

Herzlich willkommen im Hotel Kernen



**Es ist uns eine Freude,
Sie verwöhnen zu dürfen.**

Unser Speisenangebot

Unser Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Edwin Griessen verwöhnt Sie mit typischen, traditionellen Schweizer Gerichten. Die neuesten Inspirationen unseres Küchenchefs begeistern hoffentlich auch Sie! Wir spezialisieren uns auf regionale und saisonale Produkte. Direkter Kontakt mit unseren Lieferanten ist uns sehr wichtig.

Leiden Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten?
Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne.

Notre cuisine

Notre équipe de cuisine sous la direction du chef Edwin Griessen vous gâte avec des plats traditionnels et typiquement suisses. Nous espérons que vous apprécierez également les dernières inspirations du Chef! Nous sommes spécialisés dans les produits régionaux et saisonniers. Le contact direct avec nos fournisseurs est très important pour nous.

Souffrez-vous d'intolérances alimentaires ?
Notre personnel de service se fera un plaisir de vous conseiller.

About our kitchen

Our kitchen team managed by our Chef Edwin Griessen spoils you with typical and traditional Swiss dishes. The latest inspirations of our Chef will hopefully inspire you as well! We are specialised in regional and seasonal products. Direct contact with our suppliers is very important to us.

Do you suffer from food intolerances?
Our service staff will be happy to answer any question you may have.

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



Vorspeisen Les entrées Starters

Nüsslersalat

mit Speckstreifen, gehacktem Ei und Provençale-Croûtons

Salade de rampons

aux lardons, œuf haché et côtons provençale

Lamb's lettuce

bacon stripes, chopped egg and provençale herbed croutons

CHF 17.00

kl. / pte port. CHF 14.00

Geräucherter Alaska-Wildlachs «Trapper Creek»

Salatgarnitur, Meerrettichschaum, Toast und Butter

Saumon sauvage fumé d'Alaska «Trapper Creek»

bouquet de salades, mousse au raifort, toast et beurre

Wild Alaskan smoked salmon «Trapper Creek»

salad garnish, horseradish foam, toast and butter

65g / CHF 20.00

120g / CHF 30.00

Tomatensuppe

mit Sauerrahm und Basilikum

Soupe de tomates

à la crème fraîche et basilic

Tomato soup

with sour cream and basil

CHF 10.00

Rindskraftbrühe

mit Sherry oder Ei oder Mark

Consommé de boeuf

au Sherry ou à l'œuf ou avec moelle

Beef broth

with Sherry or with egg or with bone marrow

CHF 12.00

Schweizer Original Original suisse Swiss original

Kalbsgeschnetzeltes «Bahnhof»

an sämiger Pilzsauce

Butterrösti

Emincé de veau «Bahnhof»

sauce crème aux champignons

roesti au beurre

Thinly sliced veal «Bahnhof»

creamy mushroom sauce

buttered hash-browns

CHF 42.00

kl. / pte port. CHF 39.00

Geschnetzelte Kalbsleber nach Art des Chefs

sautiert in Butter an einer leichte Kräutersauce

Butterrösti

Emincé de foie de veau à la mode du chef

sauté au beurre, sauce légère aux fines herbes

roesti au beurre

Thinly sliced calf's liver Chef's style

sautéed in butter, light herb sauce

buttered hash-browns

CHF 40.00

kl. / pte port. CHF 36.00

Äpler Rösti

feine Butterrösti mit Schinken, Tomate, mit Käse überbacken und Spiegelei

Roesti alpage

roesti au beurre avec jambon, tomate, gratiné au fromage et œuf au plat

Aelpler roesti

buttered hash-browns with ham, tomatoes, gratinated cheese and fried egg

CHF 28.00

Unsere Klassiker Nos classiques Our classics

Edwin's Hausburger

Rindsburger mit Raclettekäse, Bratspeck, gebratenem Spiegelei, Tomate und Zwiebeln
in Körnerbrötchen aus der Bäckerei Wehren
Knusper Frites und Salatgarnitur

Edwin's burger

hamburger de boeuf au fromage des alpes, lardons, œuf au plat, tomate et oignons
dans le pain aux grains de la Boulangerie Wehren
frites croustillantes et garniture de salade

Edwin's burger

beef burger with alpine cheese, bacon, fried egg, tomato and onions
in multi-grain bread from Wehren Bakery,
crispy French fries and salad garnish
CHF 25.00

Wienerschnitzel «das Original»

paniertes Kalbsschnitzel mit Marktgemüse und Knusper Frites

Escalope viennoise «l'originale»

escalope de veau panée avec légumes du marché et frites croustillantes

The original Wienerschnitzel

breaded veal escalope with market vegetables and crispy French fries
CHF 45.00

Rindsfilet «feurig 160 gr»

serviert mit einer rassigen, grüner Pfeffersauce
Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Filet de bœuf «piquant 160 gr»

servi avec une sauce racée au poivre vert
légumes du marché et frites croustillantes

Beef tenderloin «spicy 160 gr»

served with a fiery green pepper sauce,
market vegetable and crispy French fries
CHF 55.00

Der Küchenchef empfiehlt
Le Chef vous propose The Chef recommends

Entrecôte mit Kräuterbutter (250 gr)
raffiniert gewürzt, serviert mit Marktgemüse und
Knusper Frites

Entrecôte beurre aux fines herbes (250 gr)
épicée avec raffinesse, servi avec légumes du marché et
frites croustillantes

Entrecôte with herb butter (250 gr)
seasoned with raffinesse, served with market vegetables and
crispy French fries
CHF 56.00

Gebratenes Maispoulardenbrüstchen mit Currysauce
Marktgemüse und Pilavreis

Suprême de poularde de maïs sauté avec sauce au curry
légumes du marché et riz pilaf

Sautéed maize chicken breast with curry sauce
market vegetables and pilaf rice
CHF 32.00

Gebratene Saanenland Forelle
mit Marktgemüse und Pilavreis

Truite du Saanenland à la meunière
avec légumes du marché et riz pilaf

Sautéed Saanenland trout
with market vegetables and rice pilaf
CHF 39.00

Vegetarisch Végétarien Vegetarian

Hausgemachte Artischocken-Muffins
serviert mit reichhaltiger Gemüse garnitur

Muffins d'artichauts maison
servis avec garniture riche de légumes

Home-made artichoke muffins
served with a rich vegetable selection
CHF 23.00

Vegetarischer Hausburger
aus Quinoa, Süsskartoffeln, Zucchini und Pilze mit Guacamole
Knusper Frites und Salatgarnitur

Hamburger végétarien maison
de quinoa, pommes douces, courgettes et champignons avec guacamole
frites croustillantes et garniture de salade

Home-made vegetarian burger
made of quinoa, sweet potatoes, zucchini and mushrooms with guacamole
crispy French fries and salad garnish
CHF 23.00

Gemüsecurry mit Quorn im Reisring
Marktgemüse und Quorn an einer rassigen Currysauce und Pilavreis

Curry de légumes et quorn dans la couronne de riz
légumes du marché et quorn à la sauce au curry et riz pilaf

Vegetable and quorn curry with pilaf rice
market vegetables and quorn in fiery curry sauce and pilaf rice
CHF 23.00

Fondueplausch Les plaisirs du fromage Cheese specialties

Schönrieder Käsefondue

Fondue au fromage de Schoenried

Schoenried cheese fondue

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 von der Schönrieder Molkerei

Fondue au fromage de Schoenried aux truffes

Schoenried cheese fondue with truffles

CHF 31.00

à discrétion p. Person / p. personne CHF 40.00
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