

# 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».



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

## *Arômes*

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

## *Flavours*

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

pro Kugel Eis  
*par boule de glace*  
*per scoop of ice cream*  
CHF 3.80

Portion Rahm  
*Portion de crème*  
*Portion whipped cream*  
CHF 1.50



## Dessertkarte

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

## Dessert

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

*Gâteau fait maison aux fruits frais (selon disponibilité)*

*Fresh homemade fruit tart (limited availability)*

CHF 7.00 / ... mit Rahm CHF 8.50

Greyerzer Meringue mit Doppelrahm

CHF 9.00 / ... mit Vanilles-Eis CHF 12.50

*Meringue de Gruyère avec double-crème CHF 9.00*

*... avec glace vanille CHF 12.50*

*Greyerz Meringue with double cream CHF 9.00*

*... with vanilla ice cream CHF 12.50*

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 14.00

Als mini Dessert: Tobleronemousse

*Mini dessert: Mousse de chocolat Toblerone*

*As a mini dessert: Homemade Toblerone mousse*

CHF 9.00

Mille-Feuilles» mit Sommerbeeren und Sauerrahmeis

*Mille-feuilles" aux baies d'été et glace à la crème acidulée*

*Mille-Feuilles" with summer berries and sour cream ice cream*

CHF 14.00

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 9.50/ CHF 13.00

Brasserie „Sommer-Träumli“

Double Crème Meringues-Eis mit Sommerbeeren und frischer Erdbeersauce

*Petit rêve « Brasserie »*

*Glace crème-double-meringues avec baies d'été et coulis de fraises fraîches*

*Little dream « Brasserie »*

*Double cream-meringue ice cream with summer berries and fresh strawberry sauce*

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