

Herzlich willkommen im Hotel Kernen



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

Unser Speisenangebot

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.

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.

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.

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, Eier und Provence-Croûtons

Salade Maison

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

House Salad

mixed greens, bacon, egg and provençale herbed croutons

CHF 16.00

kl./ pte port. CHF 12.00

Kernensalat

bunter Blattsalat mit fein geschnittenem 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, cubes of goat cheese, mixed seeds, provençale herbed croutons
served in a bowl

CHF 17.00

Geräucherter Alaska-Wildlachs «Trapper Creek»

mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

Saumon sauvage d'Alaska fumé «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

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
chantilly au basilic

Tomato soup
with cream and basil
CHF 10.00

Schweizer Original
Suisse Original
Swiss Original

Kalbsgeschnetzeltes «Bahnhof»
an sämiger Pilzsauce mit Butterrösti

Emincé de Veau «Bahnhof»
sauce riche aux champignons avec roesti au beurre

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

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

Emincé de Foie de Veau à la mode du chef
sauté au beurre, légère sauce aux fines herbes avec roesti au beurre

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

Schönrieder Schnägg von der Buure Metzg
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti

«Escargot» de Schönried Buure Metzg
saucisse de porc, sauce aux oignons avec roesti au beurre

«Escargot» from Schönried Buure Metzg
pork sausage, onion sauce with butter rösti
CHF 22.00

Ein Gruss aus Edwin's Küchenwelt
Salutations de la cuisine, le paradis d'Edwin
Greetings from Edwin's kitchen Paradise

Rindsfilet «Spillgerten» (160gr)

Zubereitet mit einer kräftigen Schokoladensauce
Gemüse vom Markt
Süsskartoffelstock mit Kokos und Curry

Filet de Boeuf «Spillgerten» (160gr)

préparé avec une sauce vigoureuse de chocolat
légumes du marché
Purée de patate douce au cocos et curry

Beef Tenderloin «Spillgerten» (160gr)

with a surprising chocolate sauce
vegetables from the market
Sweet potato puree with coconut and curry
CHF 52.00

Gebratenes Maispoulardenbrüstchen an Ananassauce

Gemüse vom Markt
Pilawreis

Suprême de poularde de maïs sauté sauce ananas

légumes du marché
Riz pilaf

Sautéed maize chicken breast with pineapple sauce

vegetables from the market
Pilaf rice
CHF 33.00

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

Entrecôte mit Kräuterbutter (250gr)

Gemüse vom Markt
Knusper Frites

Entrecôte Beurre aux Fines Herbes (250gr)

légumes du marché
pommes frites croustillantes

Entrecôte with Herb Butter (250gr)

vegetables from the market
crispy french fries
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 30.00

Edwin's Hausburger

Rindsburger mit Alpkäse, gebratenem Spiegelei, Tomate, Zwiebel und Bratspeck
in Körnerbrötchen von 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 mit Knusper Frites

Escalope Viennoise l'Originale

escalope de veau panée avec pommes frites croustillantes

The Original Wienerschnitzel

breaded veal escalope with crispy french fries
CHF 45.00

Fisch
Les Poissons
Fish

Forelle blau oder gebraten

mit Gemüse vom Markt, nach Wunsch mit Reis oder Salzkartoffeln

Truite au bleu ou Truite à la meunière

avec légumes du marché, selon désir riz ou pommes nature

Poached or Sautéed Trout

with vegetables from the market, you choice rice or boiled potatoes

CHF 39.00

Gebratene Eglifilets mit Tatarsauce

mit Gemüse vom Markt, nach Wunsch mit Reis oder Salzkartoffeln

Filets de perche sautés sauce tartare

légumes du marché, selon désir riz ou pommes nature

Perch filets fried with tatar sauce

with vegetables from the market, you choice rice or boiled potatoes

CHF 40.00

Frittierte Zanderknusperli mit Tatarsauce

Gemüse vom Markt nach Wunsch mit Reis oder Salzkartoffeln

Croquettes de sandre sauce tartare

avec légumes du marché, selon désir riz ou pommes nature

Deep-fried pike-perch with tatar sauce

with vegetables from the market, you choice rice or boiled potatoes

CHF 30.00

Vegetarisch Végétarien Vegetarian

Röstitaschen gefüllt mit Champignons

Serviert mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur

Pochettes de rösti farcies aux champignons

servies avec une riche garniture de légumes

Rösti pockets filled with mushrooms

served with a rich selection of vegetables

CHF 22.00

Quorn Stroganoff

Gemüse vom Markt mit Hausgemachten Nudeln

Quorn Stroganov

légumes du marché avec nouilles maison

Quorn Stroganoff

vegetables from the market with 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

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

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

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 Trüffelndue

Fondue aux truffes

Fondue 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 légume au vinaigre/ with mixed pickles suppl. CHF 2.00