

Unsere Sommerkarte

Notre menu d'été

Öpis Gluschtigs zum Starte

 **Märit-Salat im Schüsseli**
*Salade du marché
dans un petit saladier*
11.50 (kl. Portion 9.50)

«Sommer-Salat»
 Feine Blattsalate mit Feta-
und Wassermelonwürfel,
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*
19.- / 25.-

**Vitello Tonnato mit
gebackenen Frühkartoffeln**
*Vitello tonnato accompagné de
pommes de terre nouvelles au
four*
24.00 / 32.00

**Pia's Rindstatar mit
gebratenen Kräuterseitlingen,
einem Wachtelei und
geröstetem Ruchbrot**
*Tartare de bœuf de Pia avec des
pleurotes sautés, 1 oeuf de caille
frit et pain bis grillé*
29.- / 41.-

 **Tagessuppe**
Potage du jour
9.-

**1 Paar Weisswürste
mit süssem Senf
und 1 Brezel**
*1 paire de «Weisswürste» avec
moutarde douce et un brezel*
16.-

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)*
42.-

**Paniertes Schweinsschnitzel, Preiselbeer-
kompott, Country Cuts, Gurkensalat**
*Escalope de porc panée, compote d'airelles,
country cuts, salade de concombres*
29.-

**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",
avec sauce béarnaise maison, purée de patates
douces et légumes du marché*
160 g 43.- / 200 g 49.-

**Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt, «Vieille
Prune»-Bratenjus und Acquerello Tomatenrisotto**
*Rôti de viande hachée de Marco farci aux prunes,
jus de "Vieille Prune" et Acquerello risotto*
 *aux tomates*
26.- / 32.-

 **Rösti mit norwegischem Rauchlachs
und Schnittlauch-Joghurtsauce**
*Rösti au saumon fumé de norvège,
accompagné d'une sauce au yaourt
et à la ciboulette*
32.-

 **Bremgartner Regenbogenforelle mit neuen
Kräuter-Bratkartoffeln, Salbeibutter und
geschmorten Cherrystrauchtomaten**
*Truite arc-en-ciel de Bremgarten, pommes de terre
sautées aux herbes, beurre à la sauge
et tomates cerises braisées*
39.-

**Pasta-Empfehlung /
Piemontesische Ravioli del Plin (Fleischfüllung)
mit frischem Salbei und Nussbutter**
*Ravioli del Plin piémontais (farce à la viande)
à la sauge fraîche et au beurre noisette*
28.- / 22.-

Äs Dessert zum Schluss

**Hausgemachtes mini
Tobleronemousse mit Double Crème
Meringues-Eis**
*Mini mousse de chocolat Toblerone
fait maison avec glace double-crème-
meringues* 14.-

Als Mini-Dessert: Tobleronemousse
*Dessert mini: Mousse au chocolat
Toblerone* 9.50

Affogato al caffè mit Vanilleeis
*Affogato al caffè
avec glace à la vanille*
9.50

**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)*
11.- / 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*
11.50 / 15.-

Sorbet (nach Saison)
Sorbet (de saison) 9.-/13.50
... mit italienischem Schaumwein
... avec du vin mousseux d'Italie 13.-/15.50

Greyerzer Meringue mit Doppelrahm
*Meringue de la Gruyère
avec double-crème* 9.-
... mit Vanille-Eis / ... avec glace vanille
13.50