with Greyerz Meringue and whipped cream CHF 10.00

... with vanilla ice cream CHF 13.50

Leichtes halbgefrorenes Zimt-Parfait, Zwetschgenkompott, Schoko-Crumble

Parfait léger semi-congelé à la cannelle, compote de prunes, crumble au chocolat

Light semi-frozen cinnamon parfait, plum compote, chocolate crumble

CHF 13.00

Eiskaffee zur Simme

Latte Macchiato-Eis und Arran Gold -

Single Malt Whisky Cream (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*)

Café glacé « zur Simme »

glace latte macchiato avec or arran glace à la crème single malt whisky (contient de l'alcool)

Simme Iced Coffee

Latte Macchiato ice cream and Arran Gold Single Malt Whisky Cream (slightly alcoholic ice cream)

CHF 9.00 / CHF 12.50

Brasserie „Träumli“

Double Crème Meringues-Eis mit hausgemachtem Eierlikör (*alkoholhaltig*)

Petit rêve « Brasserie »

Glace crème-double-meringues avec liqueur au jaune d'œuf fait maison (contient de l'alcool)

Little dream « Brasserie »

Double cream-meringue ice cream and homemade egg liqueur (alcoholic)

CHF 9.50 / CHF 13.00

Sorbet (*nach Saison*) mit Italienischem Schaumwein

Sorbet (de saison) avec vin mousseux Italie / Sorbet (seasonal) with Italian sparkling wine

CHF 10.00 / CHF 14.00

Eine schöne Auswahl von Käsen aus der Region

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

CHF 18.00

Ihre persönliche Glacé-Coupe aus der Region

Was gesund ist kann auch hervorragend schmecken:
Ruci Swiss Ice Cream 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»
Übrigens: Ruci heisst auf Sanskrit «Köstlicher Geschmack»



Aromen

Latte Macchiato, Double Crème Meringues, Alpen-Caramel, Erdbeeren, Arran Gold Single Malt Whisky Cream (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*), Vanille, Chocolate Chips

Arômes

Latte macchiato, crème-double-meringues, caramel des alpes, fraises, or d'arran single malt whisky cream (contient de l'alcool), vanille, chocolat chips

Flavours

Latte Macchiato, Double cream-meringue, Alpine caramel, Strawberry, Arran Gold Single Malt Whisky Cream (slightly alcoholic), Vanilla, Chocolate Chip

pro Kugel Eis
par boule de glace
per scoop of ice cream
CHF 3.50

Portion Rahm
Portion de crème
Portion whipped cream
CHF 1.50

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

CHF 5.00

Pasta nature

Pasta nature / Pasta plain

CHF 8.00

Pasta mit Tomatensauce

Pasta à la sauce à la crème de tomate

Pasta with tomato cream sauce

CHF 10.00

Paniertes Schnitzel, hausgemachte Country Cuts, Gemüse

Escalope de porc panée, pommes de terre « country cuts » et légumes

Breaded pork escalope with homemade country cut potatoes and vegetables

CHF 14.00

Hackbraten, Spätzli, Gemüse

Rôti de viande hachée, spaetzli, légumes

Meatloaf, spätzli (small Swiss dumplings), vegetables

CHF 14.00

Tagesfisch, Bratkartoffeln, Gemüse

Poisson du jour, pommes de terres rissolées, légumes

Fish of the day, fried potatoes and vegetables

CHF 14.00

Simmentaler Rindsentrecôte, Bratkartoffeln, Gemüse

Entrecôte de bœuf du Simmental, pommes de terre rissolées et légumes du marché

Entrecôte (club steak) from the Simmental, fried potatoes and vegetables

CHF 14.00

Brasselino

(1 Kugel Eis nach Wahl mit einem Chupa Chups und Rahm)

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

Brasselino (1 scoop of ice cream as required with a lollipop and whipped cream)

CHF 5.00