

# Sommergerichte

Kranz aus Sommersalat mit lauwarmem  
«Tomme vaudoise», Kräuteröl,  
rosa Grapefruit und gerösteten Nüssen  
*Salade d'été avec «Tomme vaudoise» tiède, huile aux  
herbes, pamplemousse rose et noix rôties*  
CHF 19.00 / 25.00

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*

Kalte Strauchtomaten-Suppe mit Sauerrahm  
und Basilikum-Öl CHF 12.00  
*Soupe froide à la tomate de vigne avec crème aigre et  
huile de basilic*

“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)

## Kinder-Karte



Tagessuppe CHF 5.00  
Pasta nature CHF 8.00  
Pasta mit Tomatenrahmsauce CHF 10.00  
Paniertes Schnitzel, hausgemachte  
Country Cuts, Gemüse CHF 14.00  
Hackbraten, Pasta, Gemüse CHF 14.00  
Tagesfisch, Bratkartoffeln, Gemüse CHF 14.00  
Simmentaler Rindsentrecôte,  
Bratkartoffeln, Gemüse CHF 14.00

Brasselino CHF 5.00  
(1 Kugel Eis nach Wahl mit einem Chupa Chups  
und Rahm)

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

## Sommer-Schmaus-Menu

Gebratene Jakobsmuscheln auf Couscous-Beet  
mit Brunnenkresse und pikantem Mango-Salsa  
*Coquilles Saint-Jacques rôties avec couscous, cresson et salsa  
de mangue piquante*  
CHF 22.00 / 28.00  
\*\*\*

Rosa gebratene französische Entenbrust mit  
Teriyaki Sauce, Hausgemachte Kartoffel-  
Gnocchi, Sesam und grünem Gemüse  
*Magret de canard rôti (de la France) avec sauce Teriyaki  
gnocchi de pommes de terre fait maison, sésame et légumes verts*  
CHF 42.00  
\*\*\*

Tagesdessert, Unsere Mitarbeitenden  
informieren Sie gerne  
*Dessert du jour, Renseignez-vous auprès de notre service /*  
Als Mini CHF 10.00  
CHF 14.00

Sommer-Schmaus-Menu pro Person  
CHF 69.00 / ohne Dessert CHF 60.00

# 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

## 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 29.00

## Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt, Tomaten-Bratenjus, frische Pappardelle und Gemüse vom Markt

*Rôti de viande hachée farci aux prunes,  
jus de rôti et tomate, pappardelle fraîches et légumes du marché*

CHF 30.00

## Fisch nach Tageseinkauf auf Blattspinat und Sesam-Kartoffeln mit Miso-Sauce

*Poisson du jour selon arrivage. épinards en branches, pommes de terres au sésame, sauce Miso*

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 % incluse.