



Herzlich Willkommen - Schön sind Sie bei uns....

Liebe Gäste und Freunde...

Wir heissen Sie ganz herzlich im Simmenhof willkommen. Lassen Sie sich bei regionalen Produkten von Saskia Stocker und ihrem Küchenteam verwöhnen und geniessen Sie das eine oder andere ausgesuchte Glas Wein dazu.

Ganz speziell empfehlen wir den Jodlerwein.  
Ein Glas Johannisberg oder Epeeses Rouge?  
Sie unterstützen damit das  
55. Bernisch-Kantonale Jodlerfest Lenk - St. Stephan  
im Juni 2025, mit CHF 1.— pro „Halbeli“  
Herzlichen Dank!



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

[www.miolis-erlebniswelten.ch](http://www.miolis-erlebniswelten.ch)

Vielen herzlichen Dank für Ihren Besuch bei uns im Simmenhof

Familie Iris & Michael Feulner  
und das Simmenhof - Team

# Table d'hôte <sup>Simmenhof</sup>

## VORSPEISEN

---

Vitello Tonnato und sein Püree von grünem Rettich <sup>G</sup> Vitello Tonnato et purée de radis vert	21
Burratina auf einem Carpaccio von marinierten Orangen <sup>GV</sup> Burratina sur carpaccio d'oranges marinées	17
Riesencrevetten mit lauwarmem Papayasalat <sup>GV</sup> Crevettes géantes et salade de papaye	19

## SUPPEN

---

Weisse Tomatensuppe mit Basilikumcroutons <sup>V</sup> Soupe blanche à la tomate et croûtons au basilic	11
Karotten-Ingwersuppe <sup>GV</sup> Soupe aux carottes et au gingembre	12

## HAUPTGERICHTE

---

Entrecôte an grüner Pfeffersauce mit Polenta und Marktgemüse <sup>G</sup> Entrecôte et sa sauce au poivre vert, polenta et légumes du marché	42
Goldbrassenfilet «Sotiris», Ofenkartoffeln und junges Gemüse <sup>GV</sup> Filet de dorade «Sotiris» pommes four et légumes fins	37
Risotto mit Lamellen vom schwarzen Trüffel und Austernpilze <sup>GV</sup> Risotto à la truffe noir et pleurotes	35

## DESSERTS

---

Walnussparfait auf Karamelspiegel <sup>GV</sup> Parfait glacé aux noix sur miroir de caramel	13
Vanille-Litchi Mille-Feuille <sup>V</sup> Mille-feuille à la vanille et au litchi	11

## Käse

---

Käseauswahl vom Buffet <sup>GV</sup> Buffet du fromage	Preis nach Auswahl / Prix selon de votre choix
---	--

**5 Gang Menu complet CHF 85**

# Table d`hôte<sup>Wildstrubel</sup>

## VORSPEISEN

---

Lenker Rauchforellen Tatar mit Fenchel-Grapefruitsalat <sup>GV</sup> Tartare de truite fumée de la Lenk et salade de fenouil et de pamplemousse	19
Fleischbällchen vom Rind, Joghurt Dip, Pinienkerne und Kräutersalat Boulettes de viande du bœuf, dip au yaourt, pignons de pin et salade d'herbes	19
Flambierter Ziegenkäse, Carpaccio der Rande und geröstete Haselnüsse <sup>GV</sup> Fromage de chèvre flambé, carpaccio de betterave rouge et noisettes grillées	17

## SUPPEN

---

Meerrettichsuppe mit Apfelwürfel <sup>GV</sup> Soupe au raifort et au dés de pommes	11
Birnensuppe mit Rohschinkenstreifen Soupe de poires aux lamelles de jambon cru	13

## HAUPTGERICHTE

---

Lammrücken an Thymianjus, Süsskartoffelpüree und Speckbohnen <sup>G</sup> Carré d'agneau au jus de thym, purée de patates douces et haricots au lard	39
Lachsmittelstück auf Limettenrisotto <sup>GV</sup> Darne de saumon sur risotto au citron vert	37
Spaghetti an Kürbissauce mit Zwiebeln und Chili <sup>GV</sup> Spaghetti aux oignons et au chili, sauce au potiron	26

## DESSERTS

---

Schokoladenkuchen mit Popcorneis <sup>V</sup> Gâteau au chocolat et sa glace au popcorn	15
Panna Cotta mit Mandelaroma und marinierten Zitrusfrüchten <sup>G</sup> Panna cotta aux amandes et arlequinade d'agrumes	13

## Käse

---

Käseauswahl vom Buffet <sup>GV</sup> Buffet du fromage	Preis nach Auswahl / Prix selon de votre choix
---	--

**5 Gang Menu complet CHF 85**

# Table d`hôte<sup>Kreuz</sup>

## VORSPEISEN

---

Rindstatar mit Wachtelei und Olivenfoccacia Tartare de bœuf, œuf de caille et foccacia aux olives	21
Jakobsmuscheln auf Blumenkohlpüree <sup>GV</sup> an Safransauce Noix de coquilles Saint-Jacques sautées sur purée de chou-fleur et sauce au safran	19
Mousse vom Lenker Bleu auf Birnenscheiben <sup>GV</sup> Mousse de fromage bleu de la Lenk sur tranches de poire	15

## SUPPEN

---

Rahmsuppe mit Lauch und norwegischem Rauchlachs <sup>GV</sup> Soupe à la crème aux poireau et saumon fumé de Norvège	13
Kürbissuppe mit gerösteten Kernen <sup>GV</sup> Soupe de potiron et ses graines grillées	11

## HAUPTGERICHTE

---

Entrecôte vom Hirsch an Pflaumensauce, Serviettenknödel und Rotkraut Entrecôte de cerf, sauce aux prunes, «Serviettenknödel» et choux rouge	42
Wolfsbarsch auf Broccoli-Blumenkohlcouscous, Selleriepüree und Basilikumöl <sup>GV</sup> Loup de mer sur couscous de brocoli et chou-fleur, purée de céleri et huile de basilic	39
Lasagne mit Wintergemüse und Fetakäse <sup>V</sup> Lasagne aux légumes d'hiver et fromage feta	25

## DESSERTS

---

Quarkmousse mit Portweifeigen <sup>GV</sup> Mousse de fromage blanc et figues marinés au vieux Porto	13
Marinierte Ananas mit Kokosnusseis und gerösteten Pistazien <sup>GV</sup> Ananas mariné avec glace à la noix de coco et graines de pistaches grillées	12

## Käse

---

Käseauswahl vom Buffet <sup>GV</sup> Buffet du fromage	Preis nach Auswahl / Prix selon de votre choix
---	--

**5 Gang Menu complet CHF 85**

# Table d`hôte<sup>Alpina</sup>

## VORSPEISEN

---

Gebeizter norwegischer Lachs und sein Avocado-Chilimousse <sup>GV</sup> Saumon mariné de Norvège et son mousse d'avocat au piments rouges	19
Pappardelle mit Kürbisstücken und Federkohl Pappardelle au potiron et chou frisé	17
Geräucherte Entenbrust mit süßem Kumquatkonfit <sup>G</sup> Magret de canard fumé au confit doux de kumquat	21

## SUPPEN

---

Rieslingsuppe mit Parmesanchip <sup>GV</sup> Velouté au vin Riesling et chip de parmesan	11
Pastinaken-Senfsuppe mit frischer Sahne und Granatapfelkerne <sup>GV</sup> Soupe de panais à la moutarde, crème fraîche et graines de grenade	13

## HAUPTGERICHTE

---

Kalbsschulterbraten mit Steinpilzrahmsauce, Kartoffelgratin und Karotten <sup>G</sup> Rôti de veau sauce aux bolets à la crème, gratin de pommes de terre et carottes	44
Seeteufelmedaillons auf Vanillespinat <sup>GV</sup> Médailles de lotte sur épinards à la vanille	42
Kräuterseitlinge mit Süsskartoffelpüree, jungem Gemüse und eingemachter Rande <sup>GV</sup> Pleurotes royaux, purée de patates douces, légumes fins et confit de betterave confit	27

## DESSERTS

---

Cheesecake "New York" mit lauwarmen Waldbeeren <sup>V</sup> New York cheesecake aux fruits des bois tièdes	12
Apfel-Pflaumenstrudel mit Zimt und Vanilleeis <sup>V</sup> Strudel aux pommes et aux prunes à la cannelle et sa glace à la vanille	13

## Käse

---

Käseauswahl vom Buffet <sup>GV</sup> Buffet du fromage	Preis nach Auswahl / Prix selon de votre choix
---	--

**5 Gang Menu complet CHF 85**

# Table d`hôte



## VORSPEISEN

---

Flambierter Weichkäse, Carpaccio der Rande und geröstete Haselnüsse <sup>G</sup> Fromage flambé sur carpaccio de betterave rouge et noisettes grillées	19
Hummus von Auberginen und Kichererbsen, Oliven Focaccia und Dörrtomaten Houmous d'aubergine et de pois chiches, foccacia aux olives et tomates séchées	16

## Suppen

---

Tomatensuppe mit Basilikum <sup>G</sup> Soupe de tomates au basilic	11
Curry-Kokossuppe mit Bananen Chips <sup>G</sup> Soupe au curry et noix de coco, chips de banane	12

## HAUPTGERICHTE

---

Blumenkohlsteak auf Süsskartoffelpüree und grüne Bohnen <sup>G</sup> Steak de chou-fleur sur purée de patates douces et haricots verts	25
Linguine mit Pilzragoût Linguine au ragoût de champignons	27
Rotes Thai Curry mit Tofuwürfeln und Basmatireis <sup>G</sup> Curry rouge thai, dés de tofu et riz basmati	29

## DESSERTS

---

Schokoladenkuchen mit Waldbeerensorbet Gâteau au chocolat et sa glace aux fruits de bois	12
Apfel-Pflaumenstrudel mit Zimt und Vanilleeis Strudel aux pommes et aux prunes à la cannelle et sa glace à la vanille	13

## Käse

---

Käseauswahl vom Buffet <sup>G</sup> Buffet du fromage	Preis nach Auswahl / Prix selon de votre choix
--	--

**5 Gang Menu complet CHF 67.—**

# Simmenhof Klassiker

---

Salatvariation mit Balsamico und Parmigiano <sup>GV</sup> Variation de salades avec balsamique et parmesan	13
Lenker Bergkräutersuppe <sup>GV</sup> Velouté montagnardes aux herbes de Lenk	11
<hr/>	
Simmentaler Rösti mit Schinken, Käse und Ei Rösti du Simmental au jambon, fromage et œuf	26
Saltimbocca alla romana mit Safranrisotto und Ofentomaten <sup>G</sup> Saltimbocca alla romana, risotto safrané et tomates au four	42
Cordon Bleu gefüllt mit Rohschinken und Lenker Vacherin, Trüffelmayonnaise, Gemüseunterbunt und Pommes Frites Cordon bleu farci au jambon cru et vacherin de la Lenk, Mayonnaise à la truffe, arlequinade de légumes et pommes frites	48
<hr/>	
Linguine mit Kürbis, Salbei, Chili und Knoblauch, Weisswein & Limetten <sup>V</sup> Linguine à la courge, à la sauge, au piment et à l'ail, vin blanc & citron vert	28
Forellenfilet mit Kapernbutter, Kartoffelpüree und Broccoli <sup>GV</sup> Filet de truite au beurre de câpres, purée de pommes de terre et brocoli	34



Wir kochen weitgehend glutenfrei und sind Mitglied der IG Zöliakie der deutschen Schweiz. Bitte teilen Sie uns vorab mit, sollten Sie unter Zöliakie Unverträglichkeit oder Lebensmittelallergien leiden.

G: Glutenfreie Gerichte

V: Vegetarische Gerichte mit Fisch

Wir beziehen unser Kalb-, Rind- und Schweinefleisch aus der Schweiz, Ente aus Frankreich. Forelle aus Frankreich, Italien und Schweiz, Lachs aus Norwegen, Goldbrasse und Wolfsbarsch aus Griechenland und Seeteufel aus Nord-Ost Atlantik. Lamm aus Australien, Hirsch aus Neuseeland. Riesencrevetten aus Zucht in Vietnam und Thailand. Alle tierischen Produkte können mit Leistungsförderern und Antibiotika versehen sein.

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen detaillierte Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten. Alle Preise in CHF incl. Service und Umsatzsteuer.

# Weisse WeinWelten Le Monde du Vins blancs

---

<b>Schweiz</b>	1dl	5dl	7dl
Jodlerwein <sup>2025</sup> Johannisberg, Wallis AOC	5	25	
Schloss Thun Riesling x Silvaner, Thunersee AOC, Peter Gerber			45
Chardonnay Jet d'eau, Genf AOC			47
Dézaley Grand Crû Chasselas, Lavaux, Terravin			49
Petite Arvine Wallis AOC, Clos Château Raviere de Sierre, Michel Savioz			49
<b>Italien</b>			
Nicopeja Chardonnay, Friaul DOC, Bosco del Merlo Venezia			49
Scaranto Pinot Grigio, Venetien DOC	7	35	45
Critone Chardonnay-Sauvignon Blanc, Calabrien IGT, Librandi			48
Roero Arneis Piemont DOC, Gigi Rossi			46
<b>Spanien</b>			
Nounat Prensal Blanc - Chardonnay, Biniagual, Mallorca			56
<b>Österreich</b>			
Chardonnay vom Löss Josef Fritz, Wagram Niederösterreich			49
Grüner Veltliner Orange Wein Katharina Baumgartner, Niederösterreich			55
Tetuna Chardonnay - Grauburgunder, Robert Goldenits, Burgenland			49
Weissburgunder Weingut Steininger, Kamptal			49
Ich bin Ich - Chardonnay Grosse Reserve - Weingut Eichberger, Weinviertel			67
Sauvignon Blanc vom Buch <sup>2013</sup> Weingut Frauwallner, Steiermark			65



## Rote WeinWelten Le Monde du Vins rouges

---

### Schweiz

	1dl	5dl	7dl
Jodlerwein Epeses Rouge, Lavaux AOC	5	25	
Schloss Thun Garanoir - Pinot Noir, Thunersee AOC, Peter Gerber			47
Pinot Noir Graubünden AOC, Hansruedi Adank			62
Cornalin Wallis AOC, Château Raviere de Sierre			56
1844 Cabernet Franc, AOC Zürich, Karin und Roland Lenz			56
Merlot Due Amici Ticino DOC, Brivio Gialdi			56

### Österreich

Platinum Blaufränkisch - Merlot-Syrah Pfnaisl, Deutschkreutz, Mittelburgenland			53
Cuvée K&K Blaufränkisch - Zweigelt - Merlot - Cabernet - Syrah Walter Kirnbauer, Burgenland			46
Tetuna Reserve Blaufränkisch - Cabernet - Zweigelt, Robert Goldenits, Burgenland			47
Special Blend Merlot - Pinot Noir - St. Laurent, Markus Iro, Burgenland			48
Shiraz Pfnaisl, Deutschkreutz, Mittelburgenland			65
Das Phantom Walter Kirnbauer, Burgenland			67
Zweigelt Ried Ungerberg Markus Iro, Burgenland			59
Pinot Noir <sup>2015</sup> Ried Scheibner Markowitsch, Carnuntum			73
Cuvée Triade Rotweingut Kerschbaum, Lackenbach			48

## Rote WeinWelten Le Monde du Vins rouges

---

<b>Italien</b>	1dl	5dl	7dl
Ripasso della Valpolicella Corvina - Rondinella - Molinara, Corteforte, Veneto DOC			57
Amarone Corvina - Rondinella - Molinara, Villa Angelo, Veneto DOC		42	
Eterno Infinito Cannonau di Sardegna Sangiovese - Canaiolo - Mammolo, Luca Brunelli, Sardinien DOCG			47
Il Volano Sangiovese - Merlot, Il Molino di Grace, Chianti IGT			48
Quattro Venti Primitivo, Alibriana, Salento IGT			45
Barbaresco DOCG Nebbiolo, Cerett Piemont			89
Barolo DOCG Nebbiolo, Ceretto Piemont			89
<b>Spanien</b>			
Adelio Tempranillo, La Mancha DO	6.50	32	45
Castro Ventosa Valtuille Mencia - Alicante Bouschet, DO Bierzo, Castro Ventosa			47
Figuro 4 Tempranillo, DO Ribera del Duero, Figuro			49
Veran Manto Negro - Cabernet Sauvignon - Syrah Biniagual, Mallorca			69
<b>Argentinien</b>			
Ojo de Agua Malbec Mendoza, Dieter Meier	7.50	37.50	52

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.