

## Unsere Lunch-Specials (nur mittags) • Salat oder Suppe inklusiv • es het solang's het

Menus de déjeuner • soupe ou salade incluse • selon disponibilité • 21.-



Montag: wechselt wöchentlich  
Dienstag: wechselt wöchentlich  
Freitag: wechselt wöchentlich

**Pasta-Empfehlung:** Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne • 22.- bis 29.-

*Pasta du jour : Renseignez-vous auprès de notre service. Prix selon les frais.*

### Öpis Gluschtigs zum Starte

**Märit-Salat im Schüsseli**  
*Salade du marché  
dans un petit saladier*  
11.50 (kl. Portion 9.50)

**«Winter-Salat»**  
Blattsalate mit Zweisimmner  
Honig, schwarzem Pfeffer  
gratinierem Ziegenfrischkäse,  
Randen-Hummus und  
gerösteten Nüssen  
*Salade d'hiver : Salades vertes,  
miel de Zweisimmen, poivre  
noir, fromage de chèvre frais  
gratiné, houmous de betterave  
rouge et noix grillées*  
21.- / 27.-

**Pia's Rindstatar mit Belper  
Knolle und 1 Laugenbretzel**  
*Le tartare de bœuf «Pia»  
avec Belper Knolle et un bretzel*  
26.- / 38.-

**Brasserie-Brättli mit Lenker  
Rohschinken, marinierten  
Oliven und Alpkäse**  
*Petit plat „Brasserie“ avec  
jambon cru de Lenk, olives  
marinées, fromage d'alpage*  
20.- / 28.-

**Tagessuppe • Potage du jour**  
 9.00

**Marco's hausgemachte  
Gulaschsuppe mit Sauerrahm**  
*Soupe de goulasch à la crème  
fraîche fait maison à la Marco*  
18.00

**1 Paar Weisswürste  
süßer Senf und 1 Brezel**  
*1 paire de «Weisswürste» avec  
moutarde douce et un bretzel*  
15.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 8,1 %  
Tous les prix se comprennent en CHF,  
TVA 8,1 % incluse

### Üsi Klassiker

**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)*  
41.-

**Paniertes Schweinsschnitzel  
mit Preiselbeerkompott, hausgemachten  
Quetschkartoffeln und Gurkensalat**  
*Escalope de porc panée, compote d'airelles,  
pommes de terre à écraser fait maison,  
salade de concombres*  
29.-

**Flaches Filet «Petit Tender» vom Rind,  
ein «Special Cut», überbacken mit Marco's  
Kräuterbutter, Ratatouilles  
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*  
160 g 39.- / 200 g 48.-

**Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt,  
«Vieille Prune»-Bratenjus,  
Safrankartoffelpüree und Ofengemüse**  
*Marco's rôti de viande hachée farci aux prunes, jus  
de "Vieille Prune", purée de pommes de terre au  
safran et légumes au four*  
26.- / 32.-

### Üse Saison-Hit

**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*  
36.00 / 44.00

**«Winter-Bowl»: Asiatisches Gemüse, Pak Choi,  
knusprige Pouletunterschenkel, rote Linsen  
und Kokosnussmilch-Salsa**  
  
*Légumes asiatiques, pak choi, cuisses de poulet  
croustillantes, lentilles rouges, salsa au lait de coco*  
25.- / 29.-

**vegetarisch möglich / végétarien possible**

### Äs Dessert zum Schluss

**Hausgemachtes mini  
Tobleronemousse mit Double Crème  
Meringues-Eis**  
*Mousse de chocolat Toblerone fait  
maison mini avec  
glace double-crème-meringues* 14.-

**Als Mini-Dessert: Tobleronemousse**  
*Dessert mini: Mousse de chocolat  
Toblerone* 9.50

**Affogato al caffè mit Vanilleeis**  
*Affogato al caffè avec glace vanille*  
9.50

**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)* 10.00 / 13.50

**Brasserie «Träumli»  
Double Crème Meringues-Eis  
mit Amarenakirschen**  
*Petit rêve «Brasserie»: Glace crème-  
double-meringues avec cerises Amarena*  
10.50 / 14.50

**Sorbet (nach Saison)**  
*Sorbet (de saison)* 8.40 / 12.60  
... mit Italienischem Schaumwein  
... avec vin mousseux d'Italie 12.- / 15.-

**Eine schöne Auswahl von Käsen  
aus der Region**  
*Magnifique variation  
de fromages de la région* 19.50

**Fleischherkunft:** Sofern nichts anderes vermerkt  
ist, nur Schweizer Fleisch.

**Über Allergene** geben unsere Mitarbeitenden  
gerne Auskunft.

*Déclaration origine de la viande: Sauf indication  
contraire, nous utilisons uniquement de la viande  
Suisse. Nos collaborateurs vous renseigneront  
volontiers sur les allergènes.*