

BRA<sup>S</sup>ERIE  
ZUR **S**IMME  
CHEZ MARCO  
ZWEISIMMEN

## Speisekarte

11.45 bis 14.00 Uhr  
18.00 bis 21.30 Uhr

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

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %  
Tous les prix se comprennent en CHF, TVA 8,1 % incluse.  
All prices in CHF incl. VAT 8,1%

# Öbis Gluschtigs zum Starte

## Märit-Salat im Schüsseli

*Salade du marché dans un petit saladier*

*Market salad in a small bowl*

11.50 / kl. Portion 9.50



## «Sommer-Salat»

Feine Blattsalate mit Wassermelone, Feta und Pinienkernen

*Salade d'été: Salades vertes fines avec pastèque, feta et pignons de pin*

*Summer salad: Fine leaf salads with watermelon, feta and pine nuts*

21.00 / 27.00



## Feine hausgemachte Tagessuppe

*Potage du jour fait maison*

*Homemade soup of the day*

9.00



## Pasta-Empfehlung - *Recommandation de pâtes - Pasta recommandation*

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.

*Renseignez-vous auprès du service. Prix selon les frais.*

*Ask our staff. Price according to costs.*

Tagespreis 22.00 – 29.00



\*\*\*\*\*

Diese Gerichte können wir auch in vegetarischer Form anbieten.

*Nous pouvons également proposer ces plats sous forme végétarienne.*

*We can also offer these dishes in vegetarian form.*



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.*

*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.*

# Öbis vom Summer

## **Pia's Rindstatar mit Tête de Moine und einem Laugenbretzel**

*Le tartare de bœuf «Pia» avec Tête de Moine et un bretzel*

*Pia's steak tartare with Tête de Moine (Swiss semi-hard cheese) and a pretzel*

26.00 / 38.00

Unsere Weinempfehlung: **Humagne Rouge, (CH)** 1 dl 8.50

### **«Summer-Bowl»**



Couscous, Riesencrevette, Chinakohl mit Sprossen-Mix,  
Joghurt-Mango-Salsa

*Couscous, crevette géante, chou chinois avec mélange de pousses,  
salsa au yaourt et à la mangue*

*Couscous, giant prawn, Chinese cabbage with sprout mix,  
yoghurt-mango salsa*

27.00 / 32.00

Unsere Wein-Empfehlung:

**Château Bourseau, Lalande de Pomerol (F)** 1 dl 8.50

### **Gebratenes Doradenfilet**



auf mediterranem Tomaten-Oliven-Gemüse mit Martinischaum  
und neuen Quetschkartoffeln

*Filet de dorade rôti sur légumes méditerranéens aux tomates et aux olives  
avec mousse de martini et pommes de terre nouvelles*

*Fried gilthead fillet with mediterranean tomato-olive-vegetables,  
Martini foam and new potatoes*

44.00

**Flaches Filet «Petit Tender» vom Rind, ein «Special Cut»**  
mit Thymianjus, Ofengemüse und bunten Kartoffelgnocchi

*Filet plat "Petit Tender" de bœuf, une "coupe spéciale" avec jus au thym,  
légumes au four et gnocchis de pommes de terre multicolores*

*Flat fillet of beef "Petit Tender", a "Special Cut" with thyme jus,  
oven vegetables and colourful potato gnocchi*

160 g 35.00 / 200 g 45.00

# Üsi Klassiker

**Frische Kalbsleber à la Marco mit Schalotten, Kräutern  
und knuspriger Rösti (*es het solang's het*)**

*Foie de veau frais à la Marco avec échalotes, fines herbes  
et rösti croustillant (selon disponibilité)*

*Fresh calf's liver à la Marco with shallots, herbs and crispy rösti  
(subject to availability)*

41.00

Unsere Wein-Empfehlung: **Puglia Primitivo IGP (I)** 1 dl 8.50

## **Paniertes Schweinsschnitzel**

mit Preiselbeerkompott, neuen Quetschkartoffeln und Gurkensalat

*Escalope de porc panée, compote d'airelles, pommes de terre nouvelles  
et salade de concombres*

*Breaded pork escalope with cranberry compote,  
new potatoes and cucumber salad*

29.00

Unsere Wein-Empfehlung: **Pouilly Fumé AC (F)** 1 dl 7.50

## **Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt**

mit «Vieille Prune»-Bratenjus mit Ebly-Ratatouille

*Rôti de viande hachée farci aux prunes, jus de cuisson "Vieille Prune"  
avec Ebly et ratatouille*

*Marco's Meatloaf stuffed with plums, "Vieille Prune" roast jus,  
with Ebly and ratatouille*

31.00



**STEPHAN'S METZ'G**

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.*

# Äs Dessert zum Schluss ...

## **Hausgemachtes mini Tobleronemousse**

mit Double Crème Meringues-Eis

*Mousse de chocolat Toblerone fait maison mini  
avec glace double-crème-meringues*

*Homemade Toblerone mousse mini with double cream-meringue ice cream*

14.00 / ohne Eis 9.50

## **Eiskaffee zur Simme**

Latte Macchiato-Eis und Arran Gold Single Malt

Whisky Cream (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*)

*Café glacé «zur Simme»: glaces latte macchiato  
et or d'arran single malt whisky cream (contient de l'alcool)*

*Simme Iced Coffee: Latte Macchiato ice cream and Arran  
Gold Single Malt Whisky Cream (slightly alcoholic ice cream)*

10.00/ 13.50

## **Brasserie-Träumli**

Double Crème Meringues-Eis mit Heidelbeercompott

*Petit rêve «Brasserie»: Glace crème-double-meringues  
avec compote de myrtilles*

*Little dream «Brasserie»: Double cream-meringue ice cream  
with blueberry compote*

10.50 / 14.50

## **Greyerzer Meringue mit Doppelrahm 9.00**

*Meringue de Gruyère avec double-crème / Greyerz Meringue with double cream*

**... mit Vanilles-Eis** *avec glace vanille / with vanilla ice cream* 12.50

**Sorbet (nach Saison)** *Sorbet (de saison), Sorbet (seasonal)* 12.60

**... mit Italienischem Schaumwein** 15.00

*... avec vin mousseux d'Italie / with Italian sparkling wine sparkling wine*

## **Eine schöne Auswahl von Käsen aus der Region**

*Magnifique variation de fromages de la région*

*Wide selection of cheese from the region*

19.50

# Ihre persönliche Glacé-Coupe aus der Region

Was gesund ist kann auch hervorragend schmecken:  
Gstaad Ice Cream Switzerland 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»



## **Aromen**

Erdbeere, Vanille, Chocolate,  
Latte Macchiato, Double Crème Meringues,  
Arran Gold Single Malt Whisky Cream  
*(leicht alkoholhaltige Rahmglace)*  
Sorbet (nach Saison)

## **Arômes**

*Fraises, vanille, chocolat, latte macchiato, crème-double-meringues,  
or d'arran single malt whisky cream (contient de l'alcool)  
Sorbet (de saison)*

## **Flavours**

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

pro Kugel Eis 4.20 / mit Rahm + 1.50  
*par boule de glace / Portion de crème  
per scoop of ice cream / Portion whipped cream*

# 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* 5.00

Pasta nature | *Pasta nature / Pasta plain* 8.00

Pasta mit Tomatenrahmsauce 11.00

*Pasta à la sauce à la crème de tomate / Pasta with tomato cream sauce*

Paniertes Schweinsschnitzel mit Preiselbeercompott,  
neuen Quetschkartoffeln und Gurkensalat 15.00

*Escalope de porc panée, compote d'airelles,  
pommes de terre nouvelles et salade de concombres*

*Breaded pork escalope with cranberry compote,  
new potatoes and cucumber salad*

Hackbraten mit Bratenjus und Ebly-Ratatouille 15.00

*Rôti de viande hachée farci aux prunes, jus de cuisson,  
Ebly et ratatouille*

*Marco's Meatloaf stuffed with plums, roast jus,  
Ebly and ratatouille*

Rindsmedaillon mit Marco's Kräuterbutter,  
Thymianjus, Ofengemüse und bunten Kartoffelgnocchi 15.00

*Médaille de bœuf avec beurre aux herbes à la Marco, jus au thym,  
légumes au four et gnocchis de pommes de terre multicolores*

*Beef medallion with Marco's herb butter, thyme jus,  
oven vegetables and colourful potato gnocchi*

## Kinder-Dessert

Brasselino 5.00

1 Kugel Eis nach Wahl mit einem Chupa Chups und Rahm

*1 boule de glace au choix avec Chupa Chups et de la crème*