

Etwas «Gluschtiges» zum Starten

Märit-Salat im Schüsseli
Salade du marché dans un petit saladier
CHF 11.00 (kl. Portion CHF 9.00)

Märit-Salatteller
Assiette de salade du marché CHF 17.50

Pia's Rindstatar mit Tête de Moine und einem
Laugenbretzel
*Le tartare de bœuf « Pia » avec Tête de Moine
et un bretzel* CHF 25.00 / 36.00

Brasserie-Brättli mit Lenker Rohschinken,
marinierten Oliven und Alpkäse
*Petit plat „Brasserie“ avec jambon cru de Lenk, olives
marinées et fromage d'alpage* CHF 19.00 / 27.00

Tagessuppe / *Potage du jour* CHF 9.00

1 Paar Weisswürste mit hausgemachtem
süßem Senf und einer Brezel
*1 paire de « Weisswürste » avec moutarde douce
maison et un bretzel* CHF 15.50

Tagesteller mit Suppe oder Salat
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)* CHF 21.00

“Pasta-Empfehlung”
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.
*“Pasta du jour” Renseignez-vous auprès de notre
service. Prix selon les frais*
(Tagespreis CHF 22.00 – 29.00)

Kinder-Karte

Tagessuppe CHF 5.00

Pasta nature CHF 8.00

Pasta mit Tomatenrahmsauce CHF 11.00

Paniertes Schnitzel,
neue Kräuterkartoffeln, Gurkensalat CHF 15.00

Hackbraten mit Bratenjus,
Country Cuts, Gemüse vom Mark CHF 15.00

Simmentaler Rindsentrecôte,
frischen Papardellen, Gemüse und Jus CHF 15.00

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



Mittagskarte

11:45 bis 14:00

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



STEPHAN'S METZ'G

Winter-Zeit

«Winter-Salat» Feine Blattsalate mit gebratene lauwarmer Brüsseler spitzen und Humus mit mariniertem schottischem Lachs an Orangen-Granatapfelvinaigrette

Salade d'hiver: Salades de feuilles avec pointes de bruxelles tièdes rôties et houmous avec du saumon écossais mariné à la vinaigrette orange-grenadine

CHF 22.00 / CHF 29.00

Die beste Alternative zum Käsefondue: **Heisser Vacherin Mont d'Or**
Kuhmilchkäse im Holzschachteli aus dem La Vallée (de Joux)
mit Kräuteröl und gebratenen Raclettekartoffeln (15 Min. Backzeit)

*La meilleure alternative à la fondue au fromage : Le Vacherin Mont d'Or chaud
Fromage au lait de vache dans une petite boîte en bois de la Vallée (de Joux)
avec huile aux herbes et pommes de terre à raclette grillées (15 min. de cuisson)*

CHF 32.00

«Winter-Bowl» Gebratene Pouletspiessli, Quinoa mit Karotten und Edamame,
pikante Erdnusssauce, Bundzwiebelstreifen und Kräutersauerrahm

*Bowl d'hiver: Brochettes de poulet frites, quinoa aux carottes et edamame,
sauce piquante aux cacahuètes, lamelles d'oignons et crème aigre aux herbes*

CHF 24.00 / 29.00

Fisch nach Tageseinkauf

auf Rahmsauerkraut und Kräuter-Bratkartoffeln

*Poisson du jour selon arrivage sur choucroute à la crème
et pommes de terre sautées aux herbes*

CHF 43.00

Unsere 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)

CHF 36.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Preiselbeerkompott, neuen Kräuterkartoffeln und Gurkensalat

*Escalope de porc panée, compote d'airelles, pommes de terre nouvelles aux herbes
et salade de concombre*

CHF 29.00

Simmentaler «Rindsentrecôte» mit Pfeffersauce, frischen Papardellen und Ofengemüse

*Entrecôte de bœuf du Simmental avec sauce au poivre,
papardelles fraîches et légumes au four*

160 g CHF 45.00 / 200 g CHF 55.00

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt,

«Vieille Prune»-Bratenjus, Country Cuts und Gemüse vom Markt
*Rôti de viande hachée farci aux prunes, jus de cuisson "Vieille Prune",
country cuts et légumes du marché*

CHF 31.00

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. 8,1 %

Tous les prix se comprennent en CHF, TVA 8,1 % incluse.