



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

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%



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»

Nüsslisalat mit gekochtem Freiland-Ei, Tomme Fleurette, Feigen,
rotem Zwiebelconfit und gerösteten Baumnüssen
*Salade d'automne : Mâche avec oeuf fermier cuit, Tomme Fleurette, figues,
confit d'oignons rouges et noix grillées*
*Autumn salad: Lamb's lettuce with free-range boiled egg,
Tomme Fleurette cheese, figs, red onion confit and roasted walnuts*
23.00 / 29.00

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

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

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
11.00

Pasta-Empfehlung

Recommandation de pâtes - Pasta recommandation
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne (Tagespreis)
Renseignez-vous auprès du service (Prix selon les frais)
Ask our staff (Price according to costs)

Ivett's Rotwein-Empfehlung:

Rotlicht - Südtiroler Cabernet Sauvignon DOC / 1 dl 8.50

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.

Öpis vom Herbst

«Herbst-Bowl»

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing,
geschmorter Hokkaido-Kürbis, glasierte Marroni, im Rotwein gekochte
Büschelbirnen und Nüsslisalat

*Spaetzli fait maison, chou rouge, chou de Milan à la crème, potiron
hokkaido braisé, marrons glacés, poires cuites au vin rouge et mâche
Homemade Spaetzle, red cabbage, creamy savoy cabbage, braised Hokkaido
pumpkin, glazed chestnuts, pears cooked in red wine and lamb's lettuce*

28.00 / 31.00

Gebratenes Rotbarschfilet auf Kürbis-Kartoffelpüree, Absinthschaum und Preiselbeeren

*Filet de sébaste rôti sur purée de potiron et pommes de terre,
mousse à l'absinthe et airelles rouges
Fried redfish fillet on pumpkin potato purée,
absinthe foam and cranberries*

37.00 / 45.00

Ivett's Weisswein-Empfehlung:

Albarino Rias Baixas "BOUZA do REI" (E) / 1 dl 7.50

Damhirsch-Pfeffer aus dem Reichenstein „klassisch“

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing, glasierte Marroni
und im Rotwein gekochte Büschelbirnen

*Civet de cerf (daim) „classique“ avec Spaetzli fait maison, chou rouge,
chou de Milan à la crème, marrons glacés et poires cuites au vin rouge
Deer ragout “classic” with homemade Spätzli (small Swiss dumplings),
red cabbage, savoy cabbage with cream sauce,
glazed marronis, pears cooked in red wine*

33.00 / 39.00

Ivett's Rotwein-Empfehlung aus unserer Schatzkammer:

Cordero Di Montezemolo Barolo (IT) / 1 dl zu CHF 11.50

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.*



Üsi Klassiker

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt

serviert mit «Vieille Prune»-Bratenjus, hausgemachten Spätzli,

Rotkraut, glasierten Marroni

und im Rotwein gekochten Büschelbirnen

Rôti de viande hachée de Marco farci aux prunes,

jus de cuisson «Vieille Prune», spaetzli fait maison, chou rouge,

marrons glacés et poires cuites au vin rouge

Marco's Meatloaf stuffed with plums, «Vieille Prune» roast jus,

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

and pears 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)

42.00

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

serviert auf gebratenen Kräuterseitlingen, Kürbis-Kartoffelpüree

und Hokkaido-Kürbis

Morceaux de viande de bœuf «Petit Tender», une «coupe spéciale» servie sur

pleurotes sautés, purée de potiron et pommes de terre et potiron hokkaido

Butcher's cuts of beef «Petit Tender», a «Special Cut», served with fried king

oyster mushrooms, pumpkin potato purée and Hokkaido pumpkin

160 g 43.00 / 200 g 49.00

Ivett's Rotwein-Empfehlung:

El Sueco Crianza Bodega VIRTUS (IT) / 1 dl 8.50

Paniertes Schweinsschnitzel mit Preiselbeerkompott

hausgemachten Country Cuts und Gurkensalat

Escalope de porc panée, compote d'airelles,

country cuts fait maison et salade de concombres

Breaded pork escalope with cranberry compote,

homemade country cuts 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

Überraschungsmenu

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-Menu	CHF 75 (mit Dessertvariation 79)
4-Gang-Menu	CHF 85 (mit Dessertvariation 89)
5-Gang-Menu	CHF 99 (mit Dessertvariation 104)
6-Gang-Menu	CHF 115 (mit Dessertvariation 119)

Um das Menu perfekt abzurunden, empfehlen wir Ihnen unsere Weinfolge, die glasweise erhältlich ist – zu jedem Gang ein passendes Glas Wein. Oder suchen Sie sich eine Flasche von unseren Raritäten aus der Weinkarte aus.

Pour compléter parfaitement le menu, nous vous recommandons notre gamme de vins, disponible au verre - un verre de vin adapté à chaque plat. Ou choisissez une bouteille parmi nos raretés sur la carte des vins. To round off the menu perfectly, we recommend our wine list, which is available by the glass - a matching glass of wine for each course. Or choose a bottle of one of our rarities from the wine list.

Äs Dessert zum Schluss ...

Hausgemachtes mini Tobleronemousse

mit Double Crème Meringues-Eis

Mousse de chocolat Toblerone fait maison mini & glace double-crème-meringues

Homemade Toblerone mousse mini & double cream-meringue ice cream

14.00 / ohne Eis 9.50

Affogato al caffè 9.50

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

Eiskaffee zur Simme

Latte Macchiato-Eis und Arran Gold Single

Malt Whisky Cream (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*)

Café glacé «zur Simme»; glaces latte macchiato

et 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 (slightly alcoholic ice cream)

10.00/ 13.50

Brasserie-Träumli

Double Crème Meringues-Eis mit Vermicelles und Mandelkrokant

Glace double-crème meringuée avec vermicelles et croquants aux amandes

Double cream-meringue ice cream with vermicelli and almond croquants

10.50 / 14.50

Greyerzer Meringue mit Doppelrahm 9.00

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

... **mit Vanilles-Eis** *avec glace vanille / with vanilla ice cream* 13.20

Sorbet (nach Saison) *Sorbet (de saison), Sorbet (seasonal)* 8.40 / 12.60

... **mit Italienischem Schaumwein** 12.00 / 15.00

... avec 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

Ivett's Süsswein-Empfehlung: **Jurançon Moelleux AC** / 5 cl 6.50

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 4.20 / 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:

Kürbisschaumsuppe / Soupe de potiron / Pumpkin soup 5.00

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 fait 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 und glasierte Marroni

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

spaetzli fait maison, chou rouge et marrons glacés

Marco's meatloaf stuffed with plums, roast jus, homemade spaetzli (small

Swiss dumplings), red cabbage and glazed chestnuts

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

mit gebratenen Kräuterseitlingen, Kürbis-Kartoffelpüree

und Hokkaido-Kürbis

Morceaux de viande de bœuf «Petit Tender», une «coupe spéciale» servie sur

pleurotes sautés, purée de potiron et pommes de terre et potiron hokkaido

Butcher's cuts of beef «Petit Tender», a «Special Cut», served with fried king

oyster mushrooms, pumpkin potato purée 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