

Etwas zum Starten

Bunter Blattsalat /

Salade-feuille aux couleurs de saison CHF 8.50 /12.00

Gemischte Blattsalate mit Mais und Karotten

Salade-feuille avec du maïs et des carottes

CHF 10.50 / 15.00

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)

CHF 19.00 /26.00

Pia's Rindstatar mit Tête de Moine & Pastinakenspalten

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

CHF 23.00 / 34.00

Tagessuppe / *Potage du jour*

CHF 8.50

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskern-Pesto und

Sauerrahm

Soupe au potiron avec pesto au potiron et crème acidulée

CHF 10.50

Tagesteller mit Suppe oder Salat

Nur MO-FR mittags - es het solang's het.

Plat du jour avec soupe ou salade

(disponible du lundi à vendredi midi et selon disponibilité)

CHF 19.00

1 Paar Weisswürste mit hausgemachtem

süßem Senf und ein Brezel

1 paire de « Weisswürste » avec moutarde

douce maison et un bretzel

CHF 13.00

Kinder-Karte

Tagessuppe CHF 5.00

Pasta nature CHF 8.00

Pasta mit Tomatenrahmsauce CHF 10.00

Paniertes Schnitzel, hausgemachte CHF 14.00

Country Cuts, Gemüse

Hackbraten, Spätzli, Gemüse CHF 14.00

Tagesfisch, Bratkartoffeln, Gemüse CHF 14.00

Simmentaler Rindsentrecôte, CHF 14.00

Bratkartoffeln, Gemüse

Brasselino CHF 5.00

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

BRASERIE
ZUR SIMME
CHEZ MARCO
ZWEISIMMEN

Speisekarte

11:45 bis 14:00

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

Rehrücken-Schmaus-Menu

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskern-Pesto

Soupe au potiron avec pesto au potiron

Rehrücken in zwei Gängen serviert,
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:

*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*

Mini Dessert nach Wahl / *Dessert mini à choix*
Tobleronemousse, Sorbet, Vermicelles & Vanilleeis
*Mousse de chocolat Toblerone, sorbet ou vermicelles
avec glace vanille*

*

**„Rehrücken-Schmaus“-Menu pro Person CHF 69.00
ohne Dessert CHF 62.00**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 7,7 %
Tous les prix se comprennent en CHF, TVA 7,7 % incluse.

Herbst-Zeit & unsere Klassiker

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

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

CHF 23.00 / 33.00

“Tages-Pasta / Tages-Empfehlung”

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.

*“Pasta du jour/-Recommandation” Renseignez-vous auprès de notre service. Prix selon les frais
(Tagespreis CHF 22.00–42.00)*

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*

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

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*

CHF 30.00

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 cuit au vin rouge*

CHF 34.00/ 29.00

Allerlei Wildbeilagen (Fleischlos)

Garniture chasse (végétarien)

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*

CHF 41.00



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.

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.