

BRASSERIE
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



Etwas «Gluschtiges» zum Starten

Märit-Salat im Schüsseli
Salade du marché dans un petit saladier
Market salad in a small bowl
CHF 11.00 (kl. Portion CHF 9.00)

Märit-Salatteller
Assiette de salade du marché
Market salad plate
CHF 17.50

Hausgemachte Tagessuppe
Potage du jour fait maison
Homemade soup of the day
CHF 9.00

Pia's Rindstatar mit Tête de Moine und einem Laugenbretzel
Le tartare de bœuf « Pia » avec Tête de Moine et un bretzel
Pia's steak tartare with Tête de Moine (Swiss semi-hard cheese) and a pretzel
CHF 25.00 / 36.00

Gebratene Entenstopfleber (F) auf Mango-Chutney
mit hausgemachtem Brioche
Foie gras de canard poêlé sur chutney de mangue avec brioche maison
Roasted duck foie gras on mango chutney with homemade brioche
CHF 26.00 / 36.00

«Pasta-Empfehlung» - unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.
« *Recommandation de pâtes* » - *renseignez-vous auprès du service. Prix selon les frais.*
Pasta recommendation - ask our staff. Price according to costs.
Tagespreis CHF 22.00 – 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.

Wintergerichte

«Winter-Salat»

Feine Blattsalate mit gebratene lauwarmer Brüsslerspitzen und Humus mit mariniertem schottischem Lachs an Orangen-Granatapfelvinaigrette

Salade d'hiver: Salades de feuilles avec pointes de bruxelles tièdes rôties et houmous avec du saumon écossais mariné à la vinaigrette orange-grenadine

Winter salad: Fine leaf salads with roasted lukewarm Brussels spouts and hummus with marinated Scottish salmon with orange and pomegranate vinaigrette

CHF 22.00 / 29.00

Die beste Alternative zum Käsefondue: **Heisser Vacherin Mont d'Or**
Kuhmilchkäse im Holzschachteli aus dem La Vallée (de Joux)
mit Kräuteröl und gebratenen Raclettekartoffeln (15 Min. Backzeit)

*La meilleure alternative à la fondue au fromage : Le Vacherin Mont d'Or chaud
Fromage au lait de vache dans une petite boîte en bois de la Vallée (de Joux)
avec huile aux herbes et pommes de terre à raclette grillées (15 min. de cuisson)*

*The best alternative to cheese fondue: Hot Vacherin Mont d'Or
Cow's milk cheese in a wooden box from La Vallée (de Joux)
with herb oil and roasted raclette potatoes (15 min. baking time)*

CHF 32.00

«Winter-Bowl»

Gebratene Pouletspiessli, Quinoa mit Karotten und Edamame,
pikante Erdnussauce, Bundzwiebelstreifen und Kräutersauerrahm

*Bowl d'hiver: Brochettes de poulet frites, quinoa aux carottes et edamame,
sauce piquante aux cacahuètes, lamelles d'oignons et crème aigre aux herbes*

*Winter Bowl: Fried chicken skewers, quinoa with carrots and edamame,
spicy peanut sauce, strips of spring onion and herb sour cream*

CHF 24.00 / 29.00

Suure Mocke vom Rind mit Rotwein-Sauerrahmsauce
Kartoffel-Speck-Galetten und Gemüse vom Markt

*Boeuf braisé à la sauce au vin rouge et à la crème fraîche,
galettes de pommes de terre et de lard et légumes du marché*

*Marinated and braised beef with a red wine-sour cream sauce,
potato and bacon galettes and vegetables from the market*

CHF 33.00

«Pot-au-feu Brasserie»

Gebratener Winterkabeljau (IS) auf Karotten, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln im Safran-Proseccosud

*"Pot au feu de brasserie": Cabillaud d'hiver rôti sur carottes, céleri, poireau
et cubes de pommes de terre dans un jus de safran et de prosecco*

*"Brasserie pot au feu": Roasted winter cod on carrots, celery, leek
and potato cubes in a saffron-prosecco brew*

CHF 44.00

Unsere Klassiker

Frische Kalbsleber à la Marco mit Schalotten, Kräutern
und knuspriger Rösti (*es het solang's het*)

*Foie de veau frais à la Marco avec échalotes, fines herbes
et rösti croustillant (selon disponibilité)*

*Fresh calf's liver à la Marco with shallots, herbs and crispy rösti
(subject to availability)*

CHF 36.00

Simmentaler «Rindsentrecôte» an Pfeffersauce,
mit frischen Papardellen und Ofengemüse

*Entrecôte de bœuf du Simmental avec sauce au poivre,
papardelles fraîches et légumes au four*

Beef entrecôte of Simmental with pepper sauce, fresh Papardelles and baked vegetables

160 g CHF 45.00 / 200 g CHF 55.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Preiselbeerkompott,
neuen Kräuterkartoffeln und Gurkensalat

*Escalope de porc panée, compote d'airelles,
pommes de terre nouvelles aux herbes et salade de concombre*

*Breaded pork escalope with cranberry compote,
new herb potatoes and cucumber salad*

CHF 29.00

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt an «Vieille Prune»-Bratenjus
Country Cuts und Gemüse vom Markt

*Rôti de viande hachée farci aux prunes, jus de cuisson "Vieille Prune",
country cuts et légumes du marché*

*Marco's Meatloaf stuffed with plums, "Vieille Prune" roast jus,
country cuts and vegetables from the market*

CHF 31.00



STEPHAN'S METZ'G

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.

Dessert

Greyerzer Meringue mit Doppelrahm

CHF 9.00 / ... mit Vanilles-Eis CHF 12.50

Meringue de Gruyère avec double-crème CHF 9.00 / ... avec glace vanille CHF 12.50
Greierz Meringue with double cream CHF 9.00 / ... with vanilla ice cream CHF 12.50

Hausgemachtes Tobleronemousse mit Double Crème Meringues-Eis

Mousse de chocolat Toblerone fait maison avec glace double-crème-meringues
Homemade Toblerone mousse with double cream-meringue ice cream

CHF 14.00

Als mini **Dessert:** Tobleronemousse

Mini dessert: Mousse de chocolat Toblerone

As a mini dessert: Homemade Toblerone mousse

CHF 9.50

Apfeltarte »Tarte fine aux pommes« mit Vanilleeis (10 Min. Backzeit)

Tarte fine aux pommes avec glace vanilla (10 min. de cuisson)

Apple tart "Tarte fine aux pommes" with vanilla ice cream (10 min. baking time)

CHF 14.50

Eiskaffee zur Simme

Latte Macchiato-Eis und Arran Gold -

Single Malt Whisky Cream (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*)

Café glacé « zur Simme » : glace latte macchiato avec or arran glace à la crème single malt whisky (contient de l'alcool)

Simme Iced Coffee: Latte Macchiato ice cream and Arran Gold Single Malt Whisky Cream (slightly alcoholic ice cream)

CHF 9.50/ CHF 13.00

Brasserie «Träumli»

Double Crème Meringues-Eis mit "Nydeltäfelisauce" und frischen Nydeltäfelisauce

Petit rêve « Brasserie »: Glace crème-double-meringues avec sauce au caramel et bonbons au caramel

Little dream «Brasserie»: Double cream-meringue ice cream with caramel candy sauce and caramel candies

CHF 10.00 / CHF 14.00

Sorbet (*nach Saison*) mit Italienischem Schaumwein

Sorbet (de saison) avec vin mousseux Italie / Sorbet (seasonal) with Italian sparkling wine

CHF 11.00 / CHF 15.00

Eine schöne Auswahl von Käsen aus der Region

Magnifique variation de fromages de la région / Wide selection of cheese from the region

CHF 18.50

Ihre persönliche Glacé-Coupe aus der Region

Was gesund ist kann auch hervorragend schmecken:
Ruci Swiss Ice Cream 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»
Übrigens: Ruci heisst auf Sanskrit «Köstlicher Geschmack»



Aromen

Latte Macchiato, Double Crème Meringues, Haselnuss, Erdbeeren, Arran Gold
Single Malt Whisky Cream (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*),
Vanille, Chocolate, Sorbet (nach Saison)

Arômes

*Latte macchiato, crème-double-meringues, noisettes, fraises,
or d'arran single malt whisky cream (contient de l'alcool), vanille, chocolat,
Sorbet (de saison)*

Flavours

*Latte Macchiato, Double cream-meringue, Hazelnut, Strawberry, Arran Gold Single Malt
Whisky Cream (slightly alcoholic), Vanilla, Chocolate, Sorbet (seasonal)*

pro Kugel Eis
par boule de glace
per scoop of ice cream
CHF 4.00

Portion Rahm
Portion de crème
Portion whipped cream
CHF 1.50

Kinder-Karte

Als Kinderteller kochen wir:

Pour les enfants nous préparons les plats suivants:

We serve the following in children's portions:

Tagessuppe

Potage du jour / Soup of the day

CHF 5.00

Pasta nature

Pasta nature / Pasta plain

CHF 8.00

Pasta mit Tomatenrahmsauce

Pasta à la sauce à la crème de tomate

Pasta with tomato cream sauce

CHF 11.00

Paniertes Schnitzel, neue Kräuterkartoffeln und Gurkensalat

*Escalope de porc panée, pommes de terre nouvelles aux herbes
et salade de concombre*

Breaded pork escalope, new herb potatoes and cucumber salad

CHF 15.00

Hackbraten mit Bratenjus, Country Cuts
und Gemüse vom Markt

*Rôti de viande hachée, jus de cuisson, country cuts
et légumes du marché*

Meatloaf, roast jus, country cuts and vegetables from the market

CHF 15.00

Simmentaler Rindsentrecôte
mit frischen Papardellen, Gemüse und Jus

*Entrecôte de bœuf du Simmental avec papardelles fraîches,
légumes et jus*

Beef entrecôte of Simmental with fresh Papardelles, vegetables and jus

CHF 15.00

Brasselino

(1 Kugel Eis nach Wahl mit einem Chupa Chups und Rahm)

Brasselino (1 boule de glace au choix avec Chupa Chups et de la crème)

Brasselino (1 scoop of ice cream as required with a lollipop and whipped cream)

CHF 5.00