

# Herzlich willkommen im Hotel Kernen



**Es freut uns,  
Sie verwöhnen zu dürfen**

## **Unsere Speisenangebote**

Das junge Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Edwin Griessen verwöhnt Sie mit typischen, neuzeitlichen Schweizergerichten. Wir spezialisieren uns auf regionale, saisonale und marktfrische Produkte. Direkter Kontakt mit unseren Lieferanten ist uns sehr wichtig, deshalb beziehen wir unseren Ziegenkäse und weitere Käsespezialitäten vom Bauernhof von Vater Edwin Griessen.

Sind Sie Allergiker?

Kein Problem, bei Fragen wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.

## **Notre Cuisine**

Notre Chef Edwin Griessen et sa jeune équipe vous offrent un choix délicieux de plats typiquement Suisses, tout en apportant de la modernité à leur cuisine. Nos produits sont toujours régionaux, de saison et frais du marché. Le contact direct avec nos fournisseurs est essentiel pour nous, nos fromages de chèvre, ainsi que d'autres spécialités fromagères viennent directement de la ferme familiale d'Edwin.

Si vous avez des restrictions alimentaires, notre équipe se fera un plaisir de répondre à vos éventuelles questions.

## **About our kitchen**

Our Chef Edwin Griessen and his young team will delight you with their typical innovative Swiss Cuisine. Our products are sourced locally and are always seasonal and fresh from the market.

We enjoy and thrive on direct touch with our suppliers. Our goat's cheese and other cheese specialties come directly from Edwin's family farm.

If you have any food restrictions, our staff will be happy to answer any questions you might have.

**Bei uns sind Sie willkommen! Soyez les bienvenus ! Welcome !**



## **Vorspeisen Les Entrées Appetizers**

### **Haussalat**

bunter Blattsalat, Speckstreifen,  
gehackte Eier, Knoblauch und Provence-Croûtons

### **Salade Maison**

salade en feuilles, lardons, œuf haché, ail et croûtons aux herbes provençale

### **House Salad**

mixed greens, bacon, chopped egg, garlic and provençale herbed croutons

CHF 16.00

kl./ pte port. CHF 12.00

### **Kernensalat**

bunter Blattsalat, fein geschnittener Ziegenkäse, Körnermischung  
und Provence-Croûtons, in der Schüssel serviert

### **Salade Kernen**

salade en feuilles, fromage de chèvre coupé en dés, mélange de grains,  
croûtons aux herbes de Provence, servie dans une coupe

### **Kernen Salad**

mixed greens, diced goat cheese, mixed seeds, provençale herbed croutons

served in a bowl

CHF 17.00

### **Streifen von geräucherten Forellenfilets aus Latterbach**

Salat-Bouquet, Meerrettichschaum, Toast und Butter

**Filets de truite fumée de Latterbach**  
bouquet de salades, mousse au raifort, toast et beurre

**Strips of Smoked Trout from Latterbach**  
mixed salad, horseradish foam, toast and butter  
CHF 25.00  
kl./ pte port. CHF 21.00

**Aus dem Suppentopf**  
**Soupes**  
**Soups**

**Tagessuppe**

**Potage du jour**

**Soup of the Day**  
CHF 7.00

**Rindskraftbrühe**  
mit Sherry oder Ei oder Mark

**Consommé de boeuf**  
au sherry, à l'œuf ou à la moëlle

**Beef Broth**  
with sherry, egg or bone marrow  
CHF 12.00

**Tomatensuppe**  
mit Rahm und Basilikum

**Soupe de tomate**  
à la crème et basilic

**Tomatoe soup**

with cream and basil  
CHF 10.00

**Schweizer Original**  
**Suisse original**  
**Swiss Original**

**Kalbsgeschnetzeltes «Bahnhof»**  
an sämiger Pilzsauce  
Butterrösti

**Emincé de veau «Bahnhof»**  
sauce riche aux champignons  
roesti au beurre

**Thinly Sliced Veal «Bahnhof»**  
creamy mushroom sauce  
butter-rösti  
CHF 41.00  
kl./ pte port. CHF 36.00

**Geschnetzelte Kalbsleber**  
nach Art des Chefs  
sautiert in Butter, leichte Kräutersauce  
Butterrösti

**Emincé de foie de veau**  
à la mode du chef  
sauté au beurre, légère sauce aux fines herbes  
roesti au beurre

**Thinly Sliced Calf's Liver**  
Chef's style  
sautéed in butter, light herb sauce  
butter rösti  
CHF 38.00

**Schönrieder Schnägg**  
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce  
Knusprige Butterrösti

**Escargot de Schönried**

saucisse de porc, sauce aux oignons  
roesti au beurre

**«Escargot» from Schönried**

pork sausage, onion sauce, butter rösti  
CHF 22.00

**Ein Gruss aus Edwin's Wanderwelt  
Salutations du paradis alpin d'Edwin  
Greetings from Edwin's Mountain Paradise**



**Rindsfilet «Spillgarten» (160gr)**

Zubereitet mit einer kräftigen Heusauce  
Gemüse vom Markt  
Kräuterrösti  
CHF 50.00

**Filet de boeuf «Spillgarten» (160gr)**

préparé avec une sauce vigoureuse de foin  
légumes du marché  
roesti aux fines herbes  
CHF 50.00

**Beef Tenderloin «Spillgarten» (160gr)**

with a surprising hay sauce  
vegetables from the market  
rösti with herbs  
CHF 50.00

Während einer Wanderung auf die Spillgarten haben der Geruch von frischem  
Heu

und Alpenkräutern meine Nase gekitzelt.  
Daher kommt der Name «Rindsfilet Spillgarten».  
Geniessen Sie die Düfte von Bergkräutern und Heu.

C'est pendant une randonnée au Spillgarten, qu'Edwin a eu l'idée pour ce plat délicieux et audacieux. La vue imprenable des Alpes, l'arôme du foin mélangé à l'air pur des montagnes et les pâtures vertes ne peuvent qu'inspirer!

Whilst on a mountain hike on the Spillgarten Edwin had the idea to create this deliciously bold dish. The amazing view of the surrounding Alps, the aroma of hay wafting through the pure mountain air, and the rolling green pastures were all the inspiration he needed!

**Empfehlungen aus unserer Küche**  
**Suggestions de la cuisine**  
**The Kitchen Team Recommends**

**Entrecôte mit Kräuterbutter (250gr)**

raffiniert gewürzt auf Rucolabett mit Balsamico mariniert  
Bratkartoffeln

**Entrecôte beurre aux fines herbes (250gr)**

salade de roquette au vinaigre balsamique  
pommes de terre sautées

**Entrecôte with Herb Butter (250gr)**

rucola salad with balsamic vinaigrette  
roasted potatoes  
CHF 56.00

**Cordon-bleu vom Schwein «das Einheimische»**

gefüllt mit Raclettekäse, Rohschinken und Alpenkräutern  
Gemüse vom Markt  
Knusper Frites

**Cordon-bleu de Porc «Saanenland»**

farci avec fromage raclette, jambon cru et herbes des alpes  
légumes du marché  
pommes frites croustillantes

**Pork Cordon-bleu «Saanenland»**

stuffed with raclette cheese, ham and alpine herbs  
vegetables from the market  
crispy french fries  
CHF 38.00

**Beefsteak Tatar (200gr)**

mit Wodka abgeschmeckt, dazu servieren wir Toast und Butter

**Tartare de bœuf (200gr)**  
assaisonné à la vodka, servi avec toast et beurre

**Beef Tartare (200gr)**  
seasoned with vodka, served with toast and butter  
CHF 39.00

**Unsere Klassiker**  
**Les Classiques**  
**Our Classics**

**Panierte Schweinsschnitzel**  
Gemüse vom Markt  
Knusper Frites

**Escalopes de porc panées**  
légumes du marché  
pommes frites croustillantes

**Breaded Porc Escalopes**  
vegetables from the market  
crispy french fries  
CHF 29.00

**Edwin's Hausburger**  
Rindsburger mit Alpkäse, Spiegelei, Tomate, Zwiebel und Bratspeck  
in Körnerbrötchen von der Bäckerei Wehren  
Knusper Frites

**Edwin's Hamburger**  
hamburger de boeuf au fromage des alpes, œuf au plat, tomates,  
oignons et lardons,  
pain aux grains préparé à la Boulangerie Wehren  
pommes frites croustillantes

**Edwin's Burger**  
beef burger with alpine cheese, fried egg, tomato, onion and bacon  
on multi-grain bread from Wehren Bakery  
crispy french fries  
CHF 22.00

**Wienerschnitzel «das Original»**  
paniertes Kalbsschnitzel serviert mit Knusper-frites

**Escalope Viennoise l'Originale**



escalope de veau panée servie avec frites croustillantes

**The Original Wienerschnitzel**

breaded veal escalope, with crispy french fries

CHF 45.00

**Fisch**  
**Les Poissons**  
**Fish**

**Gebratene Eglifilets mit Tatarsauce**

Gemüse vom Markt, nach Wunsch mit Reis oder Salzkartoffeln

**Filets de perche sautés sauce tartare**

Légumes du marché, riz ou pommes nature selon désir

**Perch filets fried with tatar sauce**

with vegetables from the market, rice or boiled potatoes

CHF 40.00

**Geräucherter Alaska-Wildlachs «Trapper Creek»**

mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

**Saumon sauvage fumé d'Alaska «Trapper Creek»**

mousse au raifort, toast et beurre

**Wild Alaskan Smoked Salmon from «Trapper Creek»**

horseradish mousse, toast and butter

65g/ CHF 20.00

120g/ CHF 30.00

**Fritierte Zanderknusperli mit Tatarsauce**

Gemüse vom Markt

nach Wunsch Reis oder Salzkartoffeln

**Croquettes de sandre sauce tartare**

Légumes du marché

Pommes nature ou riz selon votre choix

**Pike-perch croquettes with tatar sauce**

Vegetables

your choice: potatoes or rice

CHF 30.00

**Vegetarisch  
Végétarien  
Vegetarian**

**Gemüserösti mit Spiegelei**  
**Roesti aux légumes et œuf au plat**  
**Rösti with Vegetables and Fried Egg**  
CHF 22.00

**Quorn Stroganoff**  
Gemüse vom Markt  
Hausgemachte Nudeln

**Quorn Stroganov**  
légumes du marché  
nouilles maison

**Quorn Stroganoff**  
vegetables from the market  
home-made noodles  
CHF 22.00

**Vegetarischer Hausburger**  
mit Quinoa, Süsskartoffeln, Zucchini, Pilzen und Hummus  
mit Knusper Frites oder reichlich garniertes Salatteller

**Hamburger Végétarien Maison**  
avec du quinoa, pommes douces, courgettes, champignons et hummus  
avec pommes frites croustillantes ou assiette de salades

**Home-made Vegetarian Burger**  
with quinoa, sweet potatoes, zucchini, mushrooms and hummus  
with crispy french fries or salad platter  
CHF 22.00

**Spätzlipfanne**  
mit Pilzen, Gemüse und Rahm, gratiniert mit Alpkäse

**Pot de spaetzli**  
aux champignons, légumes et crème, gratinés au fromage des alpes

**Spaetzle gratinates**

with mushrooms, vegetables and cream, gratinates with cheese  
CHF 22.00

## **Käseschlemmereien** **Les plaisirs du fromage** **Cheese Specialties**

**Äpler Käseschnitte**  
mit Vorderschinken, Tomate und Spiegelei

**Croûte au fromage des alpes**  
avec jambon d'épaule, tomate et œuf au plat

**Alpine Cheese Melt**  
on bread, with ham, tomato and fried egg  
CHF 22.00

### **Schönrieder Käsefondue**

**Fondue au Fromage de Schönried**

**Cheese Fondue from Schönried**  
CHF 28.00

à discrétion p. Person/ p. personne CHF 34.00  
mit Kartoffeln/ avec pommes de terre/ with potatoes suppl. CHF 2.00  
mit Essiggemüse/ avec légumes au vinaigre/ with mixed pickles suppl. CHF 2.00

**Schönrieder Trüffel Fondue**  
Spezialmischung aus der Molkerei Schönried

**Fondue au fromage de Schönried avec truffes**

**Cheese Fondue from Schönried with truffles**  
CHF 39.00

à discrétion p. Person/ p. personne CHF 45.00  
mit Kartoffeln/ avec pommes de terre/ with potatoes suppl. CHF 2.00  
mit Essiggemüse/ avec légumes au vinaigre/ with mixed pickles suppl. CHF 2.00

**Senne-Rösti**  
feine Butterrösti mit Käse überbacken und Spiegelei

**Rösti de l'Alpage**  
roesti au beurre, gratiné au fromage et œuf au plat

**Alpine Rösti**  
butter rösti, melted cheese and fried egg

CHF 22.00