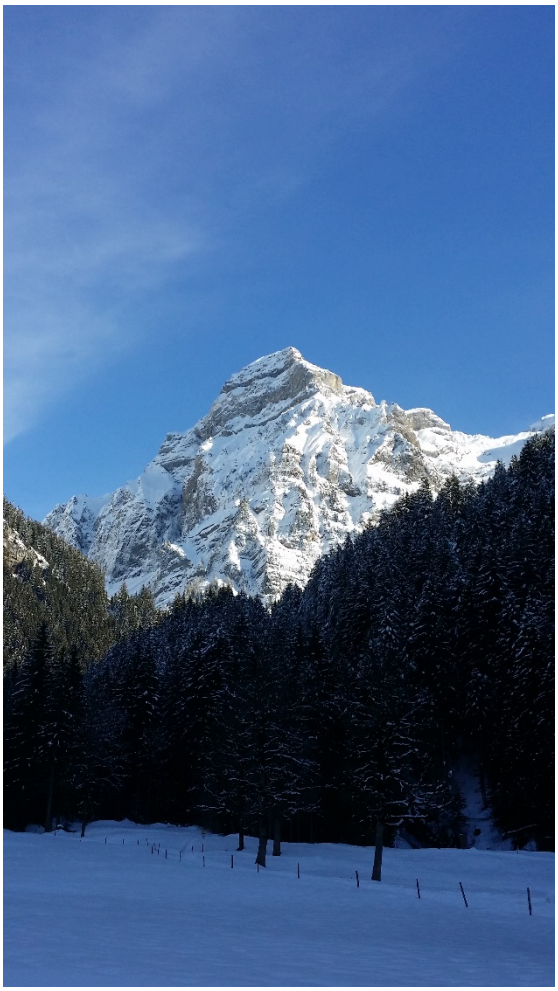

Gasthof Simmenfälle AG

Menuvorschläge

Oberriedstrasse 76

3775 Lenk

033 733 10 89

www.simmenfaelle.ch

info@simmenfaelle.ch

Liebe Gäste und Freunde

Herzlich Willkommen im Gasthof Simmenfälle an der Lenk!

Schön sind Sie bei uns zu Gast.

Schlemmen Sie mit uns durch die regionalen Frischprodukte der umliegenden Täler und Alpen. Es hat sicherlich das Eine oder Andere das Sie anspricht.

„Guten Appetit !

Der bekannte Gasthof Simmenfälle liegt im Naherholungs-Gebiet von Lenk am Fusse des Wildstrubel-Massiv. Unterteilt in Brämehüsi-Stube mit 70 Sitzplätzen, die Bauernstube mit 30 Plätzen sowie dem Restaurant mit 25 Plätzen und seiner sonnigen Terrasse mit 130 Plätzen, bietet der Gasthof für jeden Anlass die richtige Atmosphäre. Nebst stilvoll renovierten Zimmern, auch für Familien, bieten die Gaststuben ein grosses, regionales Angebot an Speisen auf Teller- oder Plattenservice. Zusammen mit der friedvollen Atmosphäre des Hauses bildet dies die ideale Ergänzung zur Erlebniswelt der Natur mit den Simmenfällen.

Jeden Auftrag von Ihnen beginnen wir mit zuhören, - extrem genau zuhören!

Danach verstehen wir Ihre Wünsche fürs Detail. Anschliessend bestimmen wir gemeinsam die Räumlichkeit des Events. Im weiteren planen wir Ideen mit Ihren Vorstellungen und verbinden diese mit profundem Fachwissen, kreativem Dekor und schaffen daraus Ihre Lösung für einen einzigartigen Abend, ein ganzes Wochenende oder auch mehr!

Ihr Wohl und das Wohlsein Ihrer Gäste ist uns wichtig!

Stilecht und thematisch konzipiert, Simmenfall, eben!

Etwas zum Apéro

„Gsund u guet!“

Gemüse-Stäbchen je nach Saison und Blätterteigstangen
Zweierlei Dip-Saucen
pro Person SFr. 6.50

Für dr chli Gluscht

Oliven, Chips und Salzbretzel, Rosswurst und Schafwurst
pro Person SFr.9.50

Simmenfall-Apéro aus dem Shaving-Dish

Gurken mit Frischkäse, Mini-Strudel verschieden gefüllt,
Schinkengipfel, Speck-Pflaumen
pro Person SFr. 14.50

Sommerlich vom Grill

Tandoori-Rindfleisch-Spiessli, Poulet-Satay-Spiessli
Rassige BBQ-Dipsauce
pro Person SFr. 19.50

Hobelkäse zum Apéro

mit Essiggurken und Silberzwiebeln
pro Person SFr.16.00

Gefüllte Parisette

Eifüllung, Thon, Schinkenmousse
pro Person SFr. 13.50

Reichhaltiger Fest-Apéro

Verschieden gefüllte Mini-Quiches, kleiner Crevetten-Cocktail im Glas
Tartar-Brötchen vom Rind, Lachs-Brötchen, Blätterteig-Strudeli,
Pastetchen mit Thonmousse und Satay-Spiesschen vom Rind
pro Person SFr. 26.00

Auswahl zum selber zusammenstellen

Bitte wählen Sie aus dem nachfolgenden Angebot Ihr Wunsch-Menu für Ihre Gäste aus. Für Vegetarier haben wir leckere Gerichte aus unserer à la Carte-Karte jederzeit verfügbar.

Vorspeisen

Kleiner grüner Beilagensalat
SFr. 6.00

Kleiner gemischter Beilagensalat
SFr. 7.00

Simmenfall-Salat, fünf angemachte Sorten, grüne Salate
SFr. 12.00

Blattsalate mit Fisch-Knusperli
SFr. 17.50

Forellen-Tartar auf Tomaten-Carpaccio, Kapernfrüchte, Garnituren und Dillsenf-Sauce
SFr. 16.50

Tartar vom Simmentaler Rauchfleisch, Salatbouquet, Garnituren und Qumquat-Kompott
SFr 16.50

Hauseigener marinierter Lachs auf Ruccola, mit Salatbouquet, Kapernäpfel und Garnituren
SFr. 19.50

Ravioli mit saisonaler Füllung
Mit getrockneten Tomaten, Cherry Tomaten und
Alpkäse-Splitter sowie Ruccola-Salat
SFr. 15.00

Geräuchtes Forellenfilet, Garnituren, Salatbouquet, Meerrettich
SFr. 21.50

Suppen

Hausgemachte Rindsbouillon mit Sherry und Flädli
SFr. 9.50

Karottensuppe mit Ingwer
SFr. 9.50

Rassige indische Currysuppe mit Blätterteig-Flûte
SFr. 11.50

Hauptgänge

Schweinshals-Braten mit Senfsauce
Panierte Kartoffelkroketten und saisonales Mischgemüse
SFr. 29.00

Schweins-Steak
mit cremiger Pilzrahmsauce serviert mit Nudeln und Gemüse
SFr. 32.00

„Byfang-Lisi-Filet“
Schweinsfilet-Médaillons, Morchelsauce, Nudeln und Gemüse
SFr. 42.00

Zarte Schnitzel vom hiesigen Kalb oder Schwein
mit einer sämigen Edelpilzrahmsauce, Butter-Nudeln,
buntes Gemüse und Fruchtgarnitur
Kalb SFr. 37.00
Schwein SFr. 26.00

Lammrücken-Filet an Kräutersauce
Gebratene Kartoffeln
Saisongemüse
SFr. 36.00

Leckeres Geschnetzeltes vom Lenker Kalb oder Schwein
mit einer sämigen Edelpilzrahmsauce, dazu knusprige Butterrösti

Kalb SFr. 36.00

Schwein SFr. 28.00

Mischgemüse als Nachservice gereicht

Kalbfleisch-Saltin-Bocca

mit Rohschinken und Salbei, an Marsalajus mit Limonen-Risotto serviert

SFr. 37.00

Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Preiselbeeren

Serviert mit Gemüse und hausgemachten Pommes-Frites

SFr. 37.00

„Gordon-Bleu" unser Klassiker

Mit Schinken und Käse gefüllt, Saisongemüse und Bratkartoffeln

Kalb SFr. 41.00

Schwein SFr. 29.00

Kalbs-Piccata „ Mailänder Art"

Im Ei und Käse gebraten, Spaghetti und Tomatensauce

SFr. 37.00

Kalbs-Filet an Burgunder-Rotweinsauce

Frischer Kartoffelstock, Gemüsekörbchen

SFr. 65.00

Simmenfall Sunntigs-Tradition

Kalbsbraten und Rindsbraten

an Rosmarinjus, dazu gibt's buntes Saisongemüse

und Pommes-Frites

SFr. 39.00

Poulet-Brust
„Casimir“ an rassiger Currysauce, Früchtegarnitur
Trockenreis
SFr. 26.00

Geschmorter Rindsbraten an Rotwein-Sauce
Kartoffelstock
Mischgemüse
SFr. 37.50

Rindshuft-Würfel „Stroganoff“
An rezenter Paprika-Rahmsauce und Gurkenjulienne
Serviert mit hausgemachten Spätzli
SFr. 41.00

Roastbeef am Stück von unserem „Kü-Che“ rosa gebraten
Grünpfeffersauce, saisonales Gemüse,
serviert mit Kartoffelgratin
SFr. 44.00

Farmersteak mit Speck
Entrecôte vom Rind mit hausgemachtem Kräuterbutter
Pommes-Frites und Auswahl von saisonalem Gemüse
SFr. 43.00

Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce
Panierte Kartoffelkroketten
Saisonales Gemüse
SFr. 55.00

Surf and Turf

Rindsfilet und Black-Tiger-Crevetten an Black & White Whisky-Sauce
Gebratene Neue Kartoffeln, Grillgemüse mit Mini-Pâtisson, Kefen
Broccoli, roten Zwiebeln und Paprika
SFr. 65.00

Zum Abrunden der Tafel:
Süsse Köstlichkeiten

Fruchtkuchen je nach Saison

Mit Rahm	SFr. 7.50
Mit Rahm und Vanilleglace	SFr. 10.00

Schangnauer Merängge mit Chäserei-Nidle	SFr. 12.50
Merängge & Glace	SFr. 12.50

Stellen Sie sich Ihren Dessertteller nach Ihrem Gusto zusammen.

Wir servieren Ihnen die Auswahl in kleinen Einmachgläsern oder Schälchen.

Ideal sind drei Aromen!

• Flan Caramel	SFr. 4.00
• Toblerone-Mousse	SFr. 4.50
• Süssmost-Crème	SFr. 3.50
• Mousse au Chocolat	SFr. 4.50
• Fruchtsalat	SFr. 3.50
• Panna Cotta	SFr. 3.50

Süssmost-Crème mit Apfelschnitz SFr. 8.50

Beachten Sie auch unsere Glace-Karte

Lokalitäten

Bauernstube

L-Form möglich bis 20 Personen

Restaurant

Platz-Zahl bis 23 Personen an verschiedenen Tischen möglich

Saal

U-Form bis 40 Personen

Platz-Zahl bis 60 Personen an individuellen Tischen möglich

Blocktische bis 10 Personen ideal

Personenzahl

Unser Bankett-Angebot gilt für Anlässe ab 15 Personen. Für Gesellschaften unter 15 Personen legen wir Ihnen gerne unsere à la carte Karte auf.

Annulationen und Absagen

Bis 2 Wochen vor dem Anlass werden für Annulationen keine Gebühren verrechnet. Ab einer Woche vor dem Anlass 50% und ab 24 Stunden vor dem Anlass 100% des Menupreises.

Aenderungen

Bitte teilen Sie uns frühzeitig Ihre Wünsche und die Teilnehmerzahl mit. Eine Aenderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Für nicht anwesende Personen am Tage des Anlasses verrechnen wir Ihnen 50% des Menupreises.

Preise

An Ihrem Fest-Tag müssen Sie sich nicht mit finanziellen Belangen herumschlagen. Gerne senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung, zahlbar innert 14 Tagen, zu. Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 8% MWST berechnet. Sollten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von SFr. 30.00 pro 7.5Dl Flasche.

Polizeistunde

Unser Arbeitsgesetz im Gastgewerbe zwingt uns leider zu Massnahmen. Damit Ihr Fest nicht ein abruptes Ende nehmen muss, stehen unsere Mitarbeiter auch nach Mitternacht zu Ihren Diensten. Jedoch verrechnen wir ab 24 00 Uhr eine Pauschale von SFr. 200.00 pro Stunde.

Definitive Polizeistunde 02 30 Uhr.

Herzlichen Dank für Ihre Reservation

Ihre Gastgeber

Thuri Trachsel Barbara Kammacher
Sowie die ganze Simmenfall-Truppe!