

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%

Etwas zum Starten & 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 Spätzli und Rotkraut

Boeuf braisé à la sauce au vin rouge avec spaetzli fait maison et chou rouge

Marinated and braised beef with a red wine-sour cream sauce

with homemade spätzli (small Swiss dumplings) and red cabbage

CHF 30.00

Doppeltes Simmentaler Rindsentrecôte Café de Paris

Folien-Kartoffeln mit Schnittlauchsauerrahm und Marktgemüse

Entrecôte de bœuf du Simmental double, café de Paris, pommes de terre en papillote

à la crème aigre à la ciboulette et légumes du marché

Double entrecôte (club steak) from the Simmental,

Café de Paris, baked potatoes with chives sour cream and market vegetables

160 g CHF 42.00 / 200 g CHF 52.00

Paniertes Schweinsschnitzel

mit hausgemachten Country Cuts und Ofengemüse

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

Breaded pork escalope with homemade country cut potatoes and oven baked vegetables

CHF 28.00

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt,

Tomaten-Bratenjus, Kartoffelstampf und Ofengemüse

Rôti de viande hachée farci aux prunes,

jus de rôti et tomate, purée de pommes de terre et légumes au four

Marco's Meatloaf stuffed with plums, tomato-meat jus,

mashed potatoes and oven baked vegetables

CHF 29.00

Fisch nach Tageseinkauf

mit «Beurre blanc» (klassische Buttersauce), Lauch und Kartoffeln

Poisson du jour selon arrivage avec « Beurre blanc » (sauce au beurre classique),

poireau et pommes de terre

Fish of the day with "Beure blanc" (classic butter sauce), leek and potatoes

CHF 41.00

Winter-Zeit

Winter-Caesar-Salat mit Pouletbruststreifen, Rotkohl,
Parmesanspäne, Speck und Croûtons

“Salade César” d’hiver avec lanières de poulet, chou rouge, parmesan, lard et croûtons
Winter caesar salad with slices of chicken breast, red cabbage, parmesan, bacon and croûtons
CHF 20.00 / 26.00

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

“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

Papet Vaudois mit Metzger Karis Grümpelwurst
aus dem Reichenstein bei Zweisimmen
Papet Vaudois avec saucisse (porc) du boucher Kari du Reichenstein près Zweisimmen
Papet Vaudois (traditional stew with leek and potatoes) with butcher Kari’s sausage (pork) from
Reichenstein near Zweisimmen
CHF 23.00

Geschmorte Schweinshaxe auf Acquerello-Risotto mit ganzen Safran-Rüebli
Jarret de porc braise, risotto « Acquerello » (riz spéciale de Piémont, Italie) et carottes au safran
Braised pork knuckle, risotto “Acquerello” (special risotto rice from Piémont, Italy)
and saffron carrots
CHF 32.00

Winter-Schmaus-Menu

Dreierlei von hausgeräuchertem Schottischem Lachs aus nachhaltiger Zucht: warm,
kalt & luftig mit Kartoffel-Buttermilch-Espuma
Variation de saumon écossais d’un élevage durable fumé à la maison:
chaud, froid & légère avec espuma au pommes de terre et babeurre
Selection of home smoked scottish salmon from sustainable breeding:
hot, cold & light with potatoe buttermilk espuma
CHF 22.00 / 28.00

«D’s Bürgermeisterstückli» (auch Metzgerstückli genannt) – ein Second Cut vom Rind
zart-rosa gebraten mit Spitzkohl, Rote Bete, Kartoffelstampf und Thymian-Jus
Viande de boeuf grillé rose, chou pointu, betterave, purée de pommes de terre et jus de thym
Roasted second cut (beef), pointed cabbage, beetroot, mashed potatoes and thyme juice
CHF 36.00

Mini-Dessert nach Wahl: Tobleronemousse / Eiskaffee zur Simme / Brasserie „Träumli“
Sorbet oder Auswahl von Käsen aus der Region
Dessert mini à choix: Mousse de chocolat Toblerone / Café glacé « zur Simme » /
Petit rêve « Brasserie » / sorbet ou variation de fromages de la région
Mini dessert of your choice: Homemade Toblerone mousse / Simme Iced Coffee /
Little dream « Brasserie » / Sorbet or selection of cheese from the region

Winter-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 Fruchtekuchen (*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

Apfel-Tarte Tatin mit hausgemachtem Sauerrahm-Eis

Tarte tatin aux pommes avec glace à la crème aigre fait maison

Apple Tarte Tatin with homemade sour cream ice cream

CHF 14.00

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, Spätzli, Gemüse

Rôti de viande hachée, spaetzli, légumes

Meatloaf, spätzli, vegetables

CHF 14.00

Tagesfisch, Kartoffelstampf, Gemüse

Poisson du jour, purée de pommes de terre, légumes

Fish of the day, mashed potatoes and vegetables

CHF 14.00

Simmentaler Rindsentrecôte, hausgemachte Country Cuts, Gemüse

Entrecôte de bœuf du Simmental, pommes de terre « country cuts » et légumes du marché

Entrecôte (club steak) from the Simmental, homemade country cut 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