

Herzlich Willkommen & Guten Appetit

Liebe Gäste und Freunde

Miroli's Erlebniswelten heissen Sie herzlich
im Simmenhof willkommen.

Lassen Sie sich mit regionalen Produkten
aus der Küche von **Saskia Stocker**
verwöhnen und geniessen Sie das eine
oder andere feine Getränk dazu.

**Vielen Dank für Ihren Besuch
und einen genussvollen Aufenthalt
bei uns im Simmenhof**



Bienvenue & Bon Appétit

Chers hôtes et amis

Miroli's Erlebniswelten vous souhaitent
la bienvenue au Simmenhof
Laissez-vous choyer par des produits régionaux
issus de la cuisine de **Saskia Stocker**,
et savourez une ou l'autre délicieuse boisson
pour accompagner votre repas.

**Nous vous remercions de votre visite et
vous souhaitons un agréable et gourmand séjour
chez nous au Simmenhof**

Vorspeisen / *Hors d'œuvre*

Bunter Blattsalat mit Balsamico, Hobelkäse und Sprossen (V)	13
<i>Salade au balsamique, copeaux de fromage et pousses germées</i>	
Vitello Tonnato mit gebratenen Thunfischwürfel (G)	21
<i>Vitello tonnato avec dés de thon poêlés</i>	
Burratina auf marinierten Tomaten und Basilikumpesto (G,V)	17
<i>Burratina sur tomates marinées et pesto au basilic</i>	

Suppen / *Potages*

Rindsbouillon (G) mit Flädli, Ei(G) oder Sherry (G)	9
<i>Consommé Célestine, à l'œuf ou au Sherry</i>	
Bärlauchsuppe mit Zitrusöl und Spargel (G,V)	13
<i>Soupe à l'ail des ours avec huile aux agrumes et asperges</i>	

Zeichenlegende / *Signification des symboles*

G = glutenfrei / *sans gluten*

V = vegetarisch mit Fisch / *végétariens avec du poisson*

V+ = vegan / *végétaliens*



Hauptgerichte / *Plats principaux*

Maispouardenbrust auf Bärlauchrisotto (G)	35
<i>Suprême de poularde de maïs sur risotto à l'ail des ours</i>	
Rindsentrecôte (180gr. roh) mit Sauce Hollandaise	43
Ofenkartoffeln und gemischtem Spargel(G)	
<i>Entrecôte de bœuf avec sauce hollandaise, pommes de terre au four et assortiment d'asperges</i>	
Cordon Bleu gefüllt mit Rohschinken und Lenker Vacherin, Trüffelmayonnaise, Gemüsekunerbunt und Pommes frites	46
<i>Cordon bleu farci au jambon cru et vacherin de la Lenk, Mayonnaise à la truffe, arlequinade de légumes et pommes frites</i>	
Kalbschnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Spargel (G,V)	42
<i>Escalope de veau à la sauce crème aux champignons, nouilles et asperges</i>	
Weissweinrisotto mit grünem Spargel, Radieschen und Erdbeeren(G,V)	27
<i>Risotto au vin blanc avec asperges vertes, radis et fraises.</i>	

Dessert / *desserts*

Kaffee Crème Brûlée (G,V)	12
<i>Crème brûlée au café</i>	
Coupe Romanoff (G,V)	14
<i>Coupe Romanoff</i>	
Schokoladen Mousse mit Erdbeersalat (G,V)	13
<i>Mousse au chocolat avec salade de fraises</i>	

„Jedes Gericht beginnt mit einer Idee und endet in einem Augenblick des Genusses.
Dazwischen liegen Sorgfalt, Kreativität und die Freude,
etwas Besonderes entstehen zu lassen,
für Sie und Ihre Sinne.“