



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

«Sommer-Salat»

**Feine Blattsalate mit Feta- und Wassermelonenwürfel,
gerösteten Pinienkernen und Brasserie-Hausdressing**

*Salade d'été : Salade verte garnie de cubes de feta et de pastèque,
de pignons de pin grillés et d'une vinaigrette maison de la brasserie*

*Summer salad: Delicate mixed leaf salad with cubed feta
and watermelon, toasted pine nuts and Brasserie house dressing*

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

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)

22.00 / 28.00

Ivett's Rotwein-Empfehlung:

Insieme Langhe DOC / 1 dl 8.80

Barbera und Nebbiolo, Piemont (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.



Üsi Brasserie-Klassiker

Rösti mit norwegischem Rauchlachs und Schnittlauch-Joghurtsauce

Rösti au saumon fumé de norvège

accompagné d'une sauce au yaourt et à la ciboulette

Rösti with Norwegian smoked salmon and chive yoghurt sauce

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

Bremgartner Regenbogenforelle mit neuen Kräuter-Bratkartoffeln, Salbeibutter und geschmorten Cherrystrauchtomaten

*Truite arc-en-ciel de Bremgarten accompagnée de pommes de terre sautées
aux herbes, de beurre à la sauge et de tomates cerises braisées*

*Bremgartner rainbow trout served with herb-crusted roast potatoes,
sage butter and braised cherry tomatoes*

39.00

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt serviert mit «Vieille Prune»-Bratenjus und Acquerello- Tomatenrisotto

Rôti de viande hachée de Marco farci aux prunes,

jus de cuisson «Vieille Prune» et Acquerello risotto aux tomates

*Marco's meatloaf stuffed with plums, roast jus with «Vieille Prune»
and Acquerello tomato risotto*

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»
mit hausgemachter Sauce Béarnaise, Süsskartoffelpüree
und Gemüse vom Markt**

*Pièce de bœuf «Petit Tender», une «coupe spéciale»
accompagné d'une sauce béarnaise maison,
d'une purée de patates douces et de légumes du marché
Butcher's cut of beef «Petit Tender», a «Special Cut»
served with homemade Béarnaise sauce,
sweet potato purée and market vegetables*

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-cut fries and cucumber salad*

29.00

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.*

Origin of meat: Unless stated otherwise, we only serve Swiss meat.



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 hausgemachtem Kompott von Walliser Aprikosen

und Meringue-Crumble

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

avec compote maison d'abricots du Valais et crumble à la meringue

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

with homemade compote of Valais apricots and meringue crumble

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, Acquerello Tomatenrisotto

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

Acquerello risotto aux tomates

Marco's meatloaf stuffed with plums, roast jus,

Acquerello tomato risotto

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

mit hausgemachter Sauce Béarnaise, Süsskartoffelpüree

und Gemüse vom Markt

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

gratiné au beurre Café de Paris accompagné d'une sauce béarnaise maison,

d'une purée de patates douces et de légumes du marché

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

topped with Café de Paris butter served with homemade Béarnaise sauce,

sweet potato purée and market vegetables

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