

Herzlich willkommen im Hotel-Restaurant Simmental



Sommerkarte

Für unsere Gerichte (wenn nicht anders deklariert) verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch. Zusätzlich legen wir viel Wert darauf, mit möglichst vielen frischen und regionalen Produkten zu kochen.

Boltiger Trockenfleisch	<i>Viande séchée de Boltigen</i>	Fr. 22.—
Boltiger Spezialitäten (Fleisch und Käse)	<i>Spécialités de Boltigen (viandes et fromages)</i>	Fr. 20.—
Boltiger Hobelkäse	<i>Fromage raboté de Boltigen</i>	Fr. 15.—
Melone mit Parmaschinken (Italien)	<i>Melon avec jambon de Parme (Italie)</i>	Fr. 22.—
Melone mit Trockenfleisch	<i>Melon avec viande séchée</i>	Fr. 22.—
Sandwiches mit/ <i>avec</i>		
Schinken, Salami oder Käse	<i>Jambon, salami ou fromage</i>	Fr. 7.50
Trockenfleisch	<i>Viande séchée</i>	Fr. 8.50
Grüner Salat	<i>Salade verte</i>	Fr. 6.50
Gemischter Salat	<i>Salade mêlée</i>	Fr. 8.50
Salatteller	<i>Assiette de salade</i>	Fr. 15.—
mit Schinken	<i>avec jambon</i>	Fr. 20.—
mit Ei	<i>avec oeuf</i>	Fr. 16.—
Wurstsalat garniert	<i>Salade de saucisse</i>	Fr. 15.50
Thonsalat garniert	<i>Salade de thon</i>	Fr. 17.—
Schweinssteak mit Salaten	<i>Steak de porc avec des salades</i>	Fr. 23.—
Entrecôte mit Salaten	<i>Entrecôte avec des salades</i>	Fr. 33.—
Kalbsschnitzel mit Salaten	<i>Escalope de veau avec des salades</i>	Fr. 33.—
Pouletstreifen mit Himbeeressig auf Salat	<i>Aiguillettes de poulet sur salade</i>	Fr. 16.—
Riesencrevetten gebraten auf Salat	<i>Crevettes géantes sautés sur salade</i>	Fr. 28.—
Portion Pommes frites		Fr. 6.—
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Salat		Fr. 24.—
<i>Escalope de porc panée avec pommes frites et salade</i>		
Entrecôte Café de Paris mit Pommes frites und Salat		Fr. 33.—
<i>Entrecôte Café de Paris avec pommes frites et salade</i>		