



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

«Winter-Salat»

Erlesene Blattsalate mit Rucola, Bresaola, gerösteten Pinienkernen,
eingelegten süss-sauren Zucchini und Tête de Moine
*Salade d'hiver : Salades de feuilles avec roquette, Bresaola, pignons grillés,
courgettes marinées aigres-douces et fromage Tête de Moine*
*Winter salad: Leaf salads with rocket, Bresaola, roasted pine nuts, sweet and
sour marinated courgettes and Tête de Moine cheese*
23.00 / 29.00

Pia's Rindstatar mit gebratenen Kräuterseitlingen, Wachtelei und geröstetem Ruchbrot

*Tartare de bœuf de Pia avec des pleurotes sautés,
un œuf de caille et du 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

Recommandation de pâtes - Pasta recommendation
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne (Tagespreis)
Renseignez-vous auprès du service (Prix selon les frais)
Ask our staff (Price according to costs)

Ivett's Rotwein-Empfehlung:

Bruma Rossa

100 % Barbera – Noceto Michelotti, Piemont (1) / 1 dl 8.80

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 Winter

«Winter-Bowl»

Merguez (scharf gewürzte Bratwurst), Kräuterseitlinge, Maisgaletten,
Hummus, Granatapfelkerne, Rucola und Minze-Sauerrahm
Merguez (saucisse épicée), pleurotes, galettes de maïs, houmous,
graines de grenade, roquette et crème aigre à la menthe
Merguez (spicy sausage), king oyster mushrooms, corn galettes, hummus,
pomegranate seeds, rocket and mint sour cream
28.00 / 31.00

Gebratene Felchenfilets auf sämigem Acquerello-Risotto 
mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kräuter-Martinischaum-Sauce
Filets de féra rôtis sur risotto crémeux à l'Acquerello
avec tomates séchées, olives et sauce mousseuse aux herbes et au Martini
Fried whitefish fillets on creamy Acquerello risotto
with dried tomatoes, olives and herb Martini foam sauce
37.00 / 45.00

Ivett's Weisswein-Empfehlung:
Cuvée Madame Rosmarie blanc AOC (CH) / 1 dl 7.70

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 milk)
with blue mashed potatoes and herb truffle oil
29.00

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

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», pâtes au beurre et ratatouille
Marco's Meatloaf stuffed with plums, «Vieille Prune» roast jus,
butter noodles and ratatouille*

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)

42.00

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

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 cuts 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

Paniertes Schweinsschnitzel mit Preiselbeerkompott

hausgemachten Country Cuts und Gurkensalat

*Escalope de porc panée, compote d'airelles,
country cuts fait maison et salade de concombres*

*Breaded pork escalope with cranberry compote,
homemade country cuts and cucumber salad*

29.00

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

Überraschungsmenu

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-Menu	CHF 78
4-Gang-Menu	CHF 88
5-Gang-Menu	CHF 102
6-Gang-Menu	CHF 118

Um das Menu perfekt abzurunden, empfehlen wir Ihnen unsere
Weinfolge, die glasweise erhältlich ist – zu jedem Gang ein passendes
Glas Wein. Oder suchen Sie sich eine Flasche von unseren Raritäten
aus der Weinkarte aus.

*Pour compléter parfaitement le menu, nous vous recommandons notre
gamme de vins, disponible au verre - un verre de vin adapté à chaque
plat. Ou choisissez une bouteille parmi nos raretés sur la carte des vins. To
round off the menu perfectly, we recommend our wine list, which is
available by the glass - a matching glass of wine for each course. Or
choose a bottle of one of our rarities from the wine list.*

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

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)

11.00/ 14.50

Brasserie-Träumli

Double Crème Meringues-Eis mit Bratapfel-Ragout

Glace crème-double-meringues avec ragoût aux pommes cuites

Double cream-meringue ice cream with baked apple ragout

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 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 AC (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 fait 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,

pâtes 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 cuts 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