

Herzlich willkommen im Hotel-Restaurant Simmental – einem Gasthof mit Tradition!

Das 1758 erbaute Herrschaftshaus wurde um 1880 erstmals als Gasthof betrieben. Bereits seit 1945 ist das Hotel Simmental im Besitz der Familie Moser und wird seither von jeder weiteren Generation mit viel Leidenschaft geführt.



Wir bieten Ihnen eine Vielfalt traditioneller, gutbürgerlicher Gerichte an. Für diese 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.

Fleisch und Wurstwaren:	Boltig-Metzg, Familie Wittwer Boltigen
Geflügel und Wurstwaren:	Bell, H&R Interlaken, TransGourmet
Eier:	Lüchinger Schmid, Kloten
Gemüse und Früchte:	Thomas Lehmann, Büchslen Seeland und Krenger Uetendorf
Käse:	Boltiger Landwirte und Molkerei Schönried

Die Speisen dieser Karte servieren wir Ihnen täglich von 11.00h-14.00h und von 17.00h-21.00h. Am Nachmittag und am späteren Abend bieten wir Ihnen etwas von unserer kleinen Karte an.

Gerne kochen wir auch laktose- und glutenfrei, bitte fragen Sie nach unserer Spezialkarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer.

Selbstverständlich können Sie bei uns mit Euros bezahlen. Da die Schweizer Banken aber keine Münzen wechseln, können wir nur Banknoten annehmen. Das Rückgeld erhalten Sie in Schweizer Franken. Auch Kreditkarten werden in Schweizer Franken ausgestellt. Die Umrechnung erfolgt momentan zu einem Wechselkurs von 1:1 (Stichtag, 8. Juni 2015). Ihre Rechnung wird immer dem Tageskurs angepasst.

Nun wünschen wir Ihnen „Ä Guetä“ und danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch.

Familie Kurt und Susanne Moser

Menus

Tagesmenu mit Suppe Fr. 16.—

menu du jour avec potage

kleine Portion

petite portion Fr. 13.50

Montag- bis Freitagmittag

du lundi au vendredi midi

Menu Simmental

Bouillon mit Flädli
Bouillon à la Célestine

Gemischter Salat
Salade mêlée

Geschnetzeltes Kalbfleisch
mit Rösti

Emincée de veau avec rösti

Fr. 31.—

Menu Mittagsfluh

Tagessuppe
Potage du jour

Schweinssteak mit Kräuterbutter
Pommes frites

Gemischter Salat oder Gemüse

Steak de porc avec beurre aux herbes

Pommes frites

Salade mêlée ou légumes

Parfait glacé

Fr. 30.—

Suppen

Potages

Tagessuppe	<i>Potage du jour</i>	Fr. 5.50
Bouillon mit Flädli	<i>Bouillon à la Célestine</i>	Fr. 5.50
Bouillon mit Mark	<i>Bouillon à la moelle</i>	Fr. 9.—
Tomatencremesuppe	<i>Crème de tomates</i>	Fr. 8.50

Salate

Salades

Grüner Salat	<i>Salade verte</i>	Fr. 6.50
Gemischter Salat	<i>Salade mêlée</i>	Fr. 8.50
Salatteller mit Schinken	<i>Assiette de salade avec jambon</i>	Fr. 15.— Fr. 20.—
Wurstsalat garniert	<i>Salade de saucisse</i>	Fr. 15.50
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.—

Kalte Speisen

Mets froids

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.—
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

Warme Speisen

Mets chauds

Käseschnitte Hawaii <i>Croûte au fromage Hawaii</i>	Fr. 17.—
Berner Rösti mit Schinken und Käse überbacken <i>Rösti bernoise avec jambon et fromage gratinée</i>	Fr. 17.—
Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat <i>Escalopes de porc panée avec pommes frites et salade</i>	Fr. 24.—
Schweins-Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse <i>Cordon bleu de porc avec pommes frites et légumes</i>	Fr. 28.—
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti und Salat <i>Saucisse à rôtir de porc avec rösti et salade</i>	Fr. 19.—
Schweinssteak mit Champignonssauce, Pommes frites und Gemüse <i>Steak de porc avec sauce aux champignons, pommes frites et légumes</i>	Fr. 28.—
Kalbsrahmschnitzel mit Nudeln und Salat <i>Escalopes de veau à la crème avec nouilles et salade</i>	Fr. 29.—
Gemüseteller <i>Assiette de légumes</i>	Fr. 20.—
Gemüseteller mit Pommes frites <i>Assiette de légumes avec pommes frites</i>	Fr. 23.—

Spezialitäten

Spécialités

Forelle blau oder gebraten mit Salzkartoffeln <i>Truite au bleu ou meunière avec pommes nature</i>	Fr. 24.—		
Entrecôte aus der Region mit Café de Paris, Pommes frites und Gemüse <i>Entrecôte de la région avec sauce café de paris, pommes frites et légumes</i>	Fr. 36.—		
Käsefondue <i>Fondue au fromage</i>	ab 2 Personen <i>à partir de 2 personnes</i>	pro Person <i>par personne</i>	Fr. 21.—