

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 / raw ham CHF 13.00

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

CHF 35.00

Kleine Port. CHF 28.00

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 39.00

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-Wildlachs «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**