

## 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.-)*

#### «Sommer-Salat»

Feine Blattsalate mit  
Wassermelone, Feta und  
Pinienkernen

*Salade d'été: Salades vertes fines  
avec pastèque, feta  
et pignons de pin  
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 Gurkensalat

*Escalope de porc panée, compote d'airelles,  
pommes de terre nouvelles,  
salade de concombres  
29.-*

#### Flaches Filet «Petit Tender» vom Rind, ein «Special Cut» mit Thymianjus, Ofengemüse und bunten Kartoffelgnocchi

*Filet plat "Petit Tender" de bœuf, une "coupe  
spéciale" avec jus au thym,  
légumes au four  
et gnocchis de pommes de terre multicolores  
160 g 35.- / 200 g 45.-*

#### Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt, «Vieille Prune»-Bratenjus, Ebly-Ratatouille

*Rôti de viande hachée farci aux prunes,  
jus de cuisson "Vieille Prune",  
avec Ebly et ratatouille  
31.-*

### Üse Saison-Hit



#### «Sommer-Bowl»

Couscous, Riesencrevette, Chinakohl mit  
Sprossen-Mix, Joghurt-Mango-Salsa

*Couscous, crevette géante, chou chinois avec  
mélange de pousses,  
salsa au yaourt et à la mangue  
27.- / 32.-*

### 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 « Heidelbeerkompott »

*Petit rêve « Brasserie »: Glace crème-  
double-meringues avec sauce au  
compote de myrtilles  
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*

