



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

Pia's Rindstatar mit gebratenen Kräuterseitlingen, 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,
quail egg and roasted Swiss brown bread*
29.00 / 41.00

Pasta-Empfehlung: Rondellen gefüllt mit Ricotta und Spinat an Kräuter-Bärlauch-Sauce

*Recommandation de pâtes : Rondelles farcies à la ricotta
et aux épinards avec sauce aux herbes et à l'ail des ours*
*Pasta recommendation : Rondelles filled with ricotta
and spinach served with herb and wild garlic sauce*
28.00 / 22.00

Ivett's Rotwein-Empfehlung:

Bruma Rossa / 1 dl 8.80

100 % Barbera

Noceto Michelotti, Piemont (I)

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.



Üsi Brasserie-Klassiker

Rösti mit norwegischem Rauchlachs und Kräuter-Sauerrahm

Rösti au saumon fumé norvégien et crème aigre aux herbes

Rösti with Norwegian smoked salmon and herb sour cream

32.00

Ivett's Rotwein-Empfehlung:

Cuvée du Valais AOC Elevée Barrique / 1 dl 8.80

Humagne rouge, Diolinoir, Pinot Noir, Cornalin und Syrah

von Hand abgefüllt durch die Brasserie zur Simme Zweisimmen

und Riem Daepf & Co. AG, Kiesen

Lauwarmer Tomme de Rougemont *(Weichkäse hergestellt aus Rohmilch)* mit blauen Quetschkartoffeln und Kräuter-Trüffelöl

Tomme de Rougemont tiède (fromage issue de lait cru de vache)

avec pommes de terre bleues écrasées et huile aux herbes et à la truffe

Warm Tomme de Rougemont (cheese made from raw cow's milk)

with blue mashed potatoes and herb truffle oil

29.00

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt serviert mit «Vieille Prune»-Bratenjus, Butternudeln und Ratatouille

Rôti de viande hachée de Marco farci aux prunes,

jus de cuisson «Vieille Prune», nouilles au beurre et ratatouille

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

butter noodles and ratatouille

26.00 / 32.00

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 Brasserie-Klassiker

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»
überbacken mit Café de Paris-Butter
serviert mit blauen Quetschkartoffeln und Ratatouille**

*Pièce de bœuf «Petit Tender», une «coupe spéciale»
gratiné au beurre Café de Paris
accompagné de pommes de terre bleues écrasées et de ratatouille
Butcher's cut of beef «Petit Tender», a «Special Cut»
topped with Café de Paris butter
served with blue mashed potatoes and ratatouille*

160 g 43.00 / 200 g 49.00

Ivett's Rotwein-Empfehlung:

Peña Aldera Reserva – La Rioja DOCa (ES) / 1 dl 8.80

90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Mazuelo

Bodegas Jalón, Bio

**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 cuts and cucumber salad*

29.00

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 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»: 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 Amarena Kirschen

Glace crème-double-meringues avec cerises Amarena

Double cream-meringue ice cream with Amarena cherries

11.50 / 15.00

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* 13.50

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 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 AOC (F)** / 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 4.50 / 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, Butternudeln und Ratatouille

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

nouilles au beurre et ratatouille

Marco's meatloaf stuffed with plums, roast jus,

butter noodles and ratatouille

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

überbacken mit Café de Paris-Butter

serviert mit blauen Quetschkartoffeln und Ratatouille

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

gratiné au beurre Café de Paris

accompagné de pommes de terre bleues écrasées et de ratatouille

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

topped with Café de Paris butter

served with blue mashed potatoes and ratatouille

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