

Herzlich willkommen

Hotel **Kernen**
Schoenried-Gstaad



**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

mit Speckstreifen, gewendetem Spiegelei und Provençale-Croûtons

Salade maison

aux lardons, œuf au plat et côûtons provençales

House-salade

with bacon stripes, fried egg sunny side down and provençale herbed croutons

CHF 16.00 kl. / pte port. 13.00

Schönrieder Brotsalat mit Spargeln und Rohschinken

serviert mit Cherrytomaten, frischen Kräutern und einer Erbeeren-Balsamicosauce

Salade de pain avec asperges et jambon cru

servie avec tomates cherry, fines herbes frais et à la sauce au balsamico aux fraises

Bread Salad with Asparagus and Raw Ham

served with cherry tomatoes, fresh herbs and strawberry-balsamico sauce

CHF 19.00 gr. / grande portion CHF 25.00

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

Spargelcrèmesuppe

mit Spargelstückchen und Rahm

Crème aux asperges

aux petits morceaux d'asperges et à la crème

Asparagus Cream Soup

with small cuts of asparagus and cream

CHF 10.00

Schweizer Original Original Suisse Swiss Original

Kalbsgeschnetzeltes «Bahnhof»

an sämiger Pilzsauce, mit Gemüse vom Markt und Butterrösti

Emincé de Veau «Bahnhof»

sauce riche aux champignons, légumes du marché et roesti au beurre

Thinly Sliced Veal «Bahnhof»

creamy mushroom sauce, market vegetable butter hash-browns

CHF 42.00

kl. / pte port. CHF 39.00

Geschnetzelte Kalbsleber nach Art des Chefs

sautiert in Butter, an leichter Kräutersauce mit Gemüse vom Markt und Butterrösti

Emincé de Foie de Veau à la mode du chef

sauté au beurre, légère sauce aux fines herbes, légumes du marché et roesti au beurre

Thinly Sliced Calf's Liver Chef's style

sautéed in butter, light herb sauce, market vegetables and butter hash-browns

CHF 40.00

Äpler Rösti

feine Kräuterrösti mit Speckstreifen, Tomaten, mit Käse überbacken und Spiegelei

Roesti Alpage

roesti aux fines herbes avec lardons, tomate, gratiné au fromage et œuf au plat

Alpine Roesti

hash-browns with herbs and bacon stripes, tomato, gratinated cheese and fried egg

CHF 29.00

Unsere Klassiker Les Classiques Our Classics

Rindsfilet (160 gr)

serviert mit einer Kräutersauce, Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Filet de bœuf (160 gr)

servi avec une sauce aux fines herbes, légumes du marché et frites croustillantes

Beef tenderloin (160 gr)

served with herbal sauce, market vegetable and crispy French fries
CHF 55.00

Entrecôte mit Kräuterbutter (250gr)

raffiniert gewürzt, serviert mit Spargelgemüse und Risotto

Entrecôte Beurre aux fines herbes (250gr)

épicée avec raffinesse, servi avec légumes d'asperges et risotto

Entrecôte with Herb Butter (250gr)

seasoned with raffinesse, served with asparagus vegetables and risotto
CHF 56.00

Wienerschnitzel «Das Original»

paniertes Kalbsschnitzel mit Marktgemüse und Knusper Frites

Escalope viennoise «l'Original»

Escalope de veau panée avec légumes du marché et frites croustillantes

«The Original» Wiener Schnitzel

breaded veal escalope with vegetables and crispy French fries
CHF 47.00

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

Der Chef empfiehlt

Le Chef vous propose

The Chef recommends

Gebratene Saanenland-Forelle
mit Marktgemüse und Pilavreis

Truite du Saanenland sauté
avec légumes du marché et riz pilaf

Roasted Saanenland Trout
with market vegetables and pilaf rice
CHF 39.00

Spargeln «Hollandaise»
Grüner und weisser Spargel mit Sauce Hollandaise
serviert mit neuen, gebratenen Kartoffeln

Asperges hollandaises
Asperges vertes et blanches avec sauce Hollandaise
servis avec pommes nouvelles sautées

Asparagus «Hollandaise»
green and white asparagus with hollandaise sauce
served with roasted new potatoes
CHF 33.00 kl. / pte. portion 28.00

mit Rohschinken / avec jambon cru / with raw ham suppl. 13.00

Edwin's Hausburger
Rindsburger mit Vacherinkäse, gebratenem Spiegelei, Tomate, Zwiebel und Bratspeck
in Körnerbrötchen aus der Bäckerei Wehren, Knusper Frites und Salatgarnitur

Edwin's Burger
hamburger de bœuf au fromage Vacherin, œuf au plat, tomates, oignons et lardons,
pain aux grains de la Boulangerie Wehren , frites croustillantes et garniture de salade

Edwin's Burger
beef burger with Vacherin cheese, fried egg, tomato, onion and bacon,
on multi-grain bread from Wehren Bakery, crispy French fries and salad
CHF 25.00

Vegetarisch Végétarien Vegetarian

Vegetarischer Hausburger

mit Quinoa und Süsskartoffeln, Zucchini, Pilze und Guacamole
mit Knusper Frites und Salatgarnitur

Hamburger Végétarien Maison

du quinoa et pommes douces, avec courgettes, champignons et guacamole
avec frites croustillantes garniture de salades

Home-made Vegetarian Burger

made of quinoa and sweet potatoes, zucchini, mushrooms and guacamole
with crispy French fries and salad

CHF 23.00

Gemüsecurry mit Quorn im Reising

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 pilav

Vegetable and Quorn Curry with Pilaf Rice

Market vegetables and quorn in a hot curry sauce and pilaf rice

CHF 23.00

Spargelrisotto mit Bärlauch

Carnarolireis mit weissem und grünem Spargel und frischem Bärlauch

Risotto aux asperges et à l'ail des ours

riz Carnaroli aux asperges blanches et vertes et à l'ail des ours

Asparagus Risotto with Wild Garlic

Carnaroli rice with white and green asparagus and wild garlic

CHF 28.00

kl. / pte port. 24.00

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

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