

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 «Gluschtiges» zum Starten

Bunter Blattsalat

Salade-feuille aux couleurs de saison

Colourful leafy salad

CHF 8.50 / 14.00

Gemischte Blattsalate mit Mais und Karotten

Salade-feuille avec du maïs et des carottes

Mixed salad with sweetcorn and carrots

CHF 11.00 / 17.50

Tagessuppe

Potage du jour

Soup of the day

CHF 9.00

Asiatisch gewürztes Rindstatar mit hausgemachter Sesam-Mayonnaise, Wachtelspiegelei und eingelegtem Ingwer

*Tartare de bœuf épicé à l'asiatique avec mayonnaise au sésame maison,
oeufs de caille et gingembre mariné*

Asian spiced Steak tartare with homemade sesame mayonnaise, quail fried egg an pickled ginger

CHF 24.00 / 35.00

Lauwarmer Tomme de Rougemont mit Patatli und Kräuteröl (fleischlos)

Tomme de Rougemont tiède (fromage) avec pommes de terre et huile aux herbes (sans viande)

Lukewarm Tomme de Rougemont (cheese) with potatoes and herb oil (meatless)

CHF 26.00

“Tages-Pasta” Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.

“Pasta du jour” Renseignez-vous auprès de notre service.

Prix selon les frais

Pasta of the day - ask our staff. Price according to costs.

Tagespreis CHF 22.00 – 29.00

Sommergerichte

«Sommer-Salat» mit feinen Fenchelstreifen, Granatapfelkernen,
gerösteten Pinienkernen und gebratenen Riesencrevetten

*Salade d'été avec fines lamelles de fenouil, graines de grenade,
pignons de pin grillés et crevettes géantes grillées*

*Summer salad with fine strips of fennel, pomegranate seeds,
roasted pine nuts and fried giant prawns*

CHF 22.00 / 29.00

Flank Steak (Special Cut) 180 g auf Ochsenherztomaten-Carpaccio
an Oliven-Vinaigrette und Rucola-Salat

*Flank Steak (Special Cut) 180 g sur carpaccio de tomates cœur de bœuf à la vinaigrette
aux olives et salade de roquette*

*Flank Steak (Special Cut) 180 g on ox heart tomato carpaccio with olive vinaigrette
and rocket salad*

CHF 33.00

Sommer-Schmaus-Menu

Sommer-Gazpacho mit Lenker Rohschinken

Gazpacho d'été avec du jambon cru de Lenk

Summer gazpacho with raw ham from Lenk

CHF 16.00

«Marco`s Signature Dish»

Alpschwein-Saltimbocca auf Acquerello-Weissweinrisotto
mit geschmorten bunten Cherrytomaten, Basilikum-Pesto und Jus

*Saltimbocca de porc d'alpage sur risotto Acquerello au vin blanc
avec tomates cerises multicolores braisées, pesto de basilic et jus de cuisson*

*Alpine pork saltimbocca on Acquerello white wine risotto
with braised colourful cherry tomatoes, basil pesto and jus*

CHF 38.00

Mini Dessert nach Wahl:

Tobleronemousse, Sorbet oder

«Mille-Feuilles» mit Sommerbeeren und Sauerrahmeis

*1 Dessert mini à choix: Mousse de chocolat Toblerone, sorbet
ou Mille-feuilles" aux baies d'été et glace à la crème acidulée*

*1 mini dessert of your choice: Homemade Toblerone mousse, sorbet
or Mille-Feuilles" with summer berries and sour cream ice cream*

Sommer-Schmaus-Menu pro Person CHF 61.00 / ohne Dessert CHF 54.00

Unsere Klassiker

Suure Mocke vom Rind mit Rotwein-Sauerrahmsauce
mit geschmorten bunten Cherrytomaten und Kräuter-Kartoffelpüree
*Boeuf braisé à la sauce au vin rouge, tomates cerises multicolores braisées
et purée de pommes de terre aux herbes*
*Marinated and braised beef with a red wine-sour cream sauce,
braised colourful cherry tomatoes and mashed herb potatoes*
CHF 33.00

Doppeltes Dry Aged Simmentaler Rindsentrecôte
mit hausgemachter Wildkräuterbutter, gebratenen Patatli,
Gemüse vom Markt und Balsamico-Jus
*Entrecôte de bœuf du Simmental double façon «dry aged»,
beurre aux herbes sauvages fait maison, pommes de terre rôties,
légumes du marché et jus balsamique*
*Double entrecôte dry aged (club steak) from the Simmental,
homemade wild herb butter, roasted potatoes, market vegetables and balsamic jus*
160 g CHF 44.00 / 200 g CHF 54.00

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 29.00

Marco`s Hackbraten mit Pflaumen gefüllt,
Tomaten-Bratenjus und kleine Kartoffel-Rüebli-Rösti
*Rôti de viande hachée farci aux prunes,
jus de rôti à la tomate et petit «Rösti» de pommes de terre et de carottes*
Marco`s Meatloaf stuffed with plums, tomato-meat jus and small potato and carrot «Rösti»
CHF 31.00

Fisch nach Tageseinkauf
auf Fregola Sarda mit Granatapfel-Honig-Limetten-Buttersauce
Poisson du jour selon arrivage. fregola sarda et sauce au beurre de grenade, miel et citron vert
Fish of the day, fregola sarda and pomegranate-honey-lime butter sauce
CHF 43.00

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 Früchtekuchen (*es het solang's het*)
Gâteau fait maison aux fruits frais (selon disponibilité)
Fresh homemade fruit tart (limited availability)
CHF 7.00 / ... mit Rahm CHF 8.50

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 14.00

Als mini Dessert: Tobleronemousse
Mini dessert: Mousse de chocolat Toblerone
As a mini dessert: Homemade Toblerone mousse
CHF 9.00

Mille-Feuilles» mit Sommerbeeren und Sauerrahmeis
Mille-feuilles" aux baies d'été et glace à la crème acidulée
Mille-Feuilles" with summer berries and 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 9.50/ CHF 13.00

Brasserie „Sommer-Träumli“
Double Crème Meringues-Eis mit Sommerbeeren und frischer Erdbeersauce
Petit rêve « Brasserie »
Glace crème-double-meringues avec baies d'été et coulis de fraises fraîches
Little dream « Brasserie »
Double cream-meringue ice cream with summer berries and fresh strawberry sauce
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 10.00 / CHF 14.00

Eine schöne Auswahl von Käsen aus der Region
Magnifique variation de fromages de la région / Wide selection of cheese from the region
CHF 18.00

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, Haselnuss, Erdbeeren, Arran Gold Single Malt Whisky Cream (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*), Vanille, Chocolate

Arômes

Latte macchiato, crème-double-meringues, noisettes, fraises, or d'arran single malt whisky cream (contient de l'alcool), vanille, chocolat

Flavours

Latte Macchiato, Double cream-meringue, Hazelnut, Strawberry, Arran Gold Single Malt Whisky Cream (slightly alcoholic), Vanilla, Chocolate

pro Kugel Eis
par boule de glace
per scoop of ice cream
CHF 3.80

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 mit kleiner Kartoffel-Rüebli-Rösti

Rôti de viande hachée, petit «Rösti» de pommes de terre et de carottes

Meatloaf, pasta. small potato and carrot «Rösti»

CHF 14.00

Tagesfisch, Pappardellen, 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