

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

Winter-Caesar-Salat mit Pouletbruststreifen,
Rotkohl,
Parmesanspäne, Speck und Croûtons
*“Salade César” d’hiver avec lanières de poulet, chou
rouge, parmesan, lard et croûtons*
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

Hackbraten, Spätzli, Gemüse CHF 14.00

Tagesfisch, Kartoffelstampf, Gemüse CHF 14.00

Simmentaler Rindsentrecôte, CHF 14.00

Country Cuts , Gemüse

Brasselino CHF 5.00

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

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 % incluse.

BRASSERIE
ZUR SIMME
CHEZ MARCO
ZWEISIMMEN

Speisekarte

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

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*

«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*

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

*

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

Winter-Zeit & unsere Klassiker

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

Papet Vaudois mit Metzger Karis Grümpelwurst
aus dem Reichenstein bei Zweisimmen

Papet Vaudois avec saucisse (porc) du boucher Kari du Reichenstein près Zweisimmen
CHF 23.00

«Brasserie»-Käseschnitte
(Militärkäseschnitte) mit Ei und Speck

Croûte au fromage “Brasserie”
(Croûte au fromage Armée Suisse) avec oeuf et lard

Mit Ei CHF 21.00

Ohne Ei CHF 19.00

“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

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
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
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, Kartoffelstampf und Ofengemüse
Rôti de viande hachée farci aux prunes,
jus de rôti et tomate, purée de pommes de terre et légumes au four
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
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.