

# 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 Servicemitarbeiter 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 restrictions, our staff will be happy to answer any questions you might have.**

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



**Spargelzeit    La Saison des Asperges    Asparagus Season**

**Spargelcrèmesuppe**

serviert mit Rahmhäubchen, feinen Spargelstückchen und Bärlauch

**Crème d'asperges**

servi avec garniture à la crème, fins morceaux d'asperges et ail des ours

**Asparagus cream soup**

served with cream topping, fine asparagus pieces and wild garlic

**CHF 12.00**

**Frühlingsalat von Spargeln**

an Himbeervinaigrette

serviert mit gebackener Fleurette im Rohschinkenmantel

**Salade printanière d'asperges**

à la vinaigrette de framboises

servi avec fleurette sauté enrobé de jambon crû

**Springtime salad of asparagus**

in a raspberry vinaigrette

served with baked Fleurette wrapped in raw ham

**CHF 22.00**

**Spargeln Hollandaise**

grüne und weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise

serviert mit gebratenen neuen Kartoffeln

**Asperges hollandaise**

asperges vertes et blanches à la sauce hollandaise

servies avec pommes nouvelles sautées

**Asparagus Hollandaise**

green and white asparagus with Hollandaise sauce

served with sautéed new potatoes

**Supplément: Rohschinken / jambon cru / smoked ham CHF 13.00**

**Supplément: geräucherter Lachs / saumon fumé / smoked salmon CHF 13.00**

**CHF 38.00**

**Kleine Port. CHF 33.00**

**Gebratene Wolfsbarschfilets**  
serviert mit Spargelrisotto und Bärlauch

**Filets de loup de mer sautés**  
servis avec un risotto aux asperges et à l'ail des ours

**Sautéd fillets of sea bass**  
served with asparagus risotto and wild garlic  
CHF 43.00

**Kernen Pasta**  
an hausgemachtem Bärlauchpesto und getrockneten Tomaten  
serviert mit Schönrieder Hobelkäse

**Kernen-Pasta**  
Pâtes au pesto à l'ail des ours et aux tomates séchées,  
servi avec fromage râpé de Schönried

**Kernen Pasta**  
homemade wild garlic pesto and dried tomatoes  
served with Schönrieder shaved cheese  
CHF 22.00

## **Salat / Suppen**

## **Salades / Soupes**

## **Salads / Soups**

### **Haussalat**

**mit Speckstreifen, Spiegelei und Provençale-Croûtons**

### **Salade de maison**

**avec lardons, œuf au plat et croûtons provençales**

### **House salad**

**with bacon, fried egg and provençale herbed croutons**

**CHF 17.00**

**kleine Port. 13.00**

### **Grüner Salat / Salade verte / Green salad**

**CHF 9.00**

### **Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad**

**CHF 11.00**

### **Tagessuppe / Soupe de jour / Soup of the day**

**CHF 7.00**

## **Kalte Vorspeise**

## **Entrée Froide**

## **Cold Appetizer**

### **Beefsteak Tatar**

**mit Wodka abgeschmeckt, serviert mit Toast und Butter**

### **Tatare de bœuf**

**assaisonné à la Vodka, servi avec toast et beurre**

### **Beef tartare**

**seasoned with Vodka, served with toast and butter**

**CHF 39.00**

**kleine Port. CHF 35.00**

**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 buttered roesti

**CHF 43.00**

**kleine 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 légère aux fines herbes, légumes de marché et roesti au beurre

**Thinly sliced calf's liver Chef's style**

sautéed in butter, light herb sauce, market vegetables and buttered roesti

**CHF 40.00**

**kleine Port. CHF 36.00**

**Bratwurstschnägg**

mit Zwiebelsauce und Butterrösti

**Escargot de saucisse à rôtir**

avec sauce aux oignons et roesti au beurre

**Sausage snail**

with onion sauce and buttered roesti

**CHF 22.00**

**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 Wiener Schnitzel**

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

**Rindsentrecôte an Pfeffersauce (300 gr.)  
mit Gemüse vom Markt und Knusper Frites**

**Entrecôte de boeuf sauce au poivre (300 gr.)  
légumes du marché et frites croustillantes**

**Sirloin steak with pepper sauce (300 gr.)  
market vegetables and crispy French fries  
CHF 65.00**

**Fisch      Les Poissons      Fish**

**Geräucherter Alaska-Widlachs «Trapper Creek»  
Salatbouquet, Meerrettichschaum, Toast und Butter**

**Saumon sauvage fumé d'Alaska «Trapper Creek»  
bouquet de salade, mousse au raifort, toast et beurre**

**Wild Alaska Smoked Salmon «Trapper Creek»  
salad bouquet, horseradish mousse, toast and butter  
65 gr. / CHF 20.00  
120 gr. / CHF 30.00**

**Gebratene oder Blaue Saanenland Forelle  
mit Gemüse vom Markt und Pilavreis**

**Truite du Saanenland à la meunière ou au bleu  
avec légumes du marché et riz pilaf**

**Sautéed Saanenland trout or poached Saanenland trout  
with market vegetables and pilaf rice  
CHF 39.00**

**Käseplausch      Les Plaisirs du Fromage      Cheese Specialties**

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

**à discrétion pro Person / par personne CHF 36.00**



## **Vegetarisch   Végétarien   Vegetarian**

### **Vegetarische Rösti**

**mit Gemüseragout, Raclettekäse gratiniert, gerösteten Nüssen und Spiegelei**

### **Rösti végétarien**

**aux ragoût de légumes, gratiné au fromage raclette, noix grillées et œuf au plat**

### **Vegetarian Rösti**

**with vegetable ragout, gratinated raclette cheese, roasted nuts and fried egg  
CHF 28.00**

### **Vegetarischer Hausburger**

**aus schwarzen Bohnen und Vollreis, Peperoni, Koriander und Kümmel  
an leicht scharfer Cocktail-Mayonnaise  
in Körnerbrötchen aus der Bäckerei Wehren  
Knusper-Frites und Salatgarnitur**

### **Hamburger végétarien maison**

**de haricots noirs et riz complet, poivrons, coriandre et cumin  
cocktail mayonnaise légèrement piquante  
dans un petit pain aux céréales de la boulangerie Wehren  
frites croustillantes et garniture de salade**

### **Home-made vegetarian burger**

**made of black beans and brown rice, peppers, coriander and cumin  
slightly spicy cocktail mayonnaise  
in grain a roll from the Wehren bakery  
crispy French fries and salad garnish  
CHF 27.00**