

Herzlich willkommen im Hotel Kernen



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

Unser Speisenangebot

Unter der Leitung vom Küchenchef Edwin Griessen werden tagtäglich frische, erstklassige Produkte aus der Region mit Schweizer Handwerk verarbeitet. Grosse Freude macht uns die Zusammenarbeit mit unseren Küchenmitarbeitern welche kulinarische Erfahrungen mitbringen.

United Against Waste - gemeinsam gegen Verschwendung. Tagtäglich werfen wir viele Lebensmittel in den Abfall. Wir halten deshalb unsere Portionen etwas kleiner und möchten so unseren Teil dazu beitragen, etwas gegen die Verschwendung zu unternehmen. Es freut uns jedoch, wenn es Ihnen schmeckt!
Wünschen Sie Nachservice? Geben Sie unserem Servicepersonal Bescheid.

**Leiden Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten?
Kein Problem - unsere Serviceangestellten beantworten gerne Ihre Fragen.**

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 souffrez d'une intolérance alimentaire,
notre équipe se fera un plaisir de répondre à vos 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 suffer from any food intolerances, our staff will be happy to answer any questions you might have.

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



Winterzauber-Menu Menu magie de l'hiver Winter Magic Menu

**Im Bierteig frittierte Riesencrevetten
an Kräutersauce serviert mit lauwarmen Belugalinsen**

**Tomatensuppe
mit Provençale-Croûtons und Basilikum**

**Kalbshohrücken aus dem Oklahoma-Joe an Pilzsauce
Süßkartoffel-Randenstock und Gemüseallerlei**

**Marroniparfait
mit Zwetschgenkompott und Rahm**

**Crêvettes géantes frites dans une pâte à la bière
servies avec une sauce aux fines herbes et de lentilles béluga tièdes**

**Potage de tomates
avec croûtons provençales et au basilic**

**Selle de veau de l'Oklahoma Joe sauce aux champignons
purée de pommes de terre douces et betteraves et choix de légumes**

**Parfait aux marrons
avec compote de pruneaux et chantilly**

**Deep-fried giant prawns in beer batter
served with herb sauce and lukewarm beluga lentils**

**Tomato soup
with provençal croutons and basil**

**Saddle of veal roasted in the Oklahoma Joe with mushroom sauce
Sweet potato-beetroot purée with mixed vegetables**

**Marroni parfait
with plums' compte and cream**

**Menu kompett / Menu complèt / complete menu CHF 85.00
Menu ohne Dessert / sans dessert / without dessert CHF 75.00**

Vorspeisen Les Entrées Appetizers

Nüsslersalat

mit Speckstreifen, Spiegelei und Provençale-Croûtons

Rampon

avec lardons, œuf au plat et croûtons provençales

Lamb's lettuce salad

with bacon, fried egg and provençale herbed croutons

CHF 18.00

kl. / pte port. 15.00

Grüner Salat / Salade verte / Green salad

CHF 9.00

Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad

CHF 11.00

Rindstatar

mit Mayonnaise, geröstetem Sesam, Kapernäpfel, Salbei, Toast und Butter

Tartare de bœuf

avec mayonnaise, sésame grillé, câpres, sauge, toast et beurre

Beef tartare

with mayonnaise, roasted sesame seeds, caper apples, sage, toast and butter

CHF 25.00

Geräuchertes Randencarpaccio

mit Ziegenkäse-Panna Cotta und Rucola an Apfel-Birnen-Chutney

Carpaccio de betteraves rouges fumées

avec panna cotta de fromage de chèvre et roquette au chutney de pommes et de poires

Smoked beetroot carpaccio

with goat cheese panna-cotta and rocket on apple-pear chutney

CHF 17.00

Geräuchertes Wildlachs-Tatar
serviert mit Meerrettichschaum, Kapernäpfel, Zwiebelringen

Tartare de saumon sauvage fumé
servi avec mousse de raifort, câpres, rondelles d'oignons

Tartare of smoked wild salmon
served with horse-radish mousse, capers, onion rings
65 gr. / CHF 20.00
120 gr. / CHF 30.00

Aus dem Suppentopf Nos soupes Soups

Karotten-Ingwersuppe
serviert mit Sauerrahm

Soupe de carottes et de gingembre
servie avec crème acidulée

Carrot and ginger soup
served with sour-cream
CHF 12.00

Rindskraftbrühe
mit Sherry oder Ei oder Mark

Consommé de boeuf
au Sherry, à l'œuf ou à la moelle

Beef broth
with Sherry or egg or bone marrow
CHF 12.00

Tagessuppe / Soupe de jour / Soup of the day
CHF 7.00

Traditionelle Gerichte Plats traditionnels Traditional dishes

Kalbsgeschnetzeltes «Bahnhof»

serviert an einer sämigen Pilzsauce, Gemüse vom Markt und Butterrösti

Emincé de veau «Bahnhof»

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

Thinly sliced veal «Bahnhof»

creamy mushroom sauce, market vegetables and butter hash-browns

CHF 43.00

kl. / pte port. CHF 39.00

Geschnetzelte Kalbsleber nach Art des Chefs

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

Emincé de foie de veau à la mode du Chef

sauté au beurre, sauce aux fines herbes légère, légumes de 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

kl. / pte port. CHF 36.00

Cordon-bleu vom Schwein

gefüllt mit Rohschinken und Raclettekäse

serviert mit Gemüse vom Markt und Knusper-Frites

Cordon-bleu de porc

fourré au jambon cru et fromage à raclette

servi avec des légumes du marché et des frites croustillantes

Pork Cordon-bleu

filled with raw ham and raclette cheese

served with market vegetables and crispy frites

CHF 38.00

Unsere Klassiker Les Classiques Our Classics

Edwins Hausburger

**Rindsburger mit Vacherinkäse, Bratspeck, gebratenes Spiegelei, Tomate und Zwiebeln
in Körnerbrötchen aus der Bäckerei Wehren
Knusper-Frites und kleiner Salatgarnitur**

Burger maison d'Edwin

**Burger de bœuf avec fromage vacherin, lardons, œuf au plat, tomate et oignons
dans un petit pain aux céréales de la boulangerie Wehren
frites croustillantes et petite garniture de salade**

Edwin's house burger

**Beef burger with vacherin cheese, fried bacon, fried egg, tomato and onions
in grain a roll from the Wehren bakery
crispy French fries and small salad garnish
CHF 27.00**

Wienerschnitzel «das Original»

paniertes Kalbsschnitzel mit Gemüse vom Markt 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**

Rehpfeffer nach Jägerart

**serviert mit Rotkraut und Marroni, gebratenem Rosenkohl
Butterspätzli**

Civet de chevreuil chasseur

**servi avec chou rouge et marrons, choux de Bruxelles rôtis
Spätzli au beurre**

Stew of roe deer hunter's style

**served with red cabbage and chestnuts, roasted Brussels sprouts
buttered spaetzli
CHF 39.00**

Fisch aus dem See

Les poissons du lac

Freshwater fish

**Gebratene Forelle vom Saanenland
mit Gemüse vom Markt 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**

**Gebratene Doradenfilets an Senfsauce
serviert mit Süsskartoffel-Randepüree und gebratenen Broccoliröschen**

**Filets de daurade sautés sauce à la moutarde
servi avec purée de patates douces-betterave et roses de brocoli rôtis**

**Sautéed filets of dorade with mustard sauce
served with sweet potato and beetroot puree and roasted brocoli roses
CHF 39.00**

Fondueplausch

Les Plaisirs du Fromage

Cheese Specialties

**Schönrieder Käsefondue
Fondue au Fromage de Schönried
Cheese Fondue from Schönried
CHF 30.00**

à discrétion p. Person / p. personne CHF 36.00

**Schönrieder Trüffelndue
Spezialmischung von der Schönrieder Molkerei**

**Fondue aux truffes / Fondue with truffles
CHF 33.00**

à discrétion p. Person / p. personne CHF 42.00

Vegetarisch Végétarien Vegetarian

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 27.00

Kernen-Pasta

Teigwaren mit getrockneten Tomaten, Olivenöl, Salbei,
gerösteten Kürbiskernen und Rucola

Kernen-Pasta

Pâtes aux tomates séchées, huile d'olive, sauge,
graines de courge grillée et roquette

Kernen-Pasta

Pasta with dried tomatoes, olive oil, sage,
roasted pumpkin seeds and rocket salad
CHF 22.00

Vegetarische Äplerrösti

mit Kräutern, Tomaten, Raclettekäse gratiniert, gerösteten Nüssen und Spiegelei

Rösti d'alpage végétarien

aux herbes, tomates, fromage à raclette gratiné, noix grillées et œuf au plat

Vegetarian Äplerrösti

with herbs, tomatoes, gratinated raclette cheese, roasted nuts and fried egg
CHF 28.00

Strammer Max

Polentaecken mit Gemüse-Pilzragout und Spiegelei

Max le fort

pièces de polenta au ragoût de légumes et champignons et œuf au plat

Strong Max

Polenta corners with vegetable-mushroom ragout and fried egg

CHF 22.00