

BRASERIE  
ZUR SIMME  
CHEZ MARCO  
ZWEISIMMEN

## 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

## «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*  
*Spring salad: Delicate mixed leaf salad with strawberries, asparagus,  
small prawns and house-made red dressing*  
21.00 / 27.00

**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 (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 norvégien et 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

## **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*

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

*with herb-roasted potatoes, asparagus ragout  
and herb olive 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 rôsti 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 neuen Kräuter-Bratkartoffeln und Ratatouille**

*Pièce de bœuf «Petit Tender», une «coupe spéciale»  
gratiné au beurre Café de Paris*

*accompagné de pommes de terre sautées aux herbes et de ratatouille*

*Butcher's cut of beef «Petit Tender», a «Special Cut»  
topped with Café de Paris butter*

*served with herb-roasted 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

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 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 Erdbeer-Rhabarber-Ragout

*Glace crème-double-meringues avec ragoût de fraises et de rhubarbe*

*Double cream-meringue ice cream with strawberry and rhubarb stew*

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 neuen Kräuter-Bratkartoffeln und Ratatouille**

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

*gratiné au beurre Café de Paris*

*accompagné de pommes de terre sautées aux herbes et de ratatouille*

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

*topped with Café de Paris butter*

*served with herb-roasted 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*