

# HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL RESTAURANT SIMPLON

AUCH WENN SICH DIE ZEITEN WANDELN, UNSERE QUALITÄT BLEIBT STETS GLEICH

Besondere Anlässe verdienen besondere Menüs: Für Ihre Feier haben wir köstliche und überraschende Menüs zusammengestellt. Lassen Sie sich von unseren Kreationen verführen!

Falls Sie unerwartet noch Wünsche oder Anregungen haben, zögern Sie nicht – wir setzen Ihre Vorstellungen mit viel Begeisterung und Freude um.

Mit uns wird Ihr Fest garantiert zum Erfolg. Lassen Sie sich gerne von uns beraten!

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

wohl fühlen, 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](mailto:welcome@hotel-simplon.ch)

**[www.hotel-simplon.ch](http://www.hotel-simplon.ch)**

Ihr Gastgeber

Fam.

A.Hossmann-Zenhäusern



DURST IST SCHLIMMER ALS HEIMWEH

# Hotel



ZIMMER MIT DUSCHE/WC/TV



FERIENWOHNUNG  
BIS 6 PERS.

2 KEGELBAHNEN



3 RÄUME

15–250 PERS.



Unser Betrieb  
stellt sich vor.

## Die Geschichte des Hotels und Restaurants «Simplon»

Der Ursprung des heutigen Hotels und Restaurants «Simplon» liegt um die Jahrhundertwende. Im Jahr 1895 erwarb Wirt Gottfried Bircher eine Schmitte mit Wohnhaus und integriertem Krämerladen auf dem Wydi. Mit der Eröffnung der Eisenbahnlinie Spiez-Frutigen am 24. Juni 1901 plante Herr Bircher, die Schmitte abzubrechen und ein modernes Gebäude an der Kanderstegstrasse zu errichten. Das Gasthaus trug zunächst den Namen «Krone». Im Jahr 1907 wurde das Gebäude um zwei Stockwerk erweitert, und das Nachbargrundstück der Familie Pieren wurde zugekauft, um einen Saal zu bauen. Seit diesem Zeitpunkt trägt es den heutigen Namen «Hotel Simplon». Zwischen 1910 und 1919 musste die Familie Bircher Konkurs anmelden, und die Gemeinde übernahm den Betrieb. Sie vermietete ihn jedoch umgehend wieder an Frau Bircher. Im Protokoll der Gemeindeversammlung vom 27. November 1919 ist vermerkt, dass das «Hôtel Simplon» für Fr. 68'000 an die Familie Hans und Marie Lienhart-Blatter verkauft wurde. 1947 übernahm Adolf von Allmen den Betrieb bis 1953, als Christian Willen diesen erwarb und bis 1973 weiterführte. Bis 1973 fanden vier Besitzerwechsel statt, ehe der traditionsreiche Betrieb am 21. März 1973 von Margrit und Ernst Hossmann-Stieger aus dem Kanton Aargau käuflich erworben wurde. Durch zahlreiche Um- und Ausbauten, die durch das einheimische Gewerbe durchgeführt wurden, entwickelte sich das Hotel «Simplon» zu einem beliebten und anerkannten Gastwirtschaftsbetrieb. Es wurde auch als Veranstaltungsort von Vereinen und Gesellschaften sehr geschätzt. 1991 konnte als Ergänzung zum Hotel- und Restaurantbetrieb das Nachbarhaus erworben und durch einen zweckmäßigen Umbau in komfortable und rollstuhlgängige Zimmer umgestaltet werden. Bis Ende 2005 konnte das Hotel «Simplon» rund 50 Gästebetten anbieten. Ab 2006 wurden nur noch 30 Gästebetten zur Verfügung gestellt.

## Ein Überblick über die Entwicklungen seit 2010

Seit dem 1. Januar 2010 wird das Hotel Simplon von Andreas Hossmann-Zehnhäusern und seiner Familie geführt. Diese Übernahme markierte den Beginn einer neuen Ära für das traditionsreiche Haus. Unter der Leitung der Familie Hossmann-Zehnhäusern erhielt das Hotel eine persönliche Note, die durch Gastfreundschaft und hochwertige Dienstleistungen geprägt war. Im März 2016 begannen die ersten Planungen für eine umfassende Umnutzung des Hotels. Ziel war es, das Gebäude in Wohnraum zu verwandeln, um den veränderten Anforderungen der Immobilienlandschaft gerecht zu werden. Die Planung sah vor, dass aus dem ehemaligen Hotel sieben hochwertige Wohnungen entstehen sollten. Dieser Schritt wurde sorgfältig vorbereitet und mit großer Sorgfalt durchgeführt, um den Charme und die historische Bedeutung des Gebäudes zu bewahren. Im Januar 2023 erfolgte der Baustart für die Komplettsanierung (Budget 3.8 Mio.) der oberen Stockwerke, konkret des zweiten bis vierten Obergeschosses sowie des Saals. Diese umfassenden Renovierungsarbeiten waren notwendig, um modernen Wohnstandards gerecht zu werden und gleichzeitig den historischen Charakter des Gebäudes zu erhalten. Die Sanierung umfasste nicht nur bauliche Maßnahmen, sondern auch die Installation moderner Haustechnik, um den zukünftigen Bewohnern höchsten Komfort zu bieten. Ein bedeutender Meilenstein wurde am 1. Oktober 2024 erreicht, als die Erstvermietung der sieben neuen Wohnungen im Obergeschoss begann. Die Nachfrage nach diesen hochwertigen und stilvoll renovierten Wohnungen war groß, was die hohe Attraktivität des Projekts unterstrich. Die neuen Bewohner konnten sich über ein einzigartiges Wohnambiente freuen, das historischen Charme mit modernem Komfort vereinte. Mit der erfolgreichen Umnutzung des Hotel Simplon in hochwertige Wohnungen hat die Familie Hossmann-Zehnhäusern einmal mehr ihre Kompetenz und ihr Engagement für nachhaltige und zukunftsorientierte Immobilienprojekte unter Beweis gestellt. Das Projekt steht exemplarisch für die gelungene Verbindung von Tradition und Innovation und dient als Vorbild für ähnliche Vorhaben in der Region.

**Die Geschichte des Hotel Simplon und seine Umnutzung zu hochwertigen Wohnungen zeigt eindrucksvoll, wie wichtig die sorgfältige Planung und umsichtige Umsetzung bei solchen Projekten sind. Dank des Engagements und der Vision der Familie Hossmann-Zehnhäusern konnte ein Stück Geschichte bewahrt und gleichzeitig ein neuer, moderner Wohnraum geschaffen werden, der den Bedürfnissen und Wünschen der heutigen Zeit entspricht.**

## **SUPPEN**

Suppe Simplon (2Farben )

SFr. 9.50

klare Suppe oder Cremsuppe

SFr. 7.50

## **SALATE**

Grüner Salat

SFr. 7.50

gem.Salat

SFr. 10.50

Salatbüffet

SFr. 12.00

gem.Salat mit Thon

SFr. 12.00

## **KALTE VORSPEISEN**

Krevetten-Cocktail

SFr. 14.50

Früchte-Cocktail

SFr. 12.00

Melonen mit Rohschinken

SFr. 15.00

Lachsteller mit Toast

SFr. 15.00

Kleines Vorspeisenteller

SFr. 15.00

Kleines Bauernteller

SFr. 16.50

## **WARME VORSPEISEN**

Pastetli mit Reis

SFr. 10.50

Fischpastetli mit Reis

SFr. 12.50

Eglifilet gebraten  
mit Salzkartoffeln

SFr. 19.50

SFr. 25.00 (als Hauptgang)

Felchenfilet an

Weissweinsauce mit Reis

SFr. 15.50

SFr. 20.50 (als Hauptgang)

Lachstranchen gebraten  
mit Salzkartoffeln

SFr. 22.00

SFr. 27.00 (als Hauptgang)

Lachstranchen an

Weissweinsauce mit Reis

SFr. 22.00

SFr. 27.00 (als Hauptgang)

# TELLERSERVICE

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

(ab 10 Pers.)

**SFr. 24.00**

Schnitzel paniert  
Pommes-frites  
Gemüse

**SFr. 24.00**

Rahmschnitzel (Schwein)  
Butternudeln  
Gemüse

**SFr. 24.00**

Rindsragout  
Kartoffelstock  
Gemüse

(ab 10 Pers.)

**SFr. 25.00**

Schweinsbraten  
Kartoffelstock  
Gemüse

(ab 10 Pers.)

**SFr. 25.00**

heisse Hamme  
Kartoffelsalat  
grüner Salat

(ab 10 Pers.)

**SFr. 18.00**

**"Fitnesteller"**

Schweinssteak  
Kräuterbutter  
Pommes-frites  
gem. Salat

**SFr. 35.50**

# SPEZIALITÄTEN

kl. gem. Salat

xxxxxxx

Cordon-bleu (Schwein oder Poulet)

Pommes-frites

Gemüse garnitur

SFr. 37.50

SFr.45.00 à discrétion

kl. gem. Salat

xxxxxxx

Cordon-bleu (Kalb)

Pommes-frites

Gemüse garnitur

SFr. 47.50

Fleischsuppe

xxxxxxx

Bernerplatte (7 Sorten Fleisch)

Salzkartoffeln

Bohnen, Sauerkraut

(ab 20 Pers.)

SFr. 39.00

Fleischsuppe

xxxxxxx

Buurebüffet

(ab 10 Pers.)

SFr. 60.00

(ab 20 Pers.)

SFr. 55.00

(ab 50 Pers.)

SFr. 50.00

kl. gem. Salat

xxxxxxx

Simplonpfanne

(Rinds-Schweins-Kalbsfilet)

Gemüse garnitur

Spätzli

xxxxxxx

Eis Sorbet

SFr. 64.00

SFr.70.00 à discrétion

# SCHWEINEFLEISCH

Tagessuppe und Menüsalat

XXXXXXXXXX

Schweins-, Rindsbraten

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

SFr. 35.00

Tagessuppe und Menüsalat

XXXXXXXXXX

Schnitzel mit Champignonsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

SFr. 38.00

Tagessuppe und Menüsalat

XXXXXXXXXX

Filet an Morchelsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

SFr. 48.00

SFr. 55.00 à discrétion

Tagessuppe und Menüsalat

XXXXXXXXXX

Ragout oder Geschnetzeltes

Rösti

(ab 10 Pers.)

SFr. 30.00

Tagessuppe und Menüsalat

XXXXXXXXXX

Zwetschgenbraten

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

(ab 10 Pers.)

SFr. 35.00

Tagessuppe und Menüsalat

XXXXXXXXXX

Cordon-bleu **Berner**

(gefüllt mit Speck und Käse)

Pommes-frites

Gemüse garnitur

SFr. 40.00

# RINDFLEISCH

Tagessuppe und Menüsalat

XXXXXXXXXX

Braten

Kartoffelstock

Gemüsegar­niture

(ab 10 Pers.)

SFr. 39.00

Tagessuppe und Menüsalat

XXXXXXXXXX

Ragout

Kartoffelstock

Gemüsegar­niture

(ab 10 Pers.)

SFr. 39.00

Tagessuppe und Menüsalat

XXXXXXXXXX

Entrecôtes 200 g mit Kräuterbutter

Kartoffelkroketten

Gemüsegar­niture

SFr. 59.00

SFr.65.00 à discrétion

# KALBSFLEISCH

Tagessuppe und Menüsalat

XXXXXXXXXX

Schnitzel mit Champignonsauce

Butternudeln

Gemüsegar­niture

SFr. 49.00

SFr.55.00 à discrétion

Tagessuppe und Menüsalat

XXXXXXXXXX

Steaks mit Morchelsauce

Kartoffelkroketten

Gemüsegar­niture

SFr. 59.00

SFr.65.00 à discrétion

Tagessuppe und Menüsalat

XXXXXXXXXX

Geschnetzeltes nach

Zürcher Art

Rösti

SFr. 49.00

SFr.55.00 à discrétion

## FRÜHLINGSMENÜ

Spargelcrémsuppe

\*\*\*\*\*

Melonen mit Rohschinken

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet

Steinpilzsauce

Kroketten

weisse und grüne Spargeln

\*\*\*\*\*

frische Erdbeeren mit  
Glace und Meringues

SFr. 55.00

## FISCHMENÜ

Eglifilet gebraten

Salzkartoffeln

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Blattsalat mit geräuchertem Lachs

\*\*\*\*\*

Seezungenfilet

Weissweinsauce

Trockenreis

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Sorbetteller mit frischen Früchten

SFr. 69.00

# MENÜ ITALIANA

Minestrone Suppe

\*\*\*\*\*

kl. Vorspeiseteller

(Crevetten, Lachs, gem. Salat)

\*\*\*\*\*

Piccata Milanese (Kalbfleisch)

Tomatenspaghetti

\*\*\*\*\*

Tiramisu

SFr. 55.00

mit Schweinefleisch SFr. 45.00

## MENÜ-TOP

Tomatencremesuppe mit Basilikum

\*\*\*\*\*

kl. gem. Salat

\*\*\*\*\*

Schweinssteak

Pilz-, Bernaissauc und Kräuterbutter

Kroketten und Butternudeln

Gemüsesegarnitur

\*\*\*\*\*

Desserteller

(verschiedene kleine, süsse Häpchen)

SFr. 55.00

mit Kalbfleisch SFr. 60.00

# BÜFFET

## Salatbüffet

(7-10Sorten)

\*\*\*\*\*

## Buurebüffet

(sehr reichhaltig 25-30 verschiedene sachen)

\*\*\*\*\*

## Dessertbüffet

SFr. 75.00

(ab 20 Pers.)

SFr. 70.00

(ab 30 Pers.)

**ab 50 Pers. 60.00 Fr.**

**ab 100 Pers. 50.00 Fr.**

# SOMMERMENÜ

## Tropenhaussalat

(Blattsalat, Melonen, Pouletbrust,  
Ananas und Bananen)

\*\*\*\*\*

## Rindsfilet

Bernaissauce

Pommes-frites

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Ananas mit Sabajoncreme  
und Früchten

SFr. 69.00

# 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 Häpchen)

SFr. 85.00

## DESSERTKARTE (PREIS PRO PERSON)

Vachrin (hausgemacht)  
SFr. 9.50

Meringues  
SFr. 8.00

Meringues mit Glace  
SFr. 9.00

frischer Fruchtsalat  
SFr. 7.50

mit Rahm SFr. 8.50

mit Kirsch SFr. 9.50

frische Ananas gebraten mit Kirsch  
SFr. 9.50

gemischte Glace mit Rahm  
SFr. 7.50

Dessertteller

(verschiedene kleine süsse Häpchen)

**SFr. 15.00**

Sorbetteller mit frischen Früchten  
**SFr. 13.00**

## DESSERTBÜFFET, GROSSE AUSWAHL

**13.00 FR. PRO PERSON** (ab 100 Pers.)

**15.00 FR. PRO PERSON** (50-99 Pers.)

**17.00 FR. PRO PERSON** (30-49 Pers.)

**19.00 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**

*Für den besonderen Genuss haben wir für Sie eine  
spezielle Weinkarte kreiert.  
Verlangen Sie die Karte beim Servicepersonal  
Ihre Gastgeber*



Im Hotel Restaurant  
**Simplon**

Lust auf einen guten Tropfen Wein? Auto dabei? Kein Problem, verlangen Sie beim  
Service einen Korken und geniessen den Rest daheim!

