

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

Bunter Blattsalat im Schüsseli
Salade verte multicolore dans un petit bol
Colourful leaf salad in a little bowl
CHF 8.50 / 14.00

Gemischte Blattsalate mit Zucchini und Radieschen im Schüsseli
Salades vertes mélangées avec courgettes et radis dans un petit bol
Mixed leaf salads with courgettes and radishes in a little bowl
CHF 11.00 / 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

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskern-Pesto und Sauerrahn
Soupe au potiron avec pesto de graines de potiron et crème aigre
Pumpkin soup with pumpkin seed pesto and sour cream
CHF 10.50

«Pasta-Empfehlung» - unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.
« *Recommandation de pâtes* » - *renseignez-vous auprès du service. Prix selon les frais.*
Pasta recommandation - ask our staff. Price according to costs.
Tagespreis CHF 22.00 – 29.00

Unsere Weinempfehlung zum Pasta-Gericht:
Notre recommandation de vin pour accompagner le plat de pâtes :
Our wine recommendation for the pasta dish:
Bruma Rossa (Schweiz) / 1 dl zu CHF 8.50

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.

Herbst-Zeit

Herbstsalat

Feine Blattsalate an Himbeerdressing
garniert mit Randen-Kürbistreifen, karamellisierten Baumnüssen,
Ziegenfrischkäse und Wildtrockenwurst (Hirsch)

*Salade d'automne: Salades de feuilles avec vinaigrette à la framboise
garni de lamelles de betterave et de courge ainsi que de noix caramélisées
et fromage de chèvre frais avec saucisse sèche de cerf*

*Autumn salad: Fine leaf salads with raspberry dressing garnished with beetroot-pumpkin strips,
caramelised tree nuts, goat's cream cheese and dry sausage (deer)*

CHF 22.00 / CHF 29.00

Damhirsch-Pfeffer aus dem Reichenstein „klassisch“

Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing, glasierte Maroni
und im Rotwein gekochte Büschelbirnen

Civet de cerf (daim) „classique“

Spätzli, chou rouge, chou de Milan à la crème, marrons glacées et poires cuites au vin rouge

Deer ragout "classic"

*Spätzli (small Swiss dumplings), red cabbage, savoy cabbage with cream sauce,
glazed marronis, pears cooked in red wine*

CHF 29.00 / 35.00

Unsere Weinempfehlung zum Damhirsch-Pfeffer:

Notre recommandation de vin pour accompagner le plat de civet de cerf :

Our wine recommendation for the deer ragout dish:

Château Bourseau (Frankreich) / 1 dl zu CHF 8.50

Allerlei Wildbeilagen (Fleischlos)

Garniture chasse (végétarien)

Variety of side dishes (vegetarian)

CHF 26.00

Tagesfisch auf Acquerello-Hokkaidokürbis-Risotto und Martinischaumsauce

(Unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie über den Tagesfisch)

*Poisson du jour sur risotto Acquerello à la courge d'Hokkaido et mousse de Martini
(Notre équipe de service vous informe sur le poisson du jour)*

*Fish of the day on Acquerello Hokkaido pumpkin risotto and Martini foam
(Our service staff will inform you about the fish of the day).*

CHF 42.00

Saftig gebratenes Rebhuhnbrüstchen auf Selleriepüree mit neuen Bratkartoffeln und Preiselbeerjus

*Poitrine de perdrix juteuse sur purée de céleri avec pommes de terre nouvelles sautées
et jus d'airelles rouges*

*Juicy roasted partridge breast on celery puree with new roast potatoes
and cranberry jus*

CHF 39.00

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 (il y en a tant qu'il y en a)*

*Fresh calf's liver à la Marco with shallots, herbs and crispy rösti
(it's as good as it gets)*

CHF 36.00

Doppeltes Simmentaler Rindsentrecôte mit Kräuterbutter,
Offengemüse, neuen Bratkartoffeln und Thymianjus

*Double entrecôte de bœuf du Simmental avec beurre aux herbes,
légumes, pommes de terre nouvelles sautées et jus de thym*

*Double Simmental beef entrecôte with herb butter,
vegetables, new roast potatoes and thyme jus*

160 g CHF 44.00 / 200 g CHF 54.00

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

Unsere Weinempfehlung zum Schweinsschnitzel:

Notre recommandation de vin pour accompagner le plat de l'escalope de porc:

Our wine recommendation for the pork escalope dish:

Pouilly Fumé (Frankreich) / 1 dl zu CHF 7.50

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt,
Zwetschgen-Bratenjus, frische Spätzli und Rotkraut

*Rôti de viande hachée farci aux prunes, jus de cuisson des quetsches,
Spaetzli fait maison et chou rouge*

*Marco's Meatloaf stuffed with plums, roast plum jus,
homemade Spätzli (small Swiss dumplings) and red cabbage*

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.

Desserts

Frischer hausgemachter Fruchteuchen (*es het solang's het*)

Gâteau fait maison aux fruits frais (selon disponibilité)

Fresh homemade fruit tart (limited availability)

CHF 7.00 / ... mit Rahm CHF 8.50

Greyerzer Meringue mit Doppelrahm CHF 9.00 / ... mit Vanille-Eis CHF 12.50

Meringue de Gruyère avec double-crème CHF 9.00 / ... avec glace vanille CHF 12.50

Greyerz 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

Zwetschgen Tart Tatin mit hausgemachtem Sauerrahmeis (*Backzeit 8 Minuten*)

Tarte tatin aux pruneaux avec glace à la crème acidulée fait maison (durée de cuisson 8 minutes)

Plum tart tatin with homemade sour cream ice cream (baking time 8 minutes)

CHF 15.00

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»: Maroni- und Vanille-Eis

mit lauwarmen caramellisierten Maronis und Meringue-Stückchen

Petit rêve « Brasserie »: Glace aux marrons et à la vanille avec des marrons caramélisés tièdes et morceaux de meringue

Little dream «Brasserie»: Chestnut and vanilla ice cream with lukewarm caramelized maronis and meringue pieces

CHF 10.00 / CHF 14.00

Wir empfehlen dazu einen schmackhaften Süsswein:

Nous vous conseillons d'accompagner ce dessert d'un savoureux vin doux:

Our recommendation with this dessert - a tasty sweet wine:

Câlins d'Automne AOC (Pinot gris, Schweiz) / 0,5 dl zu CHF 7.50

Zwetschgen-Sorbet mit Italienischem Schaumwein oder Zwetschgenschnaps

Sorbet aux pruneaux avec vin mousseux italien ou de l'eau-de-vie de prune

Plum sorbet with Italian sparkling wine or plum brandy

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, Maroni, Erdbeeren, Arran Gold
Single Malt Whisky Cream (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*),
Vanille, Chocolate, Sorbet (nach Saison)

Arômes

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

Flavours

*Latte Macchiato, Double cream-meringue, Chestnuts, 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, frische Spätzli und Gemüse vom Markt

Rôti de viande hachée, jus de cuisson, spaetzli fait maison et légumes du marché

Meatloaf, roast jus, homemade Spätzli (small Swiss dumplings), and vegetables from the market

CHF 15.00

Simmentaler Rindsentrecôte mit neuen Bratkartoffeln, Gemüse und Jus

Entrecôte de bœuf du Simmental avec pommes de terre nouvelles sautées,

légumes et jus

Simmental beef entrecôte with new roast potatoes, 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