

HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL RESTAURANT SIMPLON

Besondere Anlässe verlangen besondere Menüs:

Für Ihre Anlässe haben wir gluschtige
und überraschende Menüs zusammengestellt.

lassen Sie sich verführen.

Und falls Sie widererwarten zusätzliche Wünsche und
Anregungen haben, zögern Sie nicht:

Wir werden auch Ihre Wünsche mit Viel
Enthusiasmus und Freude umsetzen.

Mit uns wird Ihr Fest zum Hit. Lassen Sie sich beraten.

*Fam. A.Hossmann-Zenhäusern
samt Belegschaft freuen Sich
Ihr Fest ausrichten zu dürfen.*

wohlfühlen, geniessen und günstig seit 1973



Simplon

Hotel Restaurant

CH-3714 Frutigen BE

Fam. A.Hossmann-Zenhäusern

Kanderstegstrasse 25

Tel: +41 (0)33 671 10 41

Fax: +41 (0) 33 671 40 01

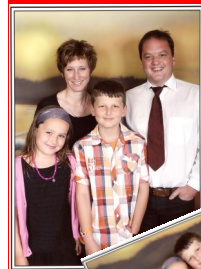
Mail: welcome@hotel-simplon.ch

www.hotel-simplon.ch

Ihr Gastgeber

Fam.

A.Hossmann-Zenhäusern



DURST IST SCHLIMMER ALS HEIMWEH

Hotel



ZIMMER MIT DUSCHE/WC/TV
AB 70.— FR. PRO PERS.

FERIENWOHNUNG
BIS 6 PERS.



ZIMMER OHNE DUSCHE/
WC MIT TV AB 45.— FR. PRO

Räume



2 KEGELBAHNEN
21.— FR. PRO BAHN UND STD.

2 KLEINE SÄLI
BIS 40 PERS.



GROSSER SAAL
BIS 200 PERS.

Unser Betrieb
stellt sich vor.

W-Lan in
allen Zimmer
und Räumen GRATIS

Geschichte des Hotel s Simplon

Der Ursprung des heutigen Hotel Restaurants «Simplon» liegt um die vorletzte Jahrhundertwende. Gottfried Bircher liess ein Gasthaus 1896 erbauen. Wenige Jahre später wurde die Eisenbahnlinie Spiez-Frutigen eröffnet. Das Gasthaus trug anfänglich den Namen «Krone»; erst 1905 wurde das Gebäude mit dem heutigen Namen Hotel «Simplon» gebaut.

1920 erwarb die Familie Hans Lienhart den Hotelbetrieb, den sie im Jahre 1947 an Adolf von Allmen verkaufte. Ein erneuter Besitzerwechsel trat im Jahre 1953 ein, als Christian Willen den Betrieb käuflich übernahm und diesen bis 1973 führte.

Bis 1973 fanden vier Besitzerwechsel statt, ehe der traditionsreiche Betrieb am 21. März 1973 durch Margrit und Ernst Hossmann-Stieger aus dem Kanton Aargau käuflich erworben wurde. Zahlreiche Um- und Ausbauten durch das einheimische Gewerbe machten aus dem Hotel «Simplon» einen Gastwirtschaftsbetrieb, der weit herum beliebt, anerkannt und als Veranstaltungsort von Vereinen und Gesellschaften geschätzt wird. 1991 wurde zum Hotel- und Restaurantbetrieb das Nachbarhaus erworben und das konnte durch einen zweckmäßigen Umbau mit komfortablen und rollstuhlgängigen Zimmern ausgestattet werden. Seit 2005 kann das Hotel «Simplon» rund 40 Gästebetten anbieten.

Seit dem 1. Januar 2010 wird das Hotel Simplon durch Andreas Hossmann-Zehnhäusern und seine Familie geführt.

Wir empfehlen uns für Geburtstagsfeste, Familienfeste, Hochzeiten und Partyservices in jeder Grösse.

TELLERSERVICE

Schweins-, oder Pouletgeschnetzeltes
Championingionrahmsauce
Butternudeln
Salat (in Schüssel)

(ab 10 Pers.)

SFr. 22.00

Schnitzel paniert
Pommes-frites
Gemüse

SFr. 23.00

Rahmschnitzel (Schwein)
Butternudeln
Gemüse

SFr. 23.00

Rindsragout
Kartoffelstock
Gemüse

(ab 10 Pers.)

SFr. 23.00

Schweinsbraten
Kartoffelstock
Gemüse

(ab 10 Pers.)

SFr. 22.00

heisse Hamme
Kartoffelsalat
grüner Salat

(ab 10 Pers.)

SFr. 17.50

"Fitnesteller"
Schweinssteak
Kräuterbutter
Pommes-frites
gem.Salat

SFr. 28.00

alle Menüs auf Wunsch
mit Tagessuppe +3.00 Fr.

SUPPEN

Suppe Simplon (2Farben)

SFr. 7.50

Gersten
Hafercrème
Griescrème
Minestrone
Gemüsecrème
Steinpilzcrème
Tomatencrème
Spargelcrème
Lauchcrème

SFr. 6.00

Bouillon mit Flädli
Bouillon mit Brot
Bouillon mit Gemüse
Bouillon mit Ei

SFr. 6.00

SALATE

Grüner Salat

SFr. 6.00

gem.Salat

SFr. 8.50

Salatbuffet

(10-13Sorten)

SFr. 10.00

Tomatensalat

SFr. 6.00

Russischersalat mit Ei

SFr. 8.00

gem.Salat mit Thon

SFr. 9.50

KALTE VORSPEISEN

Krevetten-Cocktail

SFr. 14.00

Früchte-Cocktail

SFr. 11.00

Melonen mit Rohschinken

SFr. 12.00

Lachsteller mit Toast

SFr. 12.00

Kleines Vorspeisenteller

SFr. 15.00

Kleines Bauerteller

SFr. 14.00

WARMER VORSPEISEN

Pastetli mit Reis

SFr. 9.00

Fischpastetli mit Reis

SFr. 12.00

**Eglifilet gebraten
mit Salzkartoffeln**

SFr. 18.00

SFr. 24.00 (als Hauptgang)

**Felchenfilet an
Weissweinsauce mit Reis**

SFr. 14.00

SFr. 20.00 (als Hauptgang)

**Lachstranchen gebraten
mit Salzkartoffeln**

SFr. 18.00

SFr. 26.00 (als Hauptgang)

**Lachstranchen an
Weissweinsauce mit Reis**

SFr. 18.00

SFr. 26.00 (als Hauptgang)

SPEZIALITÄTEN

kl. gem. Salat

xxxxxxx

Cordon-bleu (Schwein oder Poulet)

Pommes-frites
Gemüse garnitur

SFr. 32.00

SFr.39.00 à discrétion

kl. gem. Salat

xxxxxxx

Cordon-bleu (Kalb)

Pommes-frites
Gemüse garnitur

SFr. 39.00

Fleischsuppe

xxxxxxx

Bernerplatte (7 Sorten Fleisch)

Salzkartoffeln
Bohnen, Sauerkraut

(ab 20 Pers.)

SFr. 35.00

Fleischsuppe

xxxxxxx

Buurebüffet

(sehr reichhaltig 30-35 verschiedene sachen)

(ab 10 Pers.)

SFr. 50.00

(ab 20 Pers.)

SFr. 45.00

(ab 50 Pers.)

SFr. 40.00

kl. gem. Salat

xxxxxxx

Simplonpfanne

(Rinds-Schweins-Kalbsfilet)

Gemüse garnitur
Spätzli

xxxxxxx

Eis Sorbet

SFr. 49.00

SFr.56.00 à discrétion

alle Menüs auf Wunsch
mit Tagessuppe +3.00 Fr.

SCHWEINEFLEISCH

Suppe und Salat

XXXXXXXXXX

Schweins-, Rindsbraten

Kartoffelstock

Gemüsegarnitur

SFr. 33.00

Suppe und Salat

XXXXXXXXXX

Schnitzel mit Champignonsauce

Butternudeln

Gemüsegarnitur

SFr. 33.00

Suppe und Salat

XXXXXXXXXX

Filet an Morchelsauce

Butternudeln

Gemüsegarnitur

SFr. 43.00

SFr. 50.00 à discrétion

Suppe und Salat

XXXXXXXXXX

Ragout oder Geschnetzeltes

Rösti

(ab 10 Pers.)

SFr. 30.00

Suppe und Salat

XXXXXXXXXX

Zwetschgenbraten

Kartoffelstock

Gemüsegarnitur

(ab 10 Pers.)

SFr. 35.00

Suppe und Salat

XXXXXXXXXX

Cordon-bleu **rouge**

(gefüllt mit Tomaten und Käse)

Pommes-frites

Gemüsegarnitur

SFr. 35.00

RINDFLEISCH

Suppe und Salat

XXXXXXXXXX

Braten

Kartoffelstock
Gemüse garnitur

(ab 10 Pers.)

SFr. 35.00

Suppe und Salat

XXXXXXXXXX

Ragout

Kartoffelstock
Gemüse garnitur

(ab 10 Pers.)

SFr. 35.00

Suppe und Salat

XXXXXXXXXX

Entrecôtes mit Kräuterbutter
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur

SFr. 42.00

SFr.49.00 à discrétion

KALBSFLEISCH

Suppe und Salat

XXXXXXXXXX

Schnitzel mit Champignonsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

SFr. 40.00

SFr.47.00 à discrétion

Suppe und Salat

XXXXXXXXXX

Steaks mit Morchelsauce
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur

SFr. 49.00

SFr.56.00 à discrétion

Suppe und Salat

XXXXXXXXXX

Geschnetzeltes nach
Zürcher Art
Rösti

SFr. 39.00

SFr.46.00 à discrétion

FRÜHLINGSMENÜ

Spargelcrémsuppe

Melonen mit Rohschinken

Schweinsfilet

Steinpilzsauce

Kroketten

weisse und grüne Spargeln

frische Erdbeeren mit

Glace und Meringues

SFr. 49.00

FISCHMENÜ

Eglifilet gebraten

Salzkartoffeln

Gemüse garnitur

Blattsalat mit geräuchertem Lachs

Seezungenfilet

Weissweinsauce

Trockenreis

Gemüse garnitur

Sorbetteller mit frischen Früchten

SFr. 66.00

MENÜ ITALIANA

Minestrone Suppe

kl. Vorspeiseteller
(Crevetten, Lachs, gem. Salat)

Piccata Milanese (Kalbfleisch)
Tomatenspaghetti

Tiramisu

SFr. 48.00

mit Schweinefleisch SFr. 38.00

MENÜ-TOP

Tomatencremsuppe mit Basilikum

kl. gem. Salat

Schweinssteak
Pilz-, Bernaissaucce und Kräuterbutter
Kroketten und Butternudeln
Gemüse garnitur

Dessertteller

(verschiedene kleine, süsse Häpchen)

SFr. 49.50

mit Kalbfleisch SFr. 59.50

BÜFFET

Salatbuffet

(7-10Sorten)

Buurebuffet

(sehr reichhaltig 25-30 verschiedene sachen)

Dessertbuffet

SFr. 70.00

(ab 20 Pers.)

SFr. 65.00

(ab 30 Pers.)

ab 50 Pers. 55.00 Fr.

ab 100 Pers. 45.00 Fr.

SOMMERMENÜ

Tropenhaussalat

(Blattsalat, Melonen, Pouletbrust,
Ananas und Bananen)

Rindsfilet

Bernaissauce

Pommes-frites

Gemüse garnitur

Ananas mit Sabajoncreme
und Früchten

SFr. 65.00

MENÜ VOM CHEF

Suppe "Simplon "

kleines Vorspeisenteller
mit Salat

Schweins und Kalbsfilet
Morchelsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Zwetschgensorbet mit vieille Prune

Rindsfilet
Sauce Bernaise
Kroketten
Gemüse garnitur

Dessertteller

(verschiedene kleine süsse Hápchen)

SFr. 79.00

DESSERTKARTE (PREIS PRO PERSON)

Vachrin (hausgemacht)
SFr. 9.50

Meringues
SFr. 7.50

Meringues mit Glace
SFr. 8.50

frischer Fruchtsalat
SFr. 6.50

mit Rahm SFr.7.50

mit Kirsch SFr.8.50

frische Ananas gebraten mit Kirsch
SFr. 8.00

gemischte Glace mit Rahm
SFr. 6.50

Dessertteller

(verschiedene kleine süsse Hápchen)

SFr. 14.00

Sorbetteller mit frischen Früchten
SFr. 12.00

DESSERTBÜFFET, GROSSE AUSWAHL

12.00 FR. PRO PERSON (ab 100 Pers.)

14.00 FR. PRO PERSON (50-99 Pers.)

16.00 FR. PRO PERSON (30-49 Pers.)

18.00 FR. PRO PERSON (10-29 Pers.)

oder diverse Coupe auf der Glacenkarte

Spezielle a la cart Karten

Wollen Sie einmal
etwas anderes
essen,
sollten Sie unsere
speziellen
Speisen nicht
vergessen.

Röstiplausch

(April-Juni)
6-8 verschiedene Rösti

Fit durch den Sommer

(Juli-Mitte September)

Wildspezialitäten

(Mitte September –Mitte November)

Spezielle Cordon-bleu

(9-10 verschiedene Cordon-bleu)
(Mitte November bis Weihnachten)

Fondueplausch

(26.Dezember bis Ende März)
(10-11 verschiedene Fondues)

Herzlichen Dank für ihren Besuch

**Wir freuen uns, Sie auch das
nächste Mal wieder bei uns
begrüssen zu dürfen..**

**Fam. A.Hossmann-Zenhäusern
und Mitarbeiter**

Hotel Restaurant Simplon