

Unsere Lunch-Specials (nur mittags) • Salat oder Suppe inklusiv • es het solang's het
Menus de déjeuner • soupe ou salade incluse • selon disponibilité • 21.-

Montag: xxx
Dienstag: xxx
Freitag: xxx

**Öpis Gluschtigs
zum Starte**

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

«Frühlings-Salat»
Feine Blattsalate mit Erdbeeren,
Spargeln, kleinen Crevetten(CA)
und rotem Hausdressing
*Salade de printemps : Salade
verte aux fraises, asperges,
petites crevettes et vinaigrette
maison rouge*
21.00 / 27.00

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

**Brasserie-Brättli mit Lenker
Rohschinken, marinierten
Oliven und Alpkäse**
*Petit plat «Brasserie» avec
jambon cru de Lenk, olives
marinées, fromage d'alpage*
20.- / 28.-

Tagessuppe • Potage du jour
✓ 9.00

**1 Paar Weisswürste
süsser Senf und 1 Brezel**
*1 paire de «Weisswürste» avec
moutarde douce et un bretzel*
16.00

**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», überbacken mit Café de
Paris-Butter, serviert mit neuen
Kräuter-Bratkartoffeln und Ratatouille**
*Pièce de bœuf "Petit Tender", une "coupe spéciale",
gratiné au beurre Café de Paris,
pommes de terre sautées aux herbes, ratatouille*
160 g 43.- / 200 g 49.-

**Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt, «Vieille
Prune»-Bratenjus, Butternudeln, Ratatouille**
*Rôti de viande hachée de Marco farci aux prunes,
jus de "Vieille Prune", nouilles au beurre, ratatouille*
26.- / 32.-

**Rösti mit norwegischem Rauchlachs
und Schnittlauch-Joghurtsauce**
*Rösti au saumon fumé norvégien
et sauce au yaourt et à la ciboulette*
32.-

**Lauwarmer Tomme de Rougemont (Weichkäse
hergestellt aus Rohmilch) mit neuen
Kräuter-Bratkartoffeln, Spargelragout
und Kräuter-Olivenöl**
✓ *Tomme de Rougemont tiède (fromage issue de lait
cru de vache) avec pommes de terre sautées
aux herbes, ragoût d'asperges
et huile d'olive aux herbes*
29.00

✓ **Pasta-Empfehlung:
Rondellen gefüllt mit Ricotta und Spinat
an Kräuter-Bärlauch-Sauce**
*Rondelles farcies à la ricotta et aux épinards avec
sauce aux herbes et à l'ail des ours*
28.- / 22.-

**Äs Dessert
zum Schluss**

**Hausgemachtes mini
Tobleronemousse mit Double Crème
Meringues-Eis**
*Mousse de chocolat Toblerone fait
maison mini 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 vanille
9.50

**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)*
11.00 / 14.50

**Brasserie «Träumli»
Double Crème Meringues-Eis
mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout**
*Petit rêve «Brasserie»: Glace crème-
double-meringues avec ragoût de
fraises et de rhubarbe*
11.50 / 15.00

Sorbet (nach Saison)
Sorbet (de saison) 9.00/13.50
... mit italienischem Schaumwein
... avec du vin mousseux d'Italie 13.-/15.50

**Eine schöne Auswahl von Käsen
aus der Region**
*Magnifique variation
de fromages de la région* 19.50