

Etwas zum Starten

Bunter Blattsalat /

Salade-feuille aux couleurs de saison CHF 8.50 / 12.00

Gemischte Blattsalate mit Mais und Karotten

Salade-feuille avec du maïs et des carottes
CHF 10.50 / 15.00

Frühlingssalat mit grünem Spargel, Burratta
und hausgeräuchertem, norwegischem Lachs

*Salade printanière avec asperge verte, Burrata
et saumon fumé de Norvège* CHF 20.00 / 26.00

Pia's Rindstatar mit Tête de Moine & Pastinakenspalten

Le tartare de bœuf « Pia » avec Tête de Moine et panais
CHF 23.00 / 33.00

Tagessuppe / *Potage du jour* CHF 8.50

Tagesteller mit Suppe oder Salat CHF 19.00

Nur MO-FR mittags - es het solang's het.

Plat du jour avec soupe ou salade
(disponible du lundi à vendredi midi et selon disponibilité)

1 Paar Weisswürste mit hausgemachtem
süßem Senf und ein Brezel CHF 13.00

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

Kinder-Karte

Tagessuppe CHF 5.00

Pasta nature CHF 8.00

Pasta mit Tomatenrahmsauce CHF 10.00

Paniertes Schnitzel, hausgemachte CHF 14.00

Country Cuts, Gemüse

Tagesfisch, Risotto, Gemüse CHF 14.00

Simmentaler Rindsentrecôte, CHF 14.00

Bratkartoffeln , Gemüse

Brasselino CHF 5.00

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

BRASSERIE
ZUR SIMME
CHEZ MARCO
ZWEI SIMMEN

Terrassen- Speisekarte

11:45 bis 14:00

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

*

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.



Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 7,7 %
Tous les prix se comprennent en CHF, TVA 7,7 % incluse.
All prices in CHF incl. VAT 7,7%

Frühlings-Zeit & unsere Klassiker

Frühlingssalat mit grünem Spargel, Burrata und hausgeräuchertem, norwegischem Lachs

Salade printanière avec asperge verte, Burrata et saumon fumé de Norvège
Spring salad with green asparagus, Burrata and home-smoked Norwegian salmon
CHF 20.00 / 26.00

Pia's Rindstatar mit Tête de Moine & 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

“Tages-Pasta / Tages-Empfehlung” Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.

“Pasta et recommandation du jour” Renseignez-vous auprès de notre service. Prix selon les frais
Pasta of the day / daily recommendation - ask our staff. Price according to costs.
Tagespreis CHF 22.00–42.00

Rosa gebratener Australischer Lammrücken auf Bärlauch-Pappardellen
mit geschmorten Cherrytomaten und Rotwein-Balsamicojus

Selle d'agneau australien rôtie rose sur pappardelle à l'ail sauvage,
tomates cerises braisées et jus balsamique au vin rouge
Roasted australian rack of lamb on wild garlic pappardelle,
braised cherry tomatoes and red wine balsamic jus
CHF 42.00

Doppeltes Simmentaler Rindsentrecôte Café de Paris
mit neuen Bratkartoffeln und Marktgemüse

Entrecôte de bœuf du Simmental double, café de Paris,
pommes de terre rôties et légumes du marché
Double entrecôte (club steak) from the Simmental,
Café de Paris, roasted 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 vegetables from the market
CHF 28.00

Fisch nach Tageseinkauf

auf Frühlings-Acquerello-Risotto mit Morcheln und getrockneten Tomaten

Poisson du jour selon arrivage avec risotto d'Acquerello de printemps aux morilles et tomates séchées
Fish of the day with springtime Acquerello risotto with morels and dried tomatoes
CHF 41.00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.

Les informations sur les ingrédients contenus dans nos aliments qui peuvent provoquer
des allergies ou intolérances, sont disponibles sur demande auprès de notre service.

If you have any queries about ingredients in our dishes, which could trigger allergies
or you are intolerant to, please check with our service team before ordering.