

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



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.
Alle Preise CHF inkl. MwSt. 7,7 %

Les informations sur les ingrédients contenus dans nos aliments qui peuvent provoquer
des allergies ou intolérances, sont disponibles sur demande auprès de notre service.
Tous les prix se comprennent en CHF, TVA 7,7 % incluse.

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.
All prices in CHF incl. VAT 7,7%

Unsere Klassiker

Bunter Blattsalat

Salade-feuille aux couleurs de saison

Colourful leafy salad

CHF 8.50 / 12.00

Gemischte Blattsalate mit Mais und Karotten

Salade-feuille avec du maïs et des carottes

Mixed salad with sweetcorn and carrots

CHF 10.50 / 15.00

Pia's Rindstatar mit Tête de Moine und Pastinakenspalten

Le tartare de bœuf « Pia » avec Tête de Moine et panais

Pia's Steak tartare with Tête de Moine (Swiss semi-hard cheese) and parsnips wedges

CHF 23.00 / 34.00

Suure Mocke vom Rind mit Rotwein-Sauerrahmsauce

Süsskartoffelpüree und Petersilienwurzeln

Boeuf braisé à la sauce au vin rouge avec purée de patates douces et racines de persil

Marinated and braised beef with a red wine-sour cream sauce

with mashed sweet potatoes and parsley roots

CHF 32.00

Doppeltes Simmentaler Rindsentrecôte Café de Paris mit neuen Kräuter-Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt

Entrecôte de bœuf du Simmental double,

café de Paris, pommes de terre rôties aux herbes et légumes du marché

Double entrecôte (club steak) from the Simmental,

Café de Paris, herb roasted potatoes and market vegetables

160 g CHF 42.00 / 200 g CHF 52.00

Paniertes Schweinsschnitzel

mit hausgemachten Country Cuts und Gemüse vom Markt

Escalope de porc panée, pommes de terre « country cuts » et légumes du marché

Breaded pork escalope with homemade country cut potatoes and market vegetables

CHF 29.00

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt,

Tomaten-Bratenjus, frische Pappardelle und Gemüse vom Markt

Rôti de viande hachée farci aux prunes,

jus de rôti et tomate, pappardelle fraîches et légumes du marché

Marco's Meatloaf stuffed with plums, tomato-meat jus,

fresh pappardelle and market vegetables

CHF 30.00

Fisch nach Tageseinkauf

auf Erbsenbeet mit Kräuterpatatli und Olivenöl-Sud

Poisson du jour selon arrivage. petit pois, pommes de terres aux herbes et infusion d'huile d'olive

Fish of the day, peas, herb potatoes and olive oil infusion

CHF 41.00

Sommergerichte

Kranz aus Sommersalat mit lauwarmem «Tomme vaudoise»

Kräuteröl, rosa Grapefruit und gerösteten Nüssen

Salade d'été avec «Tomme vaudoise» tiède, huile aux herbes, pamplemousse rose et noix rôties
Summer salad with lukewarm «Tomme vaudoise» (cheese), herb oil, pink grapefruit and roasted nuts

CHF 19.00 / 25.00

Tagessuppe / *Potage du jour* / *Soup of the day*

CHF 8.50

Kalte Strauchtomaten-Suppe mit Sauerrahm und Basilikum-Öl

Soupe froide à la tomate de vigne avec crème aigre et huile de basilic

Cold vine tomato soup with sour cream and basil oil

CHF 12.00

“Tages-Pasta / Tages-Empfehlung” Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.

“Pasta et recommandation du jour” Renseignez-vous auprès de notre service. Prix selon les frais

Pasta of the day / daily recommendation - ask our staff. Price according to costs.

Tagespreis CHF 22.00–42.00

Sommer-Schmaus-Menu

Gebratene Jakobsmuscheln auf Couscous-Beet

mit Brunnenkresse und pikantem Mango-Salsa

Coquilles Saint-Jacques rôties avec couscous, cresson et salsa de mangue piquante

Roasted scallop with couscous, watercress and spicy mango salsa

CHF 22.00 / 28.00

Rosa gebratene französische Entenbrust mit Teriyaki Sauce
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi, Sesam und grünem Gemüse

Magret de canard rôti (de la France) avec sauce Teriyaki
gnocchi de pommes de terre fait maison, sésame et légumes verts

Roasted duck breast (from France) with Teriyaki sauce,
homemade potato gnocchi, sesame and green vegetables

CHF 42.00

Tagesdessert, Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne

Dessert du jour, Renseignez-vous auprès de notre service

Dessert of the day daily recommendation - ask our staff

Als Mini CHF 10.00

CHF 14.00

*

Sommer-Schmaus-Menu pro Person CHF 69.00 / ohne Dessert CHF 60.00

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.



Dessert

Frischer hausgemachter Fruchteuchen (*es het solang's het*)
Gâteau fait maison aux fruits frais (selon disponibilité)
Fresh homemade fruit tart (limited availability)
CHF 6.50 / ... mit Rahm CHF 8.00

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
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 13.00

Als mini Dessert: Tobleronemousse
Mini dessert: Mousse de chocolat Toblerone
As a mini dessert: Homemade Toblerone mousse
CHF 9.00

Apfel-Tarte Tatin mit hausgemachtem Sauerrahm-Eis (10 Min. Backzeit)
Tarte tatin aux pommes avec glace à la crème aigre fait maison (temps de cuisson 10 min.)
Apple Tarte Tatin with homemade sour cream ice cream (10 min. baking time)
CHF 14.00

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 9.00 / CHF 12.50

Brasserie „Träumli“
Double Crème Meringues-Eis mit hausgemachtem Eierlikör (*alkoholhaltig*)
Petit rêve « Brasserie »
Glace crème-double-meringues avec liqueur au jaune d'œuf fait maison (contient de l'alcool)
Little dream « Brasserie »
Double cream-meringue ice cream and homemade egg liqueur (alcoholic)
CHF 9.50 / CHF 13.00

Sorbet (*nach Saison*) mit Italienischem Schaumwein
Sorbet (de saison) avec vin mousseux Italie / Sorbet (seasonal) with Italian sparkling wine
CHF 10.00 / CHF 14.00

Eine schöne Auswahl von Käsen aus der Region
Magnifique variation de fromages de la région / Wide selection of cheese from the region
CHF 18.00

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, Alpen-Caramel, Erdbeeren, Arran Gold Single Malt Whisky Cream (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*), Vanille, Chocolate Chips

Arômes

Latte macchiato, crème-double-meringues, caramel des alpes, fraises, or d'arran single malt whisky cream (contient de l'alcool), vanille, chocolat chips

Flavours

Latte Macchiato, Double cream-meringue, Alpine caramel, Strawberry, Arran Gold Single Malt Whisky Cream (slightly alcoholic), Vanilla, Chocolate Chip

pro Kugel Eis
par boule de glace
per scoop of ice cream
CHF 3.50

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 10.00

Paniertes Schnitzel, hausgemachte Country Cuts, Gemüse

Escalope de porc panée, pommes de terre « country cuts » et légumes

Breaded pork escalope with homemade country cut potatoes and vegetables

CHF 14.00

Hackbraten, Pasta, Gemüse

Rôti de viande hachée, pasta, légumes

Meatloaf, pasta, vegetables

CHF 14.00

Tagesfisch, Bratkartoffeln, Gemüse

Poisson du jour, pommes de terres rissolées, légumes

Fish of the day, fried potatoes and vegetables

CHF 14.00

Simmentaler Rindsentrecôte, Bratkartoffeln, Gemüse

Entrecôte de bœuf du Simmental, pommes de terre rissolées et légumes du marché

Entrecôte (club steak) from the Simmental, fried potatoes and vegetables

CHF 14.00

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