

BRA^SERIE
ZUR **S**IMME
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

Maisgaletten 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 (1)** 1 dl 8.50

Paniertes Schweinsschnitzel mit Preiselbeercompott

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