

## Unsere Lunch-Specials (nur mittags) • Salat oder Suppe inklusiv • es het solang's het

Menus de déjeuner • soupe ou salade incluse • selon disponibilité • 21.-

Montag:

Dienstag:

Freitag:



**Pasta-Empfehlung:** Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne • 22.- bis 29.-

Pasta du jour : Renseignez-vous auprès de notre service. Prix selon les frais.

### Öbis Gluschtigs zum Starte

#### Märit-Salat im Schüsseli

*Salade du marché  
dans un petit saladier*  
11.50 (kl. Portion 9.-)

#### «Frühlings-Salat»

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

*Salade verte  
avec asperges vertes,  
concombre, pamplemousse  
rose et jambon cru de Lenk*  
22.- / 29.-

#### Pia's Rindstatar mit Tête de Moine und einem Laugenbretzel

*Le tartare de bœuf «Pia»  
avec Tête de Moine et un  
bretzel* 26.- / 38.-

#### Brasserie-Brättli mit Lenker Rohschinken, marinierten Oliven und Alpkäse

*Petit plat „Brasserie“ avec  
jambon cru de Lenk, olives  
marinées, fromage d'alpage*  
20.- / 28.-

#### Tagessuppe • Potage du jour

9.00

#### 1 Paar Weisswürste süsser Senf und 1 Brezel

*1 paire de «Weisswürste» avec  
moutarde douce et un bretzel*  
15.50

### 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)*  
38.-

#### 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*  
29.-

#### Simmentaler «Rindsentrecôte» mit Marco's Kräuterbutter, Thymianjus und frischem Ofen-Kartoffelgemüse

*Entrecôte de bœuf du Simmental,  
beurre aux herbes à la Marco, jus au thym,  
pommes de terres et légumes fraîches au four*  
160 g 45.- / 200 g 55.-

#### Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt, «Vieille Prune»-Bratenjus, 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*  
31.-

### Üse Saison-Hit



#### «Frühlings-Bowl»

Spargelgemüse mit rotem Linsotto  
Schottischer Lachsrose, leichem Bärlauch-  
schaum und frischen Frühlingszwiebeln  
*Légumes aux asperges avec linsotto rouge,  
rose de saumon d'Ecosse, mousse légère à l'ail des  
ours et oignons de printemps frais*  
24.- / 31.-

### Äs Dessert zum Schluss

Hausgemachtes Tobleronemousse  
mit Double Crème Meringues-Eis  
*Mousse de chocolat Toblerone fait  
maison avec glace double-crème-  
meringues* 14.-

Als Mini-Dessert: Tobleronemousse  
*Dessert mini: Mousse de chocolat  
Toblerone* 9.50

Affogato al caffè mit Vanilleeis  
*Affogato al caffè avec glace vanille*  
9.50

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)* 10.00 / 13.50

Brasserie «Träumli»  
Double Crème Meringues-Eis  
mit "Nydeltäfelisauce"  
und frischen Nydeltäfel  
*Petit rêve « Brasserie »: Glace crème-  
double-meringues avec sauce au  
caramel et bonbons au caramel*  
10.50 / 14.-

Sorbet (nach Saison)  
*Sorbet (de saison)* 11.50  
... mit Italienischem Schaumwein  
... avec vin mousseux d'Italie 15.-

Eine schöne Auswahl von Käsen  
aus der Region  
*Magnifique variation de fromages  
de la région* 19.50

Fleischherkunft: Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir nur Schweizer Fleisch. Über Allergene geben unsere Mitarbeitende gerne Auskunft.  
Déclaration origine de la viande: Sauf indication contraire, nous utilisons uniquement de la viande Suisse. Sur les allergènes, nos collaborateurs vous renseigneront, volontiers.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 8,1 % • Tous les prix se comprennent en CHF, TVA 8,1 % incluse.



vegetarisch möglich / végétarien possible