

BRA^SERIE
ZUR **S**IMME
—
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%

Öpis 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

«Herbst-Salat»

Feine Blattsalate mit pochiertem Freiland-Ei von Bieri's aus St. Stephan, Feigen, Kürbis süss-sauer und gerösteten Nüssen
Salade d'automne : fines feuilles de salade avec œuf poché de la famille Bieri de St. Stephan, figues, potiron aigre-doux et noix grillées
Autumn salad: Fine leaf salads with poached egg from family Bieri from St Stephan, figs, sweet and sour pumpkin and roasted nuts
21.00 / 27.00

Unsere Wein-Empfehlung: **Thuner Riesling-Sylvaner (CH)** 1 dl 7.50

Pia's Rindstatar mit Belper Knolle und einem Laugenbretzel

Le tartare de bœuf «Pia» avec Belper Knolle et un bretzel*
Pia's steak tartare with Belper Knolle and a pretzel*
* = fromage au lait cru de Belp / Raw milk cheese from Belp
26.00 / 38.00

Feine hausgemachte Tagessuppe


Potage du jour fait maison / Homemade soup of the day
9.00

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskern-Pesto und Sauerrahm

Soupe au potiron avec pesto de graines de potiron et crème aigre
Pumpkin soup with pumpkin seed pesto and sour cream
10.50


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. 

Öpis vom Herbst

«Herbst-Bowl»

Rotkrautstreifen, Schwarzer Reis, geschmorter Hokkaido-Kürbis 

mit Humus-Salsa und gebratenem Kräuterseitling

Lamelles de chou rouge, riz noir, courge d'Hokkaido braisée

avec salsa d'humus et pleurote aux herbes rôtie

Red cabbage strips, black rice, braised Hokkaido pumpkin

with humus salsa and fried king oyster mushrooms

23.00 / 27.00

Unsere Wein-Empfehlung: **Selezione Rosé (I)** 1dl 7.50

Damhirsch-Pfeffer aus dem Reichenstein „klassisch“

Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing, glasierte Marroni

und im Rotwein gekochte Büschelbirnen

Civet de cerf (daim) „classique“ avec Spaetzli, chou rouge,

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

Deer ragout “classic” with Spätzli (small Swiss dumplings), red cabbage,

savoy cabbage with cream sauce,


glazed marronis, pears cooked in red wine

29.00 / 35.00

Unsere Wein-Empfehlung:

El Sueco Crianza Bodega VIRTUS (E) / 1 dl zu CHF 8.50

Allerlei Wildbeilagen (Fleischlos)

Garniture chasse (végétarien) 

Variety of side dishes (vegetarian)

26.00

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.

STEPHAN'S METZ'G



Üsi Klassiker

Flaches Filet «Petit Tender» vom Rind, ein «Special Cut»
mit Thymianjus auf Rotkrautrisotto und geschmortem Hokkaido-Kürbis
*Filet plat "Petit Tender" de bœuf, une "coupe spéciale" avec jus au thym,
risotto au chou rouge et courge d'Hokkaido braisée*
*Flat fillet of beef "Petit Tender", a "Special Cut" with thyme jus,
red cabbage risotto and braised Hokkaido pumpkin*
160 g 37.00 / 200 g 47.00

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)*
41.00

Unsere Wein-Empfehlung: **Puglia Primitivo IGP (I)** 1 dl 8.50

Paniertes Schweinsschnitzel
mit Preiselbeerkompott, hausgemachten Country Cuts
und Gurkensalat
*Escalope de porc panée, compote d'airelles, Country Cuts fait maison
et salade de concombres*
*Breaded pork escalope with cranberry compote,
Homemade Country Cuts and cucumber salad*
29.00

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt
«Vieille Prune»-Bratenjus, Rotkraut, Marroni
und hausgemachte Spätzli
*Rôti de viande hachée farci aux prunes, jus de cuisson "Vieille Prune",
chou rouge, marrons et spätzli maison*
*Marco's Meatloaf stuffed with plums, "Vieille Prune" roast jus,
red cabbage, chestnuts and homemade spaetzli (small Swiss dumplings)*
31.00

Äs Dessert zum Schluss ...

Hausgemachtes mini Tobleronemousse

mit Double Crème Meringues-Eis

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

Homemade Toblerone mousse mini & double cream-meringue ice cream

14.00 / ohne Eis 9.50

Unsere Wein-Empfehlung: **Marugg's Pinot Muté (Portwein, CH)** 5 cl 9.50

Affogato al caffè 9.50

mit Vanilleeis / *avec glace vanille / with vanilla ice cream*

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 Vermicelle und glasierten Marroni
Petit rêve «Brasserie»: Glace crème-double-meringues, Vermicelles, marrons glacés
«Brasserie-Dream»: Double cream-meringue ice cream, Vermicelli, glazed chestnuts

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)* 8.40 / 12.60

... **mit Italienischem Schaumwein** 12.00 / 15.00

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

Eine schöne Auswahl von Käsen aus der Region

Variation de fromages de la région / 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,
hausgemachten Country Cuts und Gurkensalat** 15.00

Escalope de porc panée, compote d'airelles,

Country Cuts fait maison et salade de concombres

Breaded pork escalope with cranberry compote,

homemade Country Cuts and cucumber salad

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt 15.00

Bratenjus, Rotkraut, Marroni und hausgemachte Spätzli

Rôti de viande hachée farci aux prunes, jus de cuisson,

chou rouge, marrons et spätzli maison

Marco's Meatloaf stuffed with plums, roast jus,

red cabbage, chestnuts and homemade spaetzli (small Swiss dumplings)

Unsere Mocktail-Empfehlung: **Orangensaft mit Grenadinesirup** 2 dl 5.00

Rindsmedaillon mit Marco's Kräuterbutter 15.00

und Thymianjus auf Rotkrautrisotto und geschmortem Hokkaido-Kürbis

Médaille de bœuf avec beurre aux herbes à la Marco, jus au thym,

risotto au chou rouge et courge d'Hokkaido braisée

Beef medallion with Marco's herb butter, thyme jus,

red cabbage risotto and braised Hokkaido pumpkin

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

1 scoop of ice cream of your choice with a Chupa Chups and cream