

# 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**

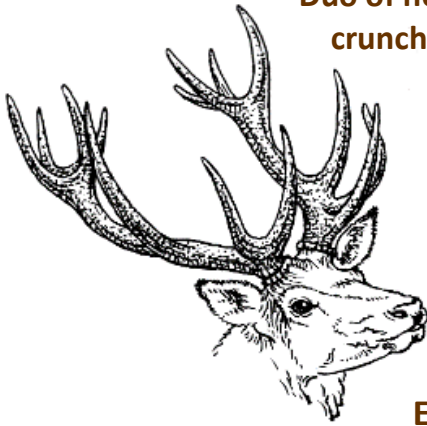
## **Menu gourmet de la chasse**

**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 Rehpfeffer, 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**

**Duett von Gäms- und Rehschnitzel**  
an einer sämigen Wildrahmsauce

**Duo de l'escalope du chamois et chevreuil**  
à la sauce crème gibier

**Duo of chamois and roe deer escalopes**  
served with a creamy sauce  
CHF 49.00  
kl. / pte / small port. CHF 45.00

**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 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**

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

**Roesti végétarien**  
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**

