

# 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.

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 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.  
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.



# Gourmet Wildmenu

## Menu gourmet de la chasse

**Duett von Wildfleisch- und Steinpilzterrine  
mit knackigem Herbstsalat und Zwetschgenkompott**  
Duo de terrine de gibier et de bolets maison  
avec salade croquante de la saison et compote de prunes

\*\*\*

**Marronisuppe mit Thymian**  
Potage aux marrons et thym

\*\*\*

**Eine kleine Reise über den Wildfang begleitet von den  
klassischen Garnituren und Butterspätzli**  
Un petit voyage par la chasse  
accompagné avec les garnitures classiques et spaetzli au beurre

\*\*\*

**«Zwätschge-Lisi»**  
Zwetschgenkompott mit Zimteis und Rahm  
Compote de prunes avec glace à la cannelle et chantilly



Menu complet  
CHF 88.00  
nur Hauptgang / plat principal  
CHF 55.00

**wird nur abends serviert**  
servi uniquement le soir - served in the evening only

## **Vorspeisen    Les entrées    Starters**

### **Haussalat**

mit Speckstreifen, gewendetem Spiegelei und Provençale-Croûtons

### **Salade maison**

aux lardons, œuf au plat et coûts provençales

### **House salad**

with bacon, fried egg and provençale herbed croutons

CHF 17.00

kl. / pte / small port. CHF 14.00

### **Duett von hausgemachter Wild- und Steinpilzterrine**

mit Herbstsalat und Zwetschgenkompott

### **Duo de terrine de gibier et de bolets maison**

avec salade croquante de la saison et compote de prunes

### **Duo of home-made red deer and porcini terrine**

crunchy seasonal salad and stewed plums

CHF 19.00

kl. / pte / small port. CHF 16.00

### **Hausgemachte Marronisuppe mit Thymian**

#### **Potage de marrons maison au thym**

#### **Home-made chestnut soup with thyme**

CHF 13.00

kl. / pte / small port. CHF 10.00

**Herbstzeit ist Wildzeit**  
**L'automne, c'est le temps de la chasse**  
**Autumn, time for game**

**Gämspfeffer nach Jägerart**  
eingebeizt nach alt-überliefertem Rezept

**Civet de chamois chasseur**  
mariné selon une recette à l'ancienne

**Stew of chamois hunter's style**  
marinated according to an old traditional recipe  
CHF 43.00  
kl. / pte / small port. CHF 39.00

**Zarte Schnitzel von Gäms, Hirsch und Wildschwein**  
an einer sämigen Wildrahmsauce

**Escalopes tendres de chamois, cerf et sanglier**  
à la sauce crème gibier

**Tender escalopes of chamois, venison and wild boar**  
served with a creamy sauce  
CHF 49.00  
kl. / pte / small port. CHF 45.00

**Hirsch-Entrecôte (ca. 200 gr.)**  
an einer sämigen Pilzrahmsauce

**Entrecôte de cerf (ca. 200 gr.)**  
à la sauce crème aux champignons

**Red deer sirloin steak (ca. 200 gr.)**  
served with a creamy mushroom sauce  
CHF 45.00

Serviert mit den klassischen Wildbeilagen, sowie hausgemachten Spätzli oder Nudeln.  
*Servi avec les garnitures classiques de la chasse, spaetzli maison ou nouilles.*  
*Served with the classic game garnishes, home-made spaetzli or noodles.*

## **Gämsrücken aus einheimischer Jagd**

Angerichtet mit den klassischen Wildbeilagen und Garnituren  
sowie hausgemachten Spätzli oder Nudeln  
(wird auch für 1 Person serviert)

## **Selle de chamois de la chasse locale**

Servie avec les garnitures classiques de la chasse  
ainsi que des spaetzli maison ou nouilles  
(servie aussi à partir d'une personne)

## **Saddle of chamois from local hunting**

served with the classic game garnishes  
as well as home-made spaetzli or noodles  
(also served for 1 person)

CHF 69.00

Nachservice inbegriffen  
*deuxième service inclu*  
*2nd service included*



## **Schweizer Original    Original suisse    Swiss original**

### **Kalbsgeschnetzeltes «Bahnhof»**

an sämiger Pilzsauce, Gemüse vom Markt, Butterrösti

### **Emincé de veau «Bahnhof»**

sauce crème aux champignons, légumes du marché, roesti au beurre

### **Thinly sliced veal «Bahnhof»**

creamy mushroom sauce, market vegetable, buttered hash-browns

CHF 42.00

kl. / pte / small port. CHF 39.00

### **Geschnetzelte Kalbsleber nach Art des Chefs**

sautiert in Butter leichter Kräutersauce, Gemüse vom Markt, 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 / small port. CHF 36.00

### **Äpler Rösti**

Kräuterrösti mit Speckstreifen, Tomate, 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, tomato, gratinated cheese and fried egg

CHF 29.00

# Burgerfestival

## **Edwin's Hausburger**

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

## **Edwin's burger**

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

## **Edwin's burger**

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

## **Vegetarischer Hausburger**

aus schwarzen Bohnen und Vollreis, Peperoni, Koriander und Kümmel  
an leicht scharfer Cocktail-Mayonnaise  
Knusper Frites und Salatgarnitur

## **Hamburger végétarien maison**

de haricots noirs et riz complet, poivrons, coriandre et cumin  
cocktail mayonnaise légèrement piquante  
frites croustillantes et garniture de salade

## **Home-made vegetarian burger**

made of black beans and brown rice, peppers, coriander and cumin  
spicy cocktail mayonnaise  
crispy French fries and salad garnish  
CHF 25.00



## **Unsere Klassiker   Nos classiques   Our classics**

### **Wienerschnitzel «das Original»**

serviert mit Gemüseallerlei und Knusper Frites

### **Escalope viennoise «l'originale»**

servi avec une variation de légumes et frites croustillantes

### **The original Wienerschnitzel**

served with market vegetables and crispy French fries

CHF 45.00

### **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 pilaf rice

CHF 39.00

### **Beefsteak Tatar (200 gr.)**

mit Wodka abgeschmeckt, dazu servieren wir Toast und Butter

### **Tartare de bœuf (200 gr.)**

assaisonné à la Vodka, servi avec toast et beurre

### **Beef tartare (200 gr.)**

seasoned with Vodka, served with toast and butter

CHF 39.00

## Vegetarisches

## Nos plats végétariens

## Vegetarian dishes

### **Herbstteller ohne Fleisch**

Der herbstliche Gruss aus der Kernen-Küche:  
ein Teller mit den klassischen Wildbeilagen

### **Assiette automnale sans viande**

Une assiette pleine d'accompagnements de la chasse

### **Meatless Hunter's platter**

A selection of classic game garnishes

CHF 32.00

kl. / pte / small port. CHF 27.00

### **Käsespätzli mit Zwiebeln und Rahm**

(auf Wunsch mit Speck - ohne Aufpreis)

### **Spaetzli au fromage aux oignons et à la crème**

(selon désir avec lardons - sans surcharge)

### **Cheese spaetzli with onions and cream**

(upon request with bacon - no extra charge)

CHF 25.00

kl. / pte / small port. CHF 20.00

### **Pilzrisotto aus einheimischen Pilzen**

garniert mit Heidelbeeren

### **Risotto aux champignons de la région**

garni aux mûres

### **Risotto with regional mushrooms**

garnished with blackberries

CHF 35.00

**Fondueplausch    Le plaisir de la fondue    Cheese Fondue**

**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