

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.



Vorspeisen Les entrées Starters

Haussalat

mit Speckstreifen, gewendetem Spiegelei und Provençale-Croûtons

Salade maison

aux lardons, œuf au plat et côûtons provençales

House salad

with bacon stripes, fried 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

Burrata Salat

Grüner Sommersalat mit Balsamico-Erdbeer-Dressing, Burratakäse und Tomaten

Salade de Burrata

Salade verte d'été avec sauce Balsamico et fraises, fromage Burrata et tomates

Burrata salad

Green summer salad with Balsamico-Strawberry dressing, Burrata cheese and tomatoes

CHF 19.00

Fitnesssteller Plat fitness Fitness plates

«Maispoularde» und kalter Ananas-Currysauce

serviert mit reichlich garniertem Salatteller

Suprême de poularde de maïs avec sauce froide à l'ananas et au curry

servi avec une variation riche de salades

Maize chicken breast with cold pineapple and curry sauce

served with a rich garnished salad platter

CHF 32.00

Entrecôte (250 gr.) mit Kräuterbutter

serviert mit reichlich garniertem Salatteller

Entrecôte (250 gr.) beurre aux fines herbes

servi avec une variation riche de salades

Sirloin steak (250 gr.) with herb butter

served with a rich garnished salade platter

CHF 52.00

Rindsfilet (160 gr.) mit Kräutersauce

serviert mit reichlich garniertem Salatteller

Filet de bœuf (160 gr.) sauce aux fines herbes

servi avec une variation riche de salades

Beef fillet with herb sauce

served with a rich garnished salade platter

CHF 48.00

Aufpreis mit Gemüse oder Knusper Frites

Supplément avec légumes ou frites croustillantes

Extra charge with vegetables or crispy French fries

CHF 4.00

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 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 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

Aelpler roesti

hash-browns with herbs and bacon stripes, 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 Reis, Peperoni, Koriander und Kümmel
an leicht scharfer Cocktail-Mayonnaise
Knusper Frites und Salatgarnitur

Hamburger végétarien maison

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

Home-made vegetarian burger

made of black beans and 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 reichlich garniertem Salatteller

Escalope viennoise «l'originale»

servi avec une variation riche de salades

The original Wienerschnitzel

served with a rich garnished salad platter

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 rice pilaf

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

Aufgeschnittenes kaltes Roastbeef
serviert mit Tatarsauce und Knusper Frites

Roastbeef froid coupé
servi avec sauce tartare et frites croustillantes

Sliced cold Roastbeef
served with tartar sauce and crispy French fries
CHF 30.00

Vegetarischer Eintopf mit Gemüse
Linseneintopf mit Gemüseragout
verfeinert mit weissem Balsamico und frischen Kräutern

Pot végétarien aux légumes
pot de lentilles avec ragoût de légumes
assaisonné au balsamique blanc et fines herbes fraîches

Vegetarien dish with vegetables
Lentil's stew with vegetables
seasoned with white balsamico and fresh herbs
CHF 22.00

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