

## 522 Simplon Bar - Flammkuchen, Französisch, Bistroküche, Apéro, Pizza

### VORSPEISEN

<b>101 Frischer Garten-Salat</b>	<b>12.50</b>
mit gerösteten Sonnenblumen- Kürbiskernen und frischen Tomaten	
<b>102 Überbackener Ziegenkäse</b>	<b>18.50</b>
Mit Honig-Chillisaucе und Gartenkräuter-Salat	
<b>103 Hausgemachtes Avocado - Mango Tatar</b>	<b>22.50</b>
Serviert mit Toast und Butter	
<b>104 Beefsteak Tatar</b>	<b>23.50</b>
Serviert mit Toast und Butter (Auf Wunsch parfümiert mit Cognac oder Calvados, mildem Whisky oder rauchigem Whisky)	

### SAISONKARTE

<b>108 Rindshuftstroganoff mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm Klecks</b>	<b>28.50</b>
-------------------------------------------------------------------------------	--------------

### HAUPTSPESIEN

<b>110 Wiener Schnitzel</b>	<b>43.50</b>
In schäumender Butter gebraten	
<b>111 New Yorker Pastrami Sandwich Simplon Style</b>	<b>28.50</b>
An hauseigenem Gurken-Senf Dressing und einer Beilage nach Wahl	
<b>123 Cordon Bleu vom Kalb</b>	<b>43.50</b>
gefüllt mit Pastrami und Käse Beilage nach Wahl	
<b>113 Beefsteak Tatar</b>	<b>33.50</b>
Serviert mit Toast und Butter (Auf Wunsch parfümiert mit Cognac oder Calvados, mildem Whisky oder rauchigem Whisky)	
<b>114 Caesar Salat</b>	<b>26.50</b>
Mit grillierter Pouletbrust, Speck, Parmesan, Ei und Croûtons an Hausdressing	
<b>115 Simplon Burger</b>	<b>27.50</b>
240g Burger im Mais Bun, garniert mit Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln und Salat serviert mit Pommes Frites	
<b>500 Clubsandwich</b>	<b>29.50</b>
mit Knusperpoulet, Tartarsauce, Ei, Speck und Pommes Frites	

### FISCH

<b>503 Fish and Chips</b>	<b>26.50</b>
Zanderknusperli mit Pommes frites im Körbli serviert, mit Tartarsauce und hausgemachter Vinaigrette	

### VEGETARISCH

<b>118 Hausgemachtes Avocado-MangoTatar</b>	<b>29.50</b>
Serviert mit Toast und Butter	
<b>119 Überbackener Ziegenkäse</b>	<b>25.50</b>
Mit Honig-Chillisaucе und Gartenkräuter-Salat	
<b>502 Vegi - Clubsandwich</b>	<b>27.50</b>
mit fritiertem Camembert, Tartarsauce, Ei und Pommes Frites	

### FLAMMKUCHEN

<b>151 Flammkuchen Poulet and more</b>	<b>26.00</b>
Poulet, Oliven, Tomaten, Saurer Halbrahm, Zwiebeln, Käse (Hausmischung)	
<b>152 Flammkuchen Rohschinken</b>	<b>26.00</b>
Rohschinken, Saurer Halbrahm, Zwiebeln, Tomatenwürfel, Rucola, Knoblauch, Käse (Hausmischung)	

<b>153 Flammkuchen Lachs &amp; Dill</b>	<b>26.00</b>
Rauchlachs, Dill, saurer Halbrahm, Zwiebeln, Käse (Hausmischung)	
<b>156 Flammkuchen Hopp Schwiiz</b>	<b>24.50</b>
Rösti, Speck, Saurer Halbrahm, Zwiebeln, Käse (Hausmischung)	
<b>157 Flammkuchen El Torro (scharf)</b>	<b>26.00</b>
Chorizo, Oliven, Chili, Peperoni, Saurer Halbrahm, Zwiebeln, Käse (Hausmischung) 🔥🔥🔥	
<b>158 Flammkuchen Speck &amp; Pilze</b>	<b>24.50</b>
Speckwürfel, Champignons, Saurer Halbrahm, Zwiebeln, Käse (Hausmischung)	
<b>159 Flammkuchen Classic</b>	<b>24.00</b>
Speckwürfel, Saurer Halbrahm, Zwiebeln, Käse (Hausmischung)	
<b>160 Flammkuchen Gemüse</b>	<b>23.00</b>
Gemüsewürfel, Saurer Halbrahm, Zwiebeln, Käse (Hausmischung)	
<b>161 Flammkuchen Mediterran (scharf!!!)</b>	<b>24.00</b>
Peperoni, Oliven, Tomaten, Chili, Saurer Halbrahm, Zwiebeln, Käse (Hausmischung) 🔥🔥🔥	

### DESSERTS

<b>300 Simplon - Schokoladenkuchen</b>	<b>12.50</b>
Mit flüssigem Schokoladentern	

### EXTRAS

<b>133 Mayonnaise</b>	<b>0.50</b>
<b>134 Ketchup</b>	<b>0.50</b>
<b>135 Senf</b>	<b>0.50</b>

### UNSERE BIERE

<b>330 Chopf ab Weizen 33cl (5%)</b>	<b>6.50</b>
Leicht, fruchtige Zitrusaromen	
<b>331 Chopf ab Dunkel 33cl (4.5%)</b>	<b>6.50</b>
Mild, malzig, Kaffearomen	
<b>332 Doppelleu Belgian Tripel 33cl (8.5%)</b>	<b>9.00</b>
Trappisten Bier, würzig-fruchtig, lang...	
<b>333 Doppelleu India Pale Ale 33cl (6%)</b>	<b>9.00</b>
Stark gehopft, herb, leicht zitrisch	
<b>334 Corona 33cl (4.5%)</b>	<b>8.00</b>
Sehr leicht, Mais & Gerste, erfrischend	
<b>335 Swizly 33cl (5%)</b>	<b>6.50</b>
Apfelwein und Most, Holunderblüten (frisch)	

### SCHAUMWEIN

<b>340 Prosecco Conegliano Valdobbiadene, DOCG extra dry 75 cl</b>	<b>65.00</b>
Le contesse, Glera, Veneto I Apfel, Orangenblüten, Apéro 75cl	
<b>341 Champagner Palmer brut reserve 75 cl</b>	<b>98.00</b>
Palmer, Pinot Noir & Pinot Meunier, Vollmundig und saftig, leicht nussig, Apéro	

### WEISSWEIN

<b>350 Sauvignon blanc AOC Zürich 2016, 75cl</b>	<b>65.00</b>
Zweifel, Sauvignon blanc, Zürich CH, frisch, spritzig, Stachelbeere, Apéro 75cl	

## 522 Simplon Bar - Flammkuchen, Französisch, Bistroküche, Apéro, Pizza

<b>354 Chardonay Reserva Legado 2015, 75cl</b>	<b>62.00</b>
De Martino, Chardonay, Limari Chile, weich, sehr harmonisch, zum Flammkuchen mit Lachs 70cl	
<b>353 Albariño you &amp; me D.O. Rias Baixas 2016 75 cl</b>	<b>54.00</b>
Bodegas Vionta, Albariño, Galizien, Exotische Note, Kiwi, Frisch, zum Apéro	

### ROSÉWEIN / ROTWEIN

<b>364 Arzuaga Crianza DO 2015</b>	<b>75.00</b>
Arzuaga, Tempranillo, Cabernet, Merlot, Ribera del Duero E, dunkle Kirsche, kräftig, zu Tatar 75cl	
<b>365 Malbec, Barrel Selection 2016, 75 cl</b>	<b>62.00</b>
Salentein, Malbec, Valle de Uco ARG, vollmundig, saftig, zu einem schönen Federstück 75cl	
<b>361 Pinot Noir AOC Zürich Zweifel 2017</b>	<b>59.00</b>
Divino, Pinot Noir, Zürich Unterland CH, Fruchtig, harmonisch, langer Abgang, zum Apéro-Plättli	
<b>367 Eremo San Quirico Kampanien 2015</b>	<b>68.00</b>
Azienda Agricola Nativ, Aglianico, Kampanien I, sehr aromatisch, kräftig, zum Pastrami Sandwich	

### MINERAL UND SÜSSGETRÄNKE

<b>380 Coca Cola</b>	<b>5.00</b>
<b>381 Coca Cola Zero 0.5l</b>	<b>5.00</b>
<b>382 Mineral Mit Passuger 0.5l</b>	<b>3.50</b>
<b>383 Mineral Ohne Alegra 0.5l</b>	<b>3.50</b>