

BRASSERIE  
ZUR SIMME  
CHEZ MARCO  
ZWEISIMMEN

## Speisekarte

SA & SO 11.45 bis 14.00 Uhr  
18.00 bis 21.30 Uhr

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»

Feine Blattsalate mit Zweisimmner Honig, schwarzem Pfeffer,  
gratiniertem Ziegenfrischkäse, Randen-Hummus  
und gerösteten Nüssen

*Salade d'hiver : Salades vertes fines, miel de Zweisimmen, poivre noir,  
fromage de chèvre frais gratiné, houmous de betterave rouge et noix grillées*  
*Winter salad: Fine leaf salads with Zweisimmen honey, black pepper,  
gratinated goat's cream cheese, beetroot hummus  
and roasted nuts*  
21.00 / 27.00

## Pia's Rindstatar mit Belper Knolle und einem Laugenbretzel

*Le tartare de bœuf «Pia» avec Belper Knolle\* et un bretzel*  
*Pia's steak tartare with Belper Knolle\* and a pretzel*  
\* = fromage au lait cru de Belp / Raw milk cheese from Belp  
26.00 / 38.00

## Feine hausgemachte Tagessuppe

*Potage du jour fait maison / Homemade soup of the day*  
9.00

## Pasta-Empfehlung


*Recommandation de pâtes - Pasta recommandation*  
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.  
*Renseignez-vous auprès du service. Prix selon les frais.*  
*Ask our staff. Price according to costs.*  
Tagespreis 22.00 – 29.00

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»

Asiatisches Gemüse, Pak Choi, knusprige Pouletunterschenkel, rote Linsen und Kokosnussmilch-Salsa 

*Légumes asiatiques, pak choi, cuisses de poulet croustillantes, lentilles rouges et salsa au lait de coco*

*Asian vegetables, pak choi, crispy chicken drumsticks, red lentils and coconut milk salsa*

25.00 / 29.00

Unsere Wein-Empfehlung:

Albarino Rias Baixas "BOUZA do REI" 1 dl 7.50

## Rosa gebratene Entenbrust (F) auf Ratatouillegemüse

Maisgalletten und Orangenjus

*Magret de canard rôti rose (F) sur légumes à la ratatouille*

*galettes de maïs et jus d'orange*

*Pink roasted duck breast (F) on ratatouille vegetables corn galettes and orange jus*

38.00

Unsere Wein-Empfehlung:

El Sueco Crianza Bodega VIRTUS (E) / 1 dl zu CHF 8.50

## Gebratenes Skrei-Rückenfilet (Winterkabeljau, NR)

auf Safrankartoffelpüree mit Martinischaumsauce und grünem Erbsen-Edamame-Gemüse

*Filet de dos de skrei rôti (cabillaud d'hiver, NR)*

*sur purée de pommes de terre au safran avec sauce à la mousse de Martini et légumes verts aux petits pois et à l'edamame*

*Fried fillet of skrei loin (winter cod, NR) on saffron mashed potatoes with Martini foam sauce and green peas and edamame vegetables*

36.00 / 44.00

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 Klassiker

## **Flaches Filet «Petit Tender» vom Rind, ein «Special Cut»**

überbacken mit Marco's Kräuterbutter  
Ratatouille und hausgemachte Country Cuts  
*Filet plat "Petit Tender" de bœuf, une "coupe spéciale"  
gratiné avec le beurre aux herbes de Marco  
ratatouille et country cuts maison*  
*Flat fillet of beef «Petit Tender», a «Special Cut»,  
gratinated with Marco's herb butter  
ratatouille and homemade country cuts*  
160 g 39.00 / 200 g 48.00

## **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)*  
41.00

Unsere Wein-Empfehlung: **Puglia Primitivo IGP (I)** 1 dl 8.50

## **Paniertes Schweinsschnitzel mit Preiselbeerkompott hausgemachten Quetschkartoffeln und Gurkensalat**

*Escalope de porc panée, compote d'airelles,  
pommes de terre à écraser fait maison et salade de concombres*  
*Breaded pork escalope with cranberry compote,  
homemade mashed potatoes and cucumber salad*  
29.00

## **Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt**

«Vieille Prune»-Bratenjus, Safrankartoffelpüree und Ofengemüse  
*Marco's rôti de viande hachée farci aux prunes, jus de cuisson "Vieille  
Prune", purée de pommes de terre au safran et légumes au four*  
*Marco's meatloaf stuffed with plums, "Vieille Prune" roast jus,  
homemade saffron mashed potatoes and oven vegetables*  
26.00 / 32.00

# 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

Unsere Wein-Empfehlung: **Marugg's Pinot Muté (Portwein, CH)** 5 cl 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)*

10.00 / 13.50

## **Brasserie-Träumli**

Double Crème Meringues-Eis mit Amarenakirschen

*Petit rêve «Brasserie»: Glace crème-double-meringues avec cerises Amarena*

*«Brasserie-Dream»: Double cream-meringue ice cream and Amarena cherries*

10.50 / 14.50

## **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* 12.50

**Sorbet (nach Saison)** *Sorbet (de saison), Sorbet (seasonal)* 8.40 | 12.60

... mit Italienischem Schaumwein 12.00 | 15.00

... *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*

19.50

# 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 4.20 / 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:*

**Tagessuppe** | *Potage du jour / Soup of the day* 5.00

**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, hausgemachten Quetschkartoffeln und Gurkensalat** 15.00

*Escalope de porc panée, compote d'airelles, pommes de terre à écraser fait maison et salade de concombres*  
*Breaded pork escalope with cranberry compote, homemade mashed potatoes and cucumber salad*

**Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt** 15.00

**Bratenjus, Safrankartoffelpüree und Ofengemüse**

*Marco's rôti de viande hachée farci aux prunes, jus de cuisson, purée de pommes de terre au safran et légumes au four*  
*Marco's meatloaf stuffed with plums, roast jus, homemade saffron mashed potatoes and oven vegetables*

Unsere Mocktail-Empfehlung: **Orangensaft mit Grenadinesirup** 2 dl 5.00

**Flaches Filet «Petit Tender» vom Rind,** 15.00

ein «Special Cut» überbacken mit Marco's Kräuterbutter, Ratatouille und hausgemachte Country Cuts

*Filet plat "Petit Tender" de bœuf, une "coupe spéciale" gratiné avec le beurre aux herbes de Marco, ratatouille et country cuts maison*  
*Flat fillet of beef «Petit Tender», a «Special Cut», gratinated with Marco's herb butter, ratatouille and homemade country cuts*

## Kinder-Dessert

**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*