

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 and pickled ginger*

CHF 24.00 / 35.00

## Knusprige Rösti mit schottischem Rauchlachs hausgeräuchert von Stephan's Metz'g und Kräuter-Sauerrahmsauce

*Rösti croustillant avec saumon écossais fumé à la maison de Stephan's Metz'g  
et sauce à la crème aigre aux herbes*

*Crispy Rösti (potato hash browns) with Scottish salmon home smoked by Stephan's Metz'g  
and herb sour cream sauce*

CHF 28.00

“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

# Wintergerichte

Bunter «Winter-Salat» mit Randen (Rote Beete), Chicorée, gerösteten Walnüssen und lauwarmem “Tomme Mamelle” von der Käserei Jumi

*Salade d'hiver avec betteraves rouges, chicorée, noix grillées  
et “Tomme Mamelle” tiède (fromage) de la fromagerie Jumi  
Winter salad with beetroot, chicory, roasted walnuts  
and lukewarm “Tomme Mamelle” (cheese) from the Jumi cheese dairy*

CHF 21.00 / 28.00

Geschmorte ganze Schweinshaxe mit Safran-Steinpilz-Acquerello-Risotto und geschmorten Cherry-Tomaten

*Jarret de porc braisé avec risotto “Acquerello” au safran et cèpes et tomates cerises braisées  
Braised pork knuckle with saffron porcini mushroom “Acquerello” risotto  
and braised cherry tomatoes*

CHF 38.00

## Winter-Schmaus-Menu

Rüebli-Panna cotta mit Joghurtsauce, Friséesalat und knusprigem Lenker Rohschinken

*Panna cotta aux carottes avec sauce au yogourt, salade frisée  
et jambon cru croustillant de Lenk*

*Carrot panna cotta with yoghurt sauce, frisée salad  
and crispy raw ham from Lenk*

CHF 19.00

\*\*\*

«Marco's Signature Dish»

Niedergegarte knusprige Entenbrust auf Randen-Linsengemüse mit frischem Meerrettich und Blutorangen-Balsamicojus

*"Marco's Signature Dish": Magret de canard croustillant cuit à basse température sur lit de betteraves et de lentilles avec raifort frais et jus balsamique à l'orange sanguine*

*"Marco's Signature Dish": Low-cooked crispy duck breast on beetroot and lentil vegetables with fresh horseradish and blood orange balsamic jus*

CHF 39.00

\*\*\*

Mini Dessert nach Wahl:

Tobleronemousse, Sorbet oder  
Lauwarmes Schokoladenküchlein

*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*

Winter-Schmaus-Menu pro Person CHF 67.00 / ohne Dessert CHF 58.00

# Unsere Klassiker

Suure Mocke vom Rind mit Rotwein-Sauerrahmsauce  
mit knuspriger Rösti und Gemüse vom Markt

*Boeuf braisé à la sauce au vin rouge et à la crème fraîche,  
rösti croustillant et légumes du marché  
Marinated and braised beef with a red wine-sour cream sauce,  
crispy Rösti (potato hash browns) and vegetables from the market*  
CHF 33.00

Doppeltes Dry Aged Simmentaler Rindsentrecôte  
Kartoffel-Trüffel-Püree,

Gemüse vom Markt und Thymian-Jus  
*Entrecôte de bœuf du Simmental double façon «dry aged»,  
purée de pommes de terre au truffe,  
légumes du marché et jus au thym  
Double entrecôte dry aged (club steak) from the Simmental  
potato-truffle-puree, market vegetables and thyme 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, Speckkraut und neuen Bratkartoffeln

*Rôti de viande hachée farci aux prunes, jus de rôti à la tomate,  
chou au lard et pommes de terre nouvelles sautées  
Marco's Meatloaf stuffed with plums, tomato-meat jus,  
bacon cabbage and new fried potatoes*  
CHF 31.00

Fisch nach Tageseinkauf  
auf Rahmsauerkraut und Kräuter-Bratkartoffeln  
an leichter Hummer-Butterschaumsauce

*Poisson du jour selon arrivage sur choucroute à la crème et pommes de terre sautées aux herbes  
à la sauce légère à la mousse de homard et de beurre  
Fish of the day on creamy sauerkraut and herb-roasted potatoes  
with a light lobster-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

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Zitrusfrüchten  
und hausgemachtem Kokoseis (*8 Min. Backzeit*)  
*Gâteau au chocolat tiède avec des agrumes*  
*et glace maison à la noix de coco (8 min. de cuisson)*  
*Lukewarm chocolate cake with citrus fruits*  
*and homemade coconut ice cream (8 min. baking time)*  
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

## Dessert / Käse

### Brasserie „Winter-Träumli“

Double Crème Meringues-Eis mit Schokolade-Orangensauce

*Petit rêve d'hiver « Brasserie »*

*Glace crème-double-meringues avec sauce au chocolat et à l'orange*

*Little winter dream « Brasserie »*

*Double cream-meringue ice cream with chocolate-orange 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, Sorbet

### *Arômes*

*Latte macchiato, crème-double-meringues, noisettes, fraises,*

*or d'arran single malt whisky cream (contient de l'alcool), vanille, chocolat, Sorbet*

### *Flavours*

*Latte Macchiato, Double cream-meringue, Hazelnut, Strawberry, Arran Gold Single Malt Whisky*

*Cream (slightly alcoholic), Vanilla, Chocolate, Sorbet*

### 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 kleinen Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt

*Rôti de viande hachée avec petites pommes de terre sautées et légumes du marché*

*Meatloaf with small fried potatoes and vegetables from the market*

CHF 14.00

## Tagesfisch, Pappardellen, Gemüse

*Poisson du jour, papardelles, légumes*

*Fish of the day, papardelles, vegetables*

CHF 14.00

## Simmentaler Rindsentrecôte, Kartoffel-Trüffel-Püree und Gemüse

*Entrecôte de bœuf du Simmental, purée de pommes de terre au truffe et légumes*

*Entrecôte (club steak) from the Simmental, potato truffle puree 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