

Etwas «Gluschtiges»

zum Starten

Märit-Salat im Schüsseli

Salade du marché dans un petit saladier

CHF 11.00 (kl. Portion CHF 9.00)

Märit-Salatteller

Assiette de salade du marché

CHF 17.50

Pia's Rindstatar mit Tête de Moine und einem
Laugenbretzel

Le tartare de bœuf « Pia » avec Tête de Moine

et un bretzel

CHF 25.00 / 36.00

Brasserie-Brättli mit Lenker Rohschinken,
marinierten Oliven und Alpkäse

Petit plat „Brasserie“ avec jambon cru de Lenk, olives

marinées et fromage d'alpage CHF 19.00 / 27.00

Tagessuppe / *Potage du jour*

CHF 9.00

1 Paar Weisswürste mit hausgemachtem
süßem Senf und einer Brezel

1 paire de « Weisswürste » avec moutarde douce

maison et un bretzel

CHF 15.50

Tagesteller mit Suppe oder Salat

Nur MO-FR mittags - es het solang's het.

Plat du jour avec soupe ou salade

(disponible du lundi à vendredi midi

et selon disponibilité)

CHF 21.00

“Pasta-Empfehlung”

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.

“Pasta du jour” Renseignez-vous auprès de notre

service. Prix selon les frais

(Tagespreis CHF 22.00 – 29.00)

Kinder-Karte

Tagessuppe CHF 5.00

Pasta nature CHF 8.00

Pasta mit Tomatenrahmsauce CHF 11.00

Paniertes Schnitzel,
neue Kräuterkartoffeln, Gurkensalat CHF 15.00

Hackbraten mit Bratenjus,
Country Cuts, Gemüse vom Markt CHF 15.00

Simmentaler Rindsentrecôte,
frischen Papardellen, Gemüse und Jus CHF 15.00

Brasselino CHF 5.00

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



Mittagskarte

11:45 bis 14:00

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



STEPHAN'S METZ'G

Herbst-Zeit

«Winter-Salat» Feine Blattsalate mit gebratene lauwarmer Brüsseler Spitze 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

CHF 22.00 / CHF 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)

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

CHF 24.00 / 29.00

«Pot-au-feu Brasserie»

Gebratener Winterkabeljau (1S) 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

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)

CHF 36.00

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

CHF 29.00

Simmentaler «Rindsentrecôte» mit Pfeffersauce, frischen Papardellen und Ofengemüse

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

160 g CHF 45.00 / 200 g CHF 55.00

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt,
«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

CHF 31.00

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.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 7,7 %

Tous les prix se comprennent en CHF, TVA 7,7 % incluse.