



Herzlich Willkommen & guten Appetit!

Liebe Gäste und Freunde des Simmenhof

Mirolis' Erlebniswelten heissen Euch herzlich im Simmenhof willkommen. Lasst Euch bei regionalen Produkten von Saskia und ihrem Küchenteam verwöhnen und genießt das ein oder andere feine Getränk dazu.

Neben unserer Weinkarte können wir Euch diesen Sommer zudem den Jodlerwein empfehlen: ein Glas Johannisberg oder Epesses Rouge?

Mit diesem Wein unterstützen wir das
55. Bernisch-Kantonale Jodlerfest Lenk - St. Stephan im Juni 2025,
denn jedes konsumierte Halberli wird mit CHF 1.- ans Fest vergütet!



Seid Ihr neugierig, welche weiteren Erlebniswelten auf Euch warten?
Besucht doch einfach unsere neue Homepage:

www.mirolis-erlebniswelten.ch

Vielen Dank für Euren Besuch und ein genussvoller Aufenthalt bei uns im
Simmenhof!

Iris und Michael Feulner mit Fabienne
mit dem Simmenhof - Team

Avec Plaisir

Kulinarisch mediterran inspiriert

Mousse vom Lenker Bleu   16
mit Birnencarpaccio, Nüssen und Dörrfrüchten

Mousse du fromage Lenker Bleu
avec carpaccio de poires, noix et fruits secs



Burrata   18
dazu mariniertes Pfirsich und Lavendelhonig

Burrata avec pêches marinées et miel de lavande

Kaltes Suppen Trio mit Rohschinken-Grissini  14
Gazpacho – Erbsen Minze – Melonen

Trio de soupes froides avec grissini au jambon cru
Gazpacho - petits pois menthe - melon



Gebratene Seeteufel Medaillons auf Vanillespinat   42
Médaille de lotte sur épinards à la vanille

Felchenfilet auf der Haut gebraten   38
mit Ratatouillegemüse

Filet de féra avec ratatouille

Lammrücken an kalter Minzsauce  36
mit Süsskartoffelpurée und Grillgemüse

Filet d'agneau à la sauce froide à la menthe
avec purée des patates de terre douces et légumes grillés




Marinierte Ananas mit Kokoseis, Pistazien und Minze   14
Ananas mariné avec glace à la noix de coco, pistaches et menthe

Lillet Wildberry 11
Lillet Weinaperitif, Wildberry, Beeren 17.0 Vol.%

Strawberry Spritz 11
Erdbeer, Soda, Rosé Prosecco, Rosmarin 12.0 Vol.%







Vorspeisen

Hors d'oeuvres

- Kalbstatar aromatisiert mit Feigensenf
milden Chilifäden und Olivenfocaccia 19
Tartare de veau aromatisé à la moutarde de figues
filaments de piments doux et focaccia aux olives
- Vitello Tonnato mit Thunfischmayonnaise
Kapern und Sardellen 21 
Vitello Tonnato avec mayonnaise de thon, câpres et anchois
- Blattsalate mit Sprossen und Lenker Hobelkäse 14  
Salades vertes avec pousses et fromage râpé de Lenk

Suppen

Potages

- Rinderkraftbrühe mit Ei  Sherry  oder Flädli 9
Bouillon de bœuf à l'œuf ou Sherry ou célestine
- Lenker Bergkräutersuppe 9  
Velouté aux herbes de Lenk
- Rüebli-Ingwersuppe mit Kokosmilch 11  
Soupe de carottes au lait de coco et gingembre

Hauptgerichte

Plats principaux

Tagliata vom Entrecôte «Parmigiano» (180g roh) 42
auf Rucola, mit Kräuterpesto, Röstistäbchen und Grillgemüse

Tagliata d'entrecôte « Parmigiano » sur salade de roquette,
pesto aux herbes, bâtonnets de rösti et légumes grillés

Simmentaler Rösti mit Käse, Schinken und Spiegelei 25
Rösti du Simmental au fromage, jambon et œuf au plat

Cordon Bleu 44
gefüllt mit Lenker Vacherin und Rohschinken
serviert mit Marktgemüse, Pommes Frites und Sauce Aioli

Cordon bleu de veau farci au Vacherin de Lenk et jambon crû
légumes, frites et une sauce aioli

Geschnetzelte Kalbsleber 35
mit karamellisierten Äpfeln und Rösti
Émincé de foie de veau pommes caramélisées et rösti

Rindsgeschnetzeltes an Stroganoffsauce 42
Basmatireis und Gemüse
Émincé de bœuf à la sauce Stroganoff, riz basmati et légumes

Saltimbocca alla Romana 37
mit Safranrisotto und Datteltomaten
Saltimbocca alla Romana, risotto au safran et tomates dattes

Vegetarische Gerichte

Plats végétariens

Tagliatelle

mit gebratenen Brokkoli, Tomaten, Feta und Rucola

Tagliatelle aux brocolis rôtis, tomates, Feta et roquette



24

Rösti mit «Lenker Bleu» Käse, Birne und Feigensenf

Rösti au fromage „Lenker Bleu“, poire et moutarde aux figues



26

Marinierter warmer Ziegenkäse mit Thymian

auf rotem Risotto mit Randen

Fromage de chèvre tiède mariné au thym sur risotto rouge à la betterave



24

Fischgerichte

Plats de poisson

Gebratene Forellenfilets mit Kapernbutter

serviert mit Petersilienkartoffeln und Gemüse

Filets de truite sautés au beurre aux câpres

pommes de terre persillées et légumes



35

Lachs-Mittelstück auf der Haut gebraten mit Zitronenrisotto

Saumon rôti sur la peau avec risotto au citron



35

Nachspeisen

Desserts

Panna Cotta im Glas
mit Zitronen, Rosmarin, Honig und marinierten Früchten



Verrine de panna cotta au citron, romarin, miel et des fruits marinés

Café Affogato



Vanilleeis mit Rahm und Espresso
Glacé à la vanille avec crème chantilly et Espresso

Holunderblüten Halbgefrorenes mit Apfel



Parfait glacé au sirop de fleurs de sureau et pomme

Warmer Schokoladenkuchen mit Waldbeerensorbet



Gâteau au chocolat tiède et sorbet aux fruits des bois maison

Dunkle Mousse au Chocolat und Erdbeeren



Mousse au chocolat noir et fraises

Crème Brûlée



Lenker Käseauswahl mit Feigensenf



Choix des fromages de Lenk et moutarde aux figes

Wir beziehen unser Kalb-, Schweinefleisch und Geflügel aus Schweizer Produktion, Rind aus der Schweiz und Brasilien. Beste Qualität von Zuchtfisch: Forelle aus Frankreich, Italien und Schweiz, Lachs aus Norwegen und Schottland, Felchen aus Europa und Seeteufel aus Nord-Pst Atlantik Lamm aus Australien und Neuseeland. Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten. Riesencrevetten aus Zucht in Vietnam. Alle tierischen Produkte können mit Leistungsförderern und Antibiotika versehen sein.

Nous recevons notre viande, de veau, de porc et de volaille de production suisse. Bœuf de la Suisse et Brasil. La meilleure qualité de poisson d'élevage : truite de France, d'Italie et de la Suisse, saumon de Norvège. Pour plus d'information sur les allergènes dans nos plats, veuillez vous adresser à nos employés de service.

Alle Preise in CHF incl. Service und Umsatzsteuer. Tous les prix sont en CHF, service et TVA inclus.



vegetarisch mit Fisch / végétarien avec poisson

glutenfrei / sans gluten



Offene WeinWelten

Le Monde du Vins ouverts

1dl

Weiss / Rosé

Hauswein Strubel Wyy 5.00
Chasselas, La Côte AOC ^{CH}

Scaranto 6.50
Pinot Grigio, Venetien DOC ^{IT}

Dr Jodlerwein Johannisberg 5.00
Sylvaner, Wallis AOC ^{CH}

The Pale 7.00
Caves d` Esclans, Provence VdP ^{Fr}
Grenache/Syrah/Cinsault/Cabernet/Carignano

Rot

Hauswein Strubel Wyy 5.00
Pinot Noir, Wallis AOC ^{CH}

Adelio 6.50
Tempranillo, La Mancha DO ^{ESP}

Ojo de Agua 8.50
Malbec, Mendoza, Dieter Meier ^{ARG}

Dr Jodlerwein Epresses Rouge 5.00
Pinot Noir Gamay, Lavaux AOC ^{CH}

Weisse WeinWelten

Le Monde du Vins blancs

5dl 7dl

Schweiz

Strubel Wyy 25
Chasselas, Cave Riem, La Côte AOC

Dr Jodlerwein Johannisberg 25
Sylvaner, Wallis AOC

Schloss Thun 45
Riesling x Silvaner, Thunersee AOC, Peter Gerber

Dézaley 54
Chasselas, Terravin, Lavaux Grand Crû, Cave Riem Daepf

Petite Arvine 54
Wallis AOC, Domaine du Château Raviere de Sierre

Weisse WeinWelten

Le Monde du Vins blancs

5dl 7dl

Schweiz

Sauvignon Blanc 69
Maienfeld, Graubünden AOC, Cottinelli

Sauvignon Blanc 49
Jet d'eau, Genf AOC

Pinot Blanc 69
Malans, Graubünden AOC, Cottinelli

Chardonnay 49
Jet d'eau, Genf AOC

Italien

Nicopeja 49
Chardonnay, Friaul DOC, Bosco del Merlo Venezia

Scaranto 49
Pinot Grigio, Venetien DOC

Critone 52
Chardonnay-Sauvignon Blanc, Calabrien IGT, Librandi

Spanien

Nounat 56
Prensal Blanc-Chardonnay, Binigrau, Mallorca

Frankreich

Château Haut Pasquet 44
Sauvignon Blanc-Sémillon-Muscadelle, Entre-deux-Mers AC, Bordeaux

Rosé WeinWelten

Le Monde du Vins rosés

Œil de Perdrix 52
Pinot Noir, Château d'Auvernier, Neuenburg AOC

The Pale 49
Caves d'Esclans, Provence VdP^{Fr}
Grenache/Syrah/Cinsault/Cabernet/Carignano

Rote WeinWelten

Le Monde du Vins rouges

	5dl	7dl
Schweiz		
Strubel Wyy Pinot Noir, Wallis AOC	25	
Dr Jodlerwein Epresses Rouge Pinot Noir Gamay, Lavaux AOC	25	
Pinor Noir Barrique Wallis AOC, Cave Papillon Charly Wenger		75
Cornalin Wallis AOC, Cave Riem Daepf		65
Syrah Wallis AOC, Cave Papillon Charly Wenger		65
Maienfelder Pinot Noir Graubünden AOC, Cottinelli		59
Österreich		
Merlot Burgenland, Maria Kerschbaum, Lackenbach		59
Cuvée K+K Blaufränkisch-Zweigelt-Merlot-Cabernet-Syrah Deutschkreuz, Walter Kirnbauer, Burgenland		52
Frankreich		
Domaine Les Pallières Terrasse Du Diable Gigondas AOP, Famille Bruniers, Côtes du Rhône		89
Argentinien		
Ojo de Agua Malbec Mendoza, Dieter Meier ^{ARG}		59

Rote WeinWelten

Le Monde du Vins rouges

7dl

Italien

Barbaresco Nebbiolo, Piemont DOCG, Ceretto ^{Bio}	89
Barolo Nebbiolo, Piemont DOCG, Ceretto ^{Bio}	92
Piana Nebbiolo, Barbera d`Alba Piemont DOC, Ceretto ^{Bio}	69
Campo Camino Merlot Riserva DOC, Friaul, Bosco del Merlo	49
Ripasso della Valpolicella Corvina-Rondinella-Molinara Corteforte, Veneto DOC	58

Spanien

Obac Manto-Negro Callet-Merlot-Cabernet Sauvignon-Syrah Binigrau, Mallorca	59
Veran Manto Negro-Cabernet Sauvignon-Syrah Binigrau, Mallorca	69
Ojo de Ibiza Cabernet Sauvignon-Monastrell-Syrah Terrazas del Norte, Dieter Meier ^{Bio}	92
Adelio Tempranillo, La Mancha DO	45

Zum Schutz der Jugend:

Der Verkauf und die Weitergabe von alkoholischen Getränken sind in der ganzen Schweiz an unter 16-Jährige verboten. Vergorene Alkoholika wie Bier und Wein dürfen nicht an unter 16-Jährige verkauft / abgegeben werden. Spirituosen und Alcopops dürfen nicht an unter 18-Jährige verkauft / abgegeben werden.

Aperitif Ideen und Sommergetränke

Idées d'apéritifs

Prosecco DOC 1dl di Valdobbiadene 12.5 Vol.%	8.00
Aperol Spritz Aperol Bitter, Soda Prosecco 11.0 Vol.%	11.00
Limoncello Spritz Limoncello, Soda, Prosecco 32.0 Vol.%	11.00
Hugo Holundersirup, Soda, Minze Prosecco 12.5 Vol.%	11.00
Lillet Wildberry Lillet Weinaperitif, Wildberry Beeren 17.0 Vol.%	11.00
Gin Tonic 4cl 38.0 Vol.%	14.00

ALKOHOLFREI / sans alcool

San Bitter Spritz San Bitter, Soda perlender Moscato Traubensaft	11.00
Hugo Holundersirup, Soda, Minze perlender Moscato Traubensaft	11.00
Gin Tonic 4cl	14.00
Moscato Spumante 1dl Perlender, aromatischer Moscato Traubensaft zum Aperio oder zum Dessert	8.00

WASSER

Rhazünser	40cl	5.00
	80cl	9.00
Arkina Still	40cl	5.00
	80cl	9.00
Lenker Wasser	40cl	5.00

BIER

Simmentaler Lager	3dl	5.00
vom Fass 4.8 Vol.%	5dl	7.00
Märzen 5.0Vol.%	3.3dl	7.00
Pale Ale 5.3Vol.%	3.3dl	7.00
Erdinger Weizen 5.2 Vol.%	5dl	7.00
Feldschlösschen Bügel 4.8 Vol.%	5dl	7.00
Erdinger Weizen Alkoholfrei	3dl	5.00

ALKOHOLFREI

Rivella rot & blau	3.3dl	5.00
Apfelschorle	3.3dl	5.00
Cola, Fanta, Sprite	3.3dl	5.00
Tonic, Ginger Ale Lemon, Wildberry	2dl	5.00
Orangensaft	2dl	5.00
Eistee Zitrone	3dl	5.00

KAFFEE

Nespresso Café, Espresso	4.50
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	6.00
Glas Tee	4.50