

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

M E N U S

Tagessuppe, Fruchtsaft oder ½ Grapefruit
Potage du jour, jus de fruits ou ½ pamplemousse

M E N U I

Grüner Salat

Schweinskotelett

Pommes frites

Gemüse

Dessert nach Wahl 36.—

M E N U I

Salade verte

Cotelette de porc

Pommes frites

Légumes

Dessert à choix 36.—

M E N U II

Grüner Salat

Entrecôte Colbert

Pommes frites

Gemüse

Dessert nach Wahl 48.—

M E N U II

Salade verte

Entrecôte Colbert

Pommes frites

Légumes

Dessert à choix 48.—

M E N U III

Grüner Salat

Forelle blau oder
gebraten

Braune Butter

Salzkartoffeln

Dessert nach Wahl 38.—

M E N U III

Salade verte

Truite au bleu ou
meunière

Beurre noisette

Pommes nature

Dessert à choix 38.—

AUS DEM GARTEN *du jardin*

Grüner Salat <i>Salade verte</i>	6.50
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	8.50
Gemüseteller <i>Plat de légumes</i>	22.—
Gemüse als Beilage <i>Légumes supplément</i>	8.—

SUPPEN *potages*

Tagessuppe <i>Potage du jour</i>	6.—
Bouillon mit Flädli <i>Bouillon à la Célestine</i>	6.—
Bouillon mit Sherry <i>Bouillon au Sherry</i>	7.50
Bouillon mit Mark <i>Bouillon à la moelle</i>	9.—
Tomatencremesuppe mit Wodka <i>Crème de tomates Smirnoff</i>	9.—

VORSPEISEN *entrées*

Mariniertes Trockenfleisch <i>Viande séchée marinée</i>	15.—
Riesencrevetten im Knoblauchöl <i>Crevettes à l'ail</i>	15.—
Dünne Kalbsschnitzel gebraten auf Endivien mit Himbeeressig <i>Escalopes de veau au vinaigre de framboise sur chicorée</i>	15.—
6 Burgunderschnecken <i>6 escargots bourguignonne</i>	12.—

AUS DEM WASSER *poissons*

Forelle blau oder gebraten dazu braune Butter und Salzkartoffeln 1 Stück
Truite au bleu ou meunière, beurre noisette et pommes nature 1 pièce 28.—

Riesencrevetten mit Knoblauch und Kräutern und Reis
Crevettes à l'ail et aux fines herbes et riz 38.—

VOM SCHWEIN *du porc*

Kotelett mit Pommes frites und Gemüse
Cotelette avec pommes frites et légumes 26.—

Filet an Calvadosrahmsauce mit Butternudeln
Filet mignons au calvados avec nouilles au beurre 38.—

VOM KALB *du veau*

Wienerschnitzel Pommes frites
Escalopes viennoise avec pommes frites 34.—

Cordon bleu, Pommes frites und Gemüse
Cordon bleu avec pommes frites et légumes 38.—

Rahmschnitzel mit Butternudeln
Escalopes à la crème avec des nouilles au beurre 34.—

Geschnetzeltes an Rahmsauce mit Röstli
Emincé à la crème avec rösti 34.—

VOM RIND *du boeuf*

Entrecôte Colbert		
Pommes frites Gemüse / Légumes		39.—
Entrecôte Café de Paris Sauce		
Pommes frites		35.—
Filetbeefsteak		
Pommes frites Gemüse / Légumes		46.—
Filetgulasch Stroganoff		
Butternudeln / Nouilles au beurre		38.—

VEGETARISCH *végétarien*

Hausgemachte Raviolis (je nach Saison) mit Butter und Käse		
Raviolis maison (selon saison) avec du beurre et fromage		20.—
Gemüse-Curry mit Reis		
Curry de légumes avec du riz		25.—
Früchte-Curry mit Reis		
Curry de fruits avec du riz		25.—

UNSERE SPEZIALITAETEN *nos spécialités*

(Ab 2 Personen/ à partir de 2 personnes)

Châteaubriand du chef			
Gemüseplatte / Plat de légumes		pro Pers.	45.—
Tournedos flambiert	„Sonja“	pro Pers.	44.—
Filet flambiert	„Maison“	pro Pers.	46.—

Als Beilagen servieren wir:

Reis, Salzkartoffeln, Nudeln, Pommes frites, Rösti
Riz, pommes nature, nouilles, pommes frites, rösti