

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 Preiselbeerschaum**

**Duo de terrine de gibier et de bolets maison
avec salade croquante de la saison et mousse aux airelles**

**Duo of home-made red deer and porcini terrine
crunchy seasonal salad and cranberry foam**



Marronisuppe mit Thymian

Potage de marrons et thym

Chestnut soup with thyme

**Eine Auswahl der Jagdstrecke
Dreierlei von Rehpfefter, Hirschschnitzel und Wildgeschnetzeltem
begleitet von den klassischen Garnituren und Butterspätzli**

**Un petit voyage par la chasse
Tripoux de chevreuil, escalope de cerf et émincé de gibier
accompagné avec les garnitures classiques et spaetzli au beurre**

**A selection of the hunt
Three kinds of stew of roe deer, venison escalope and sliced game meat
accompanied by the classic garnishes and buttered spaetzli**

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

Plum compote with cinnamon ice cream

**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**

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

Diana; die Göttin der Jagd war unseren Jägern gut gesinnt!

Wildvorspeisen
Entrées de gibier
Game starters

Duett von hausgemachter Wild- und Steinpilzterrine
mit Herbstsalat und Preiselbeerschaum

Duo de terrine de gibier et bolets maison
avec salade croquante de la saison et mousse aux airelles

Duo of home-made red deer and porcini terrine
crunchy seasonal salad and cranberry foam

CHF 22.00

kl. / pte / small port. CHF 19.00

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

Wildkraftbrühe Diana mit einer fein geschnittenen Wildfleischeinlage

Consommé Diana à la julienne de gibier

Clear soup Diana with a venison julienne

CHF 13.00

kl. / pte / small port. CHF 10.00

Wildhauptspeisen
Pats principaux gibier
Main game dishes

Rehpfeffer nach Jägerart
eingebeizt nach alt-überliefertem Rezept

Civet de chevreuil chasseur
mariné selon une recette à l'ancienne

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

Hirschschnitzel
an einer sämigen Wildrahmsauce

Escalope de cerf
à la sauce crème gibier

Venison escalope
served with a creamy sauce
CHF 49.00
kl. / pte / small port. CHF 45.00

Hausgemachter Wildhackbraten
an einer sämigen Wildsauce

Rôti hâché de chasse maison
à la sauce crémeuse de gibier

Home-made venison meat-loaf
served with a creamy sauce hunter's style
CHF 36.00
kl. / pte / small port. CHF 32.00

**Kernen's Wildpasta mit Wildgeschnetzeltem
Kräutern und Rahmsauce**

**Pâtes Kernen à l'émincé de gibier
Sauce crème aux fines herbes**

**Kernen's Pasta Hunter's style
Cream sauce with herbs
CHF 38.00
kl. / pte / small port. CHF 33.00**

**Vegetarische Wildhauptspeisen
Plats principaux gibier végétariens
Vegetarian main game dishes**

**Herbstteller ohne Fleisch
Herbstlicher Gruss aus der Kernen-Küche:
ein Teller mit den klassischen Wildbeilagen**

**Assiette automnale sans viande:
Assiette pleine d'accompagnements de la chasse**

**Meatless Hunter's platter:
Selection of classic game garnishes
CHF 35.00
kl. / pte / small port. CHF 31.00**

**Steinpilzravioli
an Schnittlauchbutter und Cherrytomaten**

**Ravioli aux bolets
beurre à la ciboulette et tomates cerises**

**Ravioli with ceps
chive butter and cherry tomatoes
CHF 22.00
kl. / pte / small port. CHF 17.00**

**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.***

Kalte Vorspeisen Les entrées froides Cold starters

Haussalat

mit Speckstreifen, gewendetem Spiegelei und Provençale-Croûtons

Salade maison

aux lardons, œuf au plat et côûtons provençales

House salad

with bacon, fried egg and provençale herbed croutons

CHF 17.00

kl. / pte / small port. CHF 14.00

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

Unsere Klassiker

Les Classiques

Our Classics

Wienerschnitzel «das Original»

paniertes Kalbsschnitzel, Gemüse vom Markt, Knusper Frites

Escalope viennoise l'originale

escalope de veau panée, légumes du marché, frites croustillantes

The original Wiener Schnitzel

breaded veal escalope, market vegetables, crispy French fries

CHF 46.00

Edwins Hausburger

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

Edwin's burger

**hamburger de boeuf au fromage Vacherin, œuf au plat, lardons, tomate et oignons
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 27.00

Rindsentrecôte an Kräuterbutter (300 gr.)

mit Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Entrecôte de boeuf beurre aux herbes (300 gr.)

légumes du marché et frites croustillantes

Sirloin steak with herb butter (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 Wolfsbarschfilets
serviert mit Marktgemüse und Pilawreis**

**Filets de loup de mer sautés
servis avec légumes du marché et riz pilaf**

**Sautéed fillets of sea bass
served with market vegetables and pilaf rice
CHF 39.00**

**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 40.00**

Traditionelle Gerichte Plats traditionels Traditional dishes

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 43.00
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 41.00
kl. / pte / small port. CHF 37.00

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

Vegetarische Gerichte Plats végétariens vegetarian dishes

**Käsespätzli mit Zwiebeln und Rahm
(auf Wunsch auch mit Speck - ohne Aufpreis)**

**Spaetzli au fromage aux oignons et à la crème
(selon désir avec lardons - sans supplément de prix)**

**Cheese spaetzli with onions and cream
(upon request with bacon - no extra charge)**

CHF 28.00

kl. / pte / small port. CHF 23.00

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

**Hamburger végétariens 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**

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

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

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

Schönrieder Käsefondue

Fondue au fromage de Schoenried

Schoenried cheese fondue

CHF 30.00

à discrétion p. Person / p. personne CHF 36.00

