

BRA^SERIE
ZUR **S**IMME
CHEZ MARCO
ZWEI SIMMEN

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

«Frühlings-Salat»

Feine Blattsalate mit geräucherten Lenker Forellenfilets,
Radieschen, Spargel, Grapefruit und Hausdressing
*Salade de printemps : Salades vertes avec filets de truite fumées de Lenk,
radis, asperges, pamplemousse et vinaigrette maison*
*Spring salad: Leaf salad with smoked Lenker trout fillets,
radishes, asparagus, grapefruit and house dressing*
21.00 / 27.00

Asiatisch gewürztes Rindstatar mit Sesam, gebratenem Wachtelei und einem Laugenbrezel

*Tartare de bœuf épicé à l'asiatique avec du sésame,
un œuf de caille frit et un bretzel de saumure*
Asian spiced beef tartare with sesame seeds, fried quail egg and one pretzel
26.00 / 38.00

Ivett's Wein-Empfehlung:


Humagne Rouge AOC Valais / 1 dl 8.50

Feine hausgemachte Tagessuppe

Potage du jour fait maison / Homemade soup of the day
9.00


Pasta-Empfehlung

Recommandation de pâtes - Pasta recommandation
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.
Renseignez-vous auprès du service. Prix selon les frais.
Ask our staff. Price according to costs.
Tagespreis 22.00 – 29.00

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 Früelig

«Frühlings-Bowl»

Spargel-Ragout mit Frühlingszwiebeln, Tofuwürfeln, 
Kräuter-Couscous, Chinakohlstreifen und Sesam-Salsa

«Bowl de printemps»: Ragoût d'asperges avec oignons de printemps, dés de tofu, couscous aux herbes, lanières de chou chinois et salsa au sésame

«Spring Bowl»: Asparagus ragout with spring onions, tofu cubes, herb cous cous, Chinese cabbage strips and sesame salsa

25.00 / 29.00

Ivett's Wein-Empfehlung:

Albarino Rias Baixas "BOUZA do REI" / 1 dl 7.50

Gebratenes Doradenfilet auf Spargel-Couscous mit Absinthschaum

Filet de dorade rôti sur couscous aux asperges et mousse à l'absinthe

Roasted gilthead fillet on asparagus couscous with absinthe foam

36.00 / 44.00

Coq au Vin auf Rahmpolenta mit geschmorten Karotten und grünen Spargeln

*Coq au vin sur polenta à la crème avec carottes braisées
et asperges vertes*

*Coq au vin on creamed polenta with braised carrots
and green asparagus*

38.00

Ivett's Wein-Empfehlung:

El Sueco Crianza Bodega VIRTUS / 1 dl zu CHF 8.50

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

«Vieille Prune»-Bratenjus, Spargelrisotto
und geschmorte Cherrytomaten

Marco's rôti de viande hachée farci aux prunes, jus de cuisson "Vieille Prune", risotto aux asperges et tomates cerises braisées
Marco's meatloaf stuffed with plums, "Vieille Prune" roast jus, asparagus risotto and braised cherry tomatoes

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)

41.00

Ivett's Wein-Empfehlung:

Puglia Primitivo IGP / 1 dl 8.50

Flaches Filet «Petit Tender» vom Rind, ein «Special Cut»

überbacken mit Marco's Kräuterbutter

Frühlingsgemüse und bunte Kartoffelgnocchi

Filet plat "Petit Tender" de bœuf, une "coupe spéciale"
gratiné avec le beurre aux herbes de Marco

légumes printaniers et gnocchis de pommes de terre multicolores

Flat fillet of beef «Petit Tender», a «Special Cut»,
gratinated with Marco's herb butter

spring vegetables and colourful potato gnocchi

160 g 39.00 / 200 g 48.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Preiselbeerkompott

hausgemachten Quetschkartoffeln und Gurkensalat

Escalope de porc panée, compote d'airelles,

pommes de terre à écraser fait maison et salade de concombres

Breaded pork escalope with cranberry compote,
homemade mashed potatoes and cucumber salad

29.00

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

Ivett's Wein-Empfehlung: **Marugg's Pinot Muté (Portwein, CH) / 5 cl 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 Erdbeer-Rhabarber-Crumble

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

avec crumble aux fraises et à la rhubarbe

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

with strawberry and rhubarb crumble

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* 12.50

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 sparkling wine

Eine schöne Auswahl von Käsen aus der Region

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

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 4.20 / 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:

Tagessuppe | *Potage du jour / Soup of the day* 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 Preiselbeercompott,
hausgemachten Quetschkartoffeln und Gurkensalat 15.00

Escalope de porc panée, compote d'airelles,

pommes de terre à écraser fait maison et salade de concombres

Breaded pork escalope with cranberry compote,

homemade mashed potatoes and cucumber salad

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt 15.00

Bratenjus, Spargelrisotto und geschmorte Cherrytomaten

Marco's rôti de viande hachée farci aux prunes, jus de cuisson,

risotto aux asperges et tomates cerises braisées

Marco's meatloaf stuffed with plums, roast jus,

asparagus risotto and braised cherry tomatoes

Unsere Mocktail-Empfehlung: **Orangensaft mit Grenadinesirup** 2 dl 5.00

Flaches Filet «Petit Tender» vom Rind, 15.00

ein «Special Cut» überbacken mit Marco's Kräuterbutter,

Frühlingsgemüse und bunte Kartoffelgnocchi

Filet plat "Petit Tender" de bœuf, une "coupe spéciale" gratiné avec le beurre aux

herbes de Marco, légumes printaniers et gnocchis de pommes de terre

Flat fillet of beef «Petit Tender», a «Special Cut», gratinated with Marco's herb

butter, spring vegetables and potato gnocchi

Kinder-Dessert

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