


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: wechselt wöchentlich

Dienstag: wechselt wöchentlich


Freitag: wechselt wöchentlich

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

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

Öpis Gluschtigs zum Starte

Märit-Salat im Schüsseli

 *Salade du marché
dans un petit saladier*
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*
21.- / 27.-

Pia's Rindstatar
mit Belper Knolle
und einem Laugenbretzel

*Le tartare de bœuf «Pia»
avec Belper Knolle 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

Kürbisschaumsuppe

Soupe au potiron
9.00


1 Paar Weisswürste
süsser Senf und 1 Brezel

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

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

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)*
41.-

Paniertes Schweinsschnitzel
mit Preiselbeerkompott, Country Cuts
und Gurkensalat

*Escalope de porc panée, compote d'airelles,
Country Cuts, salade de concombres*
29.-

Flaches Filet «Petit Tender» vom Rind,
ein «Special Cut» mit Thymianjus
auf Rotkrautrisotto und Hokkaido-Kürbis
*Filet plat "Petit Tender" de bœuf, une "coupe
spéciale" avec jus au thym,
risotto au chou rouge et courge d'Hokkaido*
160 g 37.- / 200 g 47.-

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt,
«Vieille Prune»-Bratenjus, Rotkraut, Marroni
und hausgemachte Spätzli

*Rôti de viande hachée farci aux prunes, jus de
"Vieille Prune", chou rouge, marrons et spätzli*
31.-

Üse Saison-Hit

Damhirsch-Pfeffer aus dem Reichenstein

*Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing, Marroni
Civet de cerf (daim), Spaetzli, chou rouge,
chou de Milan à la crème, marrons glacées*
29.00 / 35.00

Allerlei Wildbeilagen (Fleischlos)

Garniture chasse (végétarien)
26.00

«Herbst-Bowl»: Rotkrautstreifen, Schwarzer
Reis, geschmorter Hokkaido-Kürbis
mit Humus-Salsa und gebratenem
Kräuterseitling

*«Herbst-Bowl»: Lamelles de chou rouge, riz noir,
courge d'Hokkaido, salsa d'humus et pleurote rôti*
23.- / 27.-

Äs Dessert zum Schluss

Hausgemachtes mini
Tobleronemousse mit Double
Crème Meringues-Eis
*Mousse de chocolat Toblerone fait
maison mini 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
Vermicelle und glasierten Marroni
*Petit rêve «Brasserie»: Glace crème-
double-meringues avec Vermicelles
et marrons glacés*
10.50 / 14.50

Sorbet (nach Saison)
Sorbet (de saison) 8.40 / 12.60
... mit Italienischem Schaumwein
... avec vin mousseux d'Italie 12.- / 15.-

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

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