



Speisekarte

11:45 bis 14:00 Uhr &
18:00 bis 21:00 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%

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.



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.



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.

Brasserie Empfehlungen

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskern-Pesto und Sauerrahm

Soupe de potiron avec pesto de graines de courge et crème aigre
Pumpkin soup with pumpkin seed pesto and sour cream

12.00

Pasta-Empfehlung

Tagliatelle mit Zweisimmner Steinpilzen an leichter Rahmsauce mit feinen Kräutern



Tagliatelles aux cèpes de Zweisimmen
à la sauce légère à la crème et aux fines herbes
Tagliatelle with porcini mushrooms from Zweisimmen
in a light cream sauce with delicate herbs

22.00 / 28.00

Marco's Rothirsch-Pfeffer „klassisch“



Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing, glasierte Marroni
und im Rotwein gekochte Büschelbirne
*Civet de cerf „classique“ de Marco avec spaetzli faits maison, chou rouge,
chou de Milan à la crème, marrons glacés et poire cuite au vin rouge*
*Marco's red deer stew "classic" with homemade spaetzli (small Swiss dumplings),
red cabbage, savoy cabbage with cream sauce,
glazed chestnuts, pear cooked in red wine*
*Herkunft Rothirsch: Österreich / Origine du cerf: Autriche / Origin of red deer:
Austria*

34.00 / 39.00

Ivett's Rotwein-Empfehlung:

Insieme Langhe DOC, Barbera und Nebbiolo, Piemont (I) 1 dl 8.80

Mini Tages-Dessert – es het solang's het

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot

Mini-dessert du jour – jusqu'à épuisement des stocks
Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur l'offre du moment
Mini dessert of the day – while stocks last
Our staff will be happy to tell you about the current selection

6.00

Diese Gerichte können wir auch in vegetarischer Form anbieten.
Nous pouvons également proposer ces plats sous forme végétarienne.



Öpis 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

«Herbst-Salat»

**Feine Blattsalate mit Waldorfsalat, Äpfeln,
geräucherten Entenbruststreifen und gerösteten Baumnüssen**
*Salade d'automne : Salade verte accompagnée d'une salade Waldorf,
de pommes, de lamelles de magret de canard fumé et de noix grillées*
*Autumn salad: Leafy salad with Waldorf salad, apples,
strips of smoked duck breast and roasted walnuts*
19.00 / 25.00

Ivett's Weisswein-Empfehlung:

Terre Alte Bianco Ticino DOC / 1 dl 7.70

Pia's Rindstatar mit gebratenen Kräuterseitlingen, einem Wachtelei und geröstetem Ruchbrot

*Tartare de bœuf de Pia avec pleurotes sautés,
un œuf de caille et pain bis grillé*
*Pia's beef tartare with fried king oyster mushrooms,
one quail egg and toasted Swiss brown bread*
29.00 / 41.00

Öpis vom Herbst

«Herbst-Bowl»

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing, 
geschmorter Hokkaido-Kürbis, glasierte Marroni,
im Rotwein gekochte Büschelbirne und Nüsslisalat
*Spaetzli faits maison, chou rouge, chou de Milan à la crème, potiron hokkaido
braisé, marrons glacés, poire cuite au vin rouge et mâche*
*Homemade spaetzli, red cabbage, creamy savoy cabbage, braised Hokkaido
pumpkin, glazed chestnuts, pear cooked in red wine and lamb's lettuce*
28.00 / 31.00

Marco's Rothirsch-Pfeffer „klassisch“

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing, glasierte Marroni
und im Rotwein gekochte Büschelbirne
*Civet de cerf „classique“ de Marco avec spaetzli faits maison, chou rouge,
chou de Milan à la crème, marrons glacés et poire cuite au vin rouge*
*Marco's red deer stew "classic" with homemade spaetzli (small Swiss
dumplings), red cabbage, savoy cabbage with cream sauce,
glazed chestnuts, pear cooked in red wine*
Herkunft Rothirsch: Österreich / Origine du cerf: Autriche / Origin of red deer: Austria
34.00 / 39.00

Ivett's Rotwein-Empfehlung:

Insieme Langhe DOC / 1 dl 8.80

Barbera und Nebbiolo, Piemont (1)

Gebratenes Schweizer Alpenzanderfilet auf Kürbis-Rahmsauerkraut mit Martinischaum, frischen Preiselbeeren und Ofenkartoffeln

*Filet de sandre des Alpes suisses poêlé sur un lit de choucroute à la crème
et à la courge accompagné d'une mousse au Martini,* 
d'airelles fraîches et de pommes de terre au four
*Pan-fried Swiss Alpine pike-perch fillet on a bed of pumpkin and cream
sauerkraut with martini foam, fresh cranberries and baked potatoes*
38.00/ 45.00

Ivett's Rotwein-Empfehlung:

Bruma Rossa / 1 dl 8.80

100% Barbera - Noceto Michelotti, Piemont (1)

Üsi Brasserie-Klassiker

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt

serviert mit «Vieille Prune»-Bratenjus, hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni und im Rotwein gekochte Büschelbirne

*Rôti de viande hachée de Marco farci aux prunes,
jus de cuisson «Vieille Prune», spaetzli faits maison, chou rouge,
marrons glacés et poire cuite au vin rouge*

*Marco's Meatloaf stuffed with plums, «Vieille Prune» roast jus,
homemade spaetzli (small Swiss dumplings), red cabbage, glazed chestnuts
and pear cooked in red wine*

26.00 / 32.00

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

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

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

44.00

Metzgerstückli «Petit Tender» vom Rind, ein «Special Cut»

mit Sauce Béarnaise, Ofenkartoffeln, gebratenen Kräuterseitlingen
und Hokkaido-Kürbis

*Pièce de bœuf «Petit Tender», une «coupe spéciale»
accompagné d'une sauce béarnaise maison, pommes de terre au four,
pleurotes sautés et potiron Hokkaido*

*Butcher's cut of beef «Petit Tender», a «Special Cut»
served with homemade Béarnaise sauce, baked potatoes,
sauteed king oyster mushrooms and Hokkaido pumpkin*

160 g 43.00 / 200 g 49.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Preiselbeerkompott hausgemachten Country Cuts und Gurkensalat

*Escalope de porc panée, compote d'airelles,
country cuts faits maison et salade de concombres
Breaded pork escalope with cranberry compote,
homemade country-cut fries and cucumber salad*

29.00

Nur abends ab 18.00 Uhr erhältlich.
Disponible uniquement le soir à partir de 18h00 / Available only in the evening from 6.00 pm

Geniessen Sie unser frisch zubereitetes
Savourez notre menu fraîchement préparé / Enjoy our freshly prepared

Überraschungsmenü *Menu surprise / Surprise menu*

Perfekt abgestimmt für ein harmonisches kulinarisches Erlebnis!
Unser 6-Gang-Menü ist so konzipiert, dass Sie jeden Gang in vollen Zügen geniessen können, ohne sich am Ende überessen zu fühlen.

*Parfaitement adapté pour une expérience culinaire harmonieuse !
Notre menu à 6 plats est conçu de manière à ce que vous puissiez savourer
chaque plat à sa juste valeur,
sans avoir l'impression de trop manger à la fin.*

*Perfectly coordinated for a harmonious culinary experience!
Our 6-course menu is designed so that you can savour each course
to the full, without feeling overeaten at the end.*

3-Gang-Menü	CHF 78
4-Gang-Menü	CHF 88
5-Gang-Menü	CHF 102
6-Gang-Menü	CHF 118

Zum Menü empfehlen wir Ihnen gerne ein passendes Glas Wein aus unserem Offenausschank. Wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack – wir beraten Sie gerne.

*Pour accompagner le menu surprise, nous vous recommandons volontiers
un verre de vin de notre carte des vins au verre. Faites votre choix selon vos
envies – nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.*

*We would be delighted to recommend a glass of wine from our by-the-glass
selection to accompany your surprise menu.*

Choose whatever suits your taste – we would be happy to advise you.

Äs Dessert zum Schluss ...

Hausgemachtes mini Tobleronemousse

mit Double Crème Meringues-Eis

Mini mousse au chocolat Toblerone faite maison et glace double-crème-meringues

Mini homemade Toblerone mousse and double cream-meringue ice cream

14.00 / ohne Eis 9.50

Affogato al caffè 9.50

mit Vanilleeis / *avec glace à la vanille* / *with vanilla ice cream*

Eiskaffee zur Simme

Latte Macchiato-Eis und Arran Gold Single-Malt

Whisky Cream-Eis (*leicht alkoholhaltig*)

Café glacé «zur Simme»: glace latte macchiato

et glace 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 ice cream (slightly alcoholic ice cream)

11.00 / 14.50

Brasserie-Träumli

Double Crème Meringues-Eis

mit Vermicelles und glasierten Marroni

Petit rêve «Brasserie»: Glace crème-double-meringues

avec vermicelles et marrons glacés

«Brasserie-Dream»: Double cream-meringue ice cream

with chestnut vermicelles and glazed chestnuts

11.50 / 15.00

Greyerzer Meringue mit Doppelrahm 9.00

Meringue de la Gruyère avec double-crème / Gruyère Meringue with double cream

... mit Vanilles-Eis *avec glace vanille / with vanilla ice cream* 13.50

Sorbet (nach Saison) Sorbet (de saison), Sorbet (seasonal) 9.00 / 13.50

... mit Italienischem Schaumwein 13.00 / 15.50

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

Eine schöne Auswahl von Käsen aus der Region

Variation de fromages de la région / Selection of cheese from the region

13.00 / 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 4.50 / 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:

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 Preiselbeerkompott 15.00

hausgemachten Country Cuts und Gurkensalat

Escalope de porc panée, compote d'airelles

country cuts faits maison et salade de concombres

Breaded pork escalope with cranberry compote,

homemade country cuts and cucumber salad

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt 15.00

Bratenjus, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni

Rôti de viande hachée de Marco farci aux prunes, jus de cuisson,

spaetzli faits maison, chou rouge, marrons glacés

Marco's meatloaf stuffed with plums, roast jus,

homemade spaetzli (small Swiss dumplings), red cabbage, glazed chestnuts

Metzgerstückli «Petit Tender» vom Rind, ein «Special Cut» 15.00

mit hausgemachter Sauce Béarnaise, Ofenkartoffeln,

gebratenen Kräuterseitlingen und Hokkaido-Kürbis

Pièce de bœuf «Petit Tender», une «coupe spéciale»

accompagné d'une sauce béarnaise maison, pommes de terre au four,

pleurotes sautés et potiron Hokkaido

Butcher's cut of beef «Petit Tender», a «Special Cut»

served with homemade Béarnaise sauce, baked potatoes,

sauteed king oyster mushrooms and Hokkaido pumpkin

Unsere Mocktail-Empfehlung: Orangensaft mit Grenadinesirup 2 dl 5.00

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

1 scoop of ice cream of your choice with a Chupa Chups and cream