

BRASERIE
ZUR SIMME
CHEZ MARCO
ZWEISIMMEN

Speisekarte

11:45 bis 14:00 Uhr &
18:00 bis 21:30 Uhr (Sonntag 21:00)

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



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 %

Les informations sur les ingrédients contenus dans nos aliments qui peuvent provoquer
des allergies ou intolérances, sont disponibles sur demande auprès de notre service.
Tous les prix se comprennent en CHF, TVA 7,7 % incluse.

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.
All prices in CHF incl. VAT 7,7%

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

Suure Mocke vom Rind mit Rotwein-Sauerrahmsauce und hausgemachten Kartoffelgnocchi mit Brunnenkresse-Pesto

*Boeuf braisé à la sauce au vin rouge avec gnocchi aux pommes de terre fait maison
et pesto de cresson*

*Marinated and braised beef with a red wine-sour cream sauce
with homemade potato gnocchi and watercress pesto*

CHF 30.00

Doppeltes Simmentaler Rindsentrecôte Café de Paris mit Süsskartoffelpüree und Marktgemüse

*Entrecôte de bœuf du Simmental double, café de Paris, purée de patates douces
et légumes du printemps*

*Entrecôte de bœuf du Simmental double,
café de Paris, purée de pommes de terre douces et légumes du marché*

Double entrecôte (club steak) from the Simmental,

Café de Paris, sweet mashed 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

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt, Tomaten-Bratenjus, Kräuter-Patatli und Gemüse vom Markt

*Rôti de viande hachée farci aux prunes,
jus de rôti et tomate, pommes de terre aux herbes et légumes du marché*

*Marco's Meatloaf stuffed with plums, tomato-meat jus,
herb potatoes and market vegetables*

CHF 29.00

Fisch nach Tageseinkauf

auf orientalischem Cous-Cous, Kaffir-Limettenblatt-Sauce

*Poisson du jour selon arrivage avec couscous oriental et sauce aux feuilles de lime Kaffir
Fish of the day with oriental couscous and Kaffir lime leaf sauce*

CHF 41.00

Sommergerichte

Sommersalat mit Brunnenkresse, zweierlei Melonen-Würfel, Feta, geröstete Pinienkerne, Cashewnüsse, leichtes Hausdressing
Salade d'été au cresson, cubes de melon, feta, pignons de pin rôtis, noix de cajou, vinaigrette maison légère
Summer salad with watercress, melon cubes, feta, roasted pine nuts, cashew nuts, light homemade dressing
CHF 18.00 / 24.00

Tagessuppe / *Potage du jour / Soup of the day*
CHF 8.50

Gazpacho
Kalte andalusische Gurken-Paprika-Suppe
Soupe froide andalouse au concombre et au poivre / Cold Andalusian cucumber pepper soup
CHF 10.50

“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

Geräuchertes Simmentaler Rindshohrückensteak (200g)
Baked Potatoes mit Schnittlauch-Sauerrahm und Schalotten-Confit
Steak de haut de surlonge Simmental fumé, baked potatoes avec crème aigre à la ciboulette et confit d'échalotes
Smoked Simmental beef loin steak, chives-sour cream and shallots confit
CHF 42.00

Sommer-Schmaus-Menu

Lachs aus Lostallo (CH) mariniert mit Nordic Flair Würzmischung auf Gurken-Meeressalgen-Salat und Wasabi-Crème
Saumon de Lostallo (CH) mariné avec mélange d'épices Nordic Flair, salade de concombres et d'algues, crème de wasabi
Salmon from Lostallo (CH) marinated with Nordic Flair seasoning, cucumber seaweed salad, wasabi cream
CHF 22.00 / 28.00

Gebratene französische Maispouardenbrust auf Pak-Choi-Gemüse und Koriander-Macaire-Kartoffeln
Poitrine de poularde de maïs française rôtie sur légumes du Pak-Choi et pomme de terre macaire à la coriandre
Roasted French corn poulard breast on Pak-Choi vegetables and coriander macaire potatoes
CHF 36.00

Mini Dessert nach Wahl / *Dessert mini à choix / mini dessert of your choice*

Sommer-Schmaus-Menu pro Person CHF 65.00 / ohne Dessert CHF 58.00

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

Erdbeer-Crumble-Töpfli mit Snickers-Glace
Crumble aux fraises avec glace Snickers
Strawberry crumble with Snickers ice
CHF 12.00

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

Was gesund ist kann auch hervorragend schmecken:
Ruci Swiss Ice Cream wird ausschliesslich aus hochwertigen Zutaten von lokalen Lieferanten hergestellt. Für die Produktion werden frische Bergmilch aus dem Saanenland sowie natürliche Aromen und Zutaten verwendet – ganz nach dem Motto «Geschmackvoll, Gesund & Lokal»
Übrigens: Ruci heisst auf Sanskrit «Köstlicher Geschmack»



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 mit Tomatenrahmsauce

Pasta à la sauce à la crème de tomate

Pasta with tomato cream sauce

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, Pasta, Gemüse

Rôti de viande hachée, pasta, légumes

Meatloaf, pasta, 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