

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

Tagessuppe

Potage du jour

Soup of the day

CHF 8.50

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 / 34.00

“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

Butter-Papardellen und Rotkraut

Boeuf braisé à la sauce au vin rouge et à la crème aigre

avec papardelles au beurre et chou rouge

Marinated and braised beef with a red wine sour cream sauce

with butter papardelles and red cabbage

CHF 33.00

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, Kartoffelknödel und Ofengemüse

Rôti de viande hachée farci aux prunes,

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

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

potato dumplings and oven roasted vegetables

CHF 31.00

Winter-Zeit

Wintertsalat mit Chinakohl, Mandarinen und Poulet-Streifen Masala

Salade d'hiver avec chou chinois, mandarines et lamelles de poulet Masala
Winter salad with Chinese cabbage, mandarins and Masala chicken strips

CHF 19.00 / CHF 26.00

Lauwarmer Tomme de Rougemont mit Kräuter-Patatli und Trüffelöl (*fleischlos*)

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

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

CHF 28.00

Schweins-T-Bone-Steak mit zerdrückten Ofenkartoffeln und hausgemachtem Ketchup

Steak T-Bone (porc) avec pommes de terre écrasées au four et Ketchup fait maison
T-Bone-Steak (pork) with mashed oven roasted potatoes and homemade Ketchup

CHF 38.00

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf karamellisiertem Zwiebel-Kartoffelpüree mit Walnussauce

Filet de bar rôti avec purée d'oignons et de pommes de terre caramélisée et sauce aux noix
Roasted fillet of sea bass with caramelized onion and potato puree with walnut sauce

CHF 42.00

Doppeltes Dry Aged Simmentaler Rindsentrecôte auf asiatischem Gemüse mit Quetschkartoffeln und Koriander-Dip

Dry aged entrecôte de bœuf du Simmental double,
légumes asiatiques, pommes de terre écrasées et dip à la coriandre

Double entrecôte dry aged (club steak) from the Simmental,
asian vegetables, smashed potatoes and coriander dip

160 g CHF 44.00 / 200 g CHF 54.00

„Winter-Schmaus“

Hausgebeizter schottischer Lachs mit Blutorange, Randen-Sellerie-Salat und geröstetem Brioche

Saumon écossais mariné maison, oranges sanguines, salade de betterave et céleri, brioche grillée
Homemade pickled Scottish salmon, blood oranges, beetroot and celery salad, toasted brioche

Rosa gebratene Irische Lammfilets auf Acquerello-Weisswein-Risotto mit Thymian-Jus und Ratatouille

Filets d'agneau irlandais rôtis, risotto Acquerello au vin blanc, jus de thym et ratatouille
Roasted Irish lamb fillets, Acquerello white wine risotto, thyme jus and ratatouille

1 Mini Dessert nach Wahl: Tobleronemousse, Sorbet oder Schwarzwälder Dessert

1 Dessert mini à choix: Mousse de chocolat Toblerone, sorbet ou dessert de la Forêt-Noire
1 mini dessert of your choice: Homemade Toblerone mousse, sorbet
or black forest dessert

„Winter-Schmaus“-Menu pro Person CHF 69.00
ohne Dessert CHF 62.00

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 6.50 / ... mit Rahm CHF 8.00

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

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

Schwarzwälder Dessert

Hausgemachtes Schokoladensorbet, Kirschen-Kompott, dunkles Bisquit
und Sauerrahm-Schaum

*Sorbet au chocolat fait maison, compote de cerises,
biscuit foncé, mousse à la crème aigre*

*Homemade chocolate sorbet, cherry compote,
dark bisquit and sour cream foam*

CHF 14.00

Eiskaffee zur Simme

Latte Macchiato-Eis und Arran Gold -

Single Malt Whisky Cream (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*)

glace latte macchiato avec or arran glace à la crème single malt whisky (contient de l'alcool)

Latte Macchiato ice cream and Arran Gold Single Malt Whisky Cream (slightly alcoholic ice cream)

CHF 9.00 / CHF 12.50

Nideltäfelì „Träumli“

Double Crème Meringues-Eis, Alpen-Caramel-Eis und hausgemachte Nideltäfelì-Sauce

Glace crème-double-meringues, glace «caramel des alpes»

et sauce caramel à la crème fait maison

*Double cream-meringue ice cream, Alpine caramel ice cream
and homemade cream caramel 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, 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 Tomatensauce

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 15.00

Hackbraten, Kartoffelknödel, Gemüse

Rôti de viande hachée, poulettes de pommes de terre, légumes

Meatloaf, potato dumplings, vegetables

CHF 15.00

Tagesfisch, Bratkartoffeln, Gemüse

Poisson du jour, pommes de terres rissolées, légumes

Fish of the day, fried potatoes and vegetables

CHF 15.00

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 15.00

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