

BRASERIE
ZUR SIMME
CHEZ MARCO
ZWEISIMMEN

Abendspeisekarte

18:00 bis 21:30 Uhr

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



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.
Alle Preise CHF inkl. MwSt. 7,7 %



Thai Woche



Tom Kha Gai Suppe

Soupe Tom Kha Gai

Tom Kha Gai Soup

CHF 12.00

Som Tam

Frischer grüner Thai-Papayassalat

Salade de papaye thaï verte fraîche

Fresh green Thai papaya salad

CHF 14.00

Rotes Thai-Curry mit Poulet

Poulet au curry rouge façon thaï

Red Thai curry with chicken

CHF 28.00

Gaeng Kiaw Wan

Grünes Curry mit Schweinefleisch

Curry vert au porc

Green curry with pork

CHF 29.00

Fisch mit rotem Bananen-Curry

Poisson au curry rouge et à la banane

Fish with red banana curry

CHF 36.00

Gaeng Massaman Curry

Poulet, Kartoffeln, Kokosnuss und Erdnüsse

Poulet, pommes de terre, noix de coco et arachides

Chicken, potatoes, coconut and peanuts

CHF 30.00

Pad Thai

Gebratene Reisnudeln mit Riesencrevetten und Sojasprossen

Nouilles de riz sautées avec crevettes géantes et germes de Soja

Fried rice noodles with giant prawns and soybean sprouts

CHF 32.00

Frische Mango mit Kokoseis

Mangue fraîche avec glace à la noix de coco

Fresh mango with coconut ice cream

CHF 14.00

Zu allen Curry's servieren wir Ihnen Basmatireis.

Nous servons du riz basmati avec tous les plats au curry.

All currys are served with basmati rice.



Unsere Empfehlung zu diesen Gerichten:

Shinga Bier

Notre recommandation pour les plats au curry: bière Shinga

Our recommendation for the curry dishes: beer Shinga

CHF 6.00



Unsere Klassiker

Bunter Blattsalat

Salade-feuille aux couleurs de saison

Colourful leafy salad

CHF 8.50 / 12.00

Gemischte Blattsalate mit Mais und Karotten

Salade-feuille avec du maïs et des carottes

Mixed salad with sweetcorn and carrots

CHF 10.50 / 15.00

Pia's Rindstatar mit Tête de Moine und Pastinakenspalten

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

Pia's Steak tartare with Tête de Moine (Swiss semi-hard cheese) and parsnips wedges

CHF 23.00 / 33.00

Tagessuppe

Potage du jour

Soup of the day

CHF 8.50

Suure Mocke vom Rind mit Rotwein-Sauerrahmsauce Spätzli und Rotkraut

Bœuf braisé à la sauce au vin rouge et crème aigre spaetzli et chou rouge

*Marinated and braised beef with a red wine-sour cream sauce
with spätzli (small Swiss dumplings) and red cabbage*

CHF 30.00

Doppeltes Simmentaler Rindsentrecôte Café de Paris mit Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt

Entrecôte de bœuf du Simmental double,

café de Paris, pommes de terre rissolées et légumes du marché

Double entrecôte (club steak) from the Simmental,

Café de Paris, fried potatoes and market vegetables

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

Breaded pork escalope with homemade country cut potatoes and market vegetables

CHF 28.00



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.

Origin of meat: Unless stated otherwise, we only serve Swiss meat.

Dessert

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

Gâteau fait maison aux fruits frais (selon disponibilité)

Fresh homemade fruit tart (limited availability)

CHF 6.50 / ... mit Rahm CHF 8.00

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 13.00

Als mini Dessert: Tobleronemousse

Mini dessert: Mousse de chocolat Toblerone

As a mini dessert: Homemade Toblerone mousse

CHF 9.00

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 9.00 / CHF 12.50

Brasserie „Träumli“

Double Crème Meringues-Eis mit hausgemachtem Eierlikör (*alkoholhaltig*)

Petit rêve « Brasserie »

Glace crème-double-meringues avec liqueur au jaune d'œuf fait maison (contient de l'alcool)

Little dream « Brasserie »

Double cream-meringue ice cream and homemade egg liqueur (alcoholic)

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 9.50 / CHF 13.00

Eine schöne Auswahl von Käsen aus der Region

Magnifique variation de fromages de la région

Wide selection of cheese from the region

CHF 17.50

Ihre persönliche Glacé-Coupe aus der Region

Mountain Ice-Cream ist die artisanale Bergmilchglace aus der Region Zweisimmen-Gstaad-Saenenland, in handwerklicher Manier hergestellt von kreativen Glacemachern. Mountain Ice-Cream fühlt sich seiner Herkunft verpflichtet und verbindet authentische regionale Zutaten mit höchster Produktionsqualität. Rohstoffe wie Bergmilch, Bergrahm

und Bergbutter stammen aus der Region Gstaad-Saanenland und dem Simmental. Dazu kommen Schweizer Früchte sowie Fruchtpürees und natürliche Aromen aus den besten Anbaugebieten der Welt. Mountain Ice-Cream produziert ausschliesslich mit natürlichen Zutaten und Aromen.

Aromen:

Latte Macchiato, Double Crème Meringues, Alpen-Caramel, Erdbeeren, Arran Gold Single Malt Whisky Cream (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*, Vanille, Chocolate Chips)

Arômes:

Latte macchiato, crème-double-meringues, caramel des alpes, fraises, or d'arran single malt whisky cream (contient de l'alcool), vanille, chocolat chips

Flavours:

Latte Macchiato, Double cream-meringue, Alpine caramel, Strawberry, Arran Gold Single Malt Whisky Cream (slightly alcoholic), Vanilla, Chocolate Chip

pro Kugel Eis, *Par boule de glace, per scoop of ice cream*
CHF 3.50

Portion Rahm

Portion de crème

Portion whipped cream

CHF 1.50

Kinder-Karte

Als Kinderteller kochen wir:

Pour les enfants nous préparons les plats suivants:

We serve the following in children's portions:

Tagessuppe

Potage du jour / Soup of the day

CHF 5.00

Pasta nature

Pasta nature / Pasta plain

CHF 8.00

Pasta-Hit

Pasta-Hit / Pasta-Hit

CHF 10.00

Paniertes Schnitzel, *hausgemachte Country Cuts*, Gemüse

Escalope de porc panée, pommes de terre « country cuts » et légumes

Breaded pork escalope with homemade country cut potatoes and vegetables

CHF 14.00

Hackbraten, Spätzli, Gemüse

Rôti de viande hachée, spaetzli, légumes

Meatloaf, spätzli (small Swiss dumplings) and vegetables

CHF 14.00

Tagesfisch, Bratkartoffeln, Gemüse

Poisson du jour, pommes de terres rissolées, légumes

Fish of the day, fried potatoes and vegetables

CHF 14.00

Simmentaler Rindsentrecôte, Bratkartoffeln, Gemüse

Entrecôte de bœuf du Simmental, pommes de terre rissolées et légumes du marché

Entrecôte (club steak) from the Simmental, fried potatoes and vegetables

CHF 14.00

Brasselino

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

Brasselino (1 boule de glace au choix avec Chupa Chups et de la crème)

Brasselino (1 scoop of ice cream as required with a lollipop and whipped cream)

CHF 5.00