

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*

CHF 19.00 / 26.00

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*

Gazpacho

Kalte andalusische Gurken-Paprika-Suppe

Soupe froide andalouse au concombre et au poivre
CHF 10.50

“Tages-Pasta / Tages-Empfehlung”

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.

*“Pasta du jour/-Recommandation” Renseignez-vous
auprès de notre service. Prix selon les frais*

(Tagespreis CHF 22.00–42.00)

Geräuchertes Simmentaler CHF 42.00

Rindshohrückensteak (200g)

Baked Potatoes mit Schnittlauch-Sauerrahm
und Schalotten-Confit

*Steak de haut de surlonge Simmental fumé, baked potatoes
avec crème ai gre à la ciboulette et confit d'échalotes*



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

Hackbraten, Pasta, Gemüse CHF 14.00

Tagesfisch, Bratkartoffeln, 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
ZWEISIMMEN

Speiseskarte

11:45 bis 14:00

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

Sommer-Schmaus-Menu

Lachs aus Lostallo (CH) mariniert mit Nordic

Flair Würzmischung auf Gurken-

Meeresalgen-Salat und Wasabi-Crème

*Saumon de Lostallo (CH) mariné avec mélange d'épices Nordic
Flair, salade de concombres et d'algues, crème de wasabi*

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*

CHF 36.00

Mini Dessert nach Wahl / *Dessert mini à choix /*

Sommer-Schmaus-Menu pro Person

CHF 65.00 / ohne Dessert CHF 58.00

Unsere Klassiker

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

Pia's Rindstatar mit Tête de Moine und Pastinakenspalten

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

CHF 23.00 / 33.00

Brasserie-Brättli mit Lenker Rohschinken, marinierten Oliven und Alpkäse

Petit plat „Brasserie“ avec jambon cru de Lenk, es marinées et fromage d'alpage

CHF 17.50 / 26.00

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*

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*

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

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*

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

CHF 41.00

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.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 7,7 %
Tous les prix se comprennent en CHF, TVA 7,7 % inclus.