

# **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 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

**Gebratene Riesencrevetten  
auf Linseneintopf mit Gemüse**

**Karotten-Ingwersuppe  
mit Provençale-Croûtons und Schnittlauch**

**Rehpfeffer nach Jägerart  
serviert mit Rotkraut, Marroni und gebratenem Rosenkohl  
Butterspätzli**

**Crevettes géantes sautées  
sur pot de lentilles aux légumes**

**Potage de carottes et gingembre  
avec croûtons provençales et à la ciboulette**

**Civet de chevreuil chasseur  
avec chou rouge et marrons, choux de Bruxelles sautés  
Spaetzli au beurre**

**Sautéd giant prawns  
served with lentils and vegetable pot**

**Carrot and ginger soup  
with provençal croutons and chive**

**Stew of roe deer hunter's style  
served with red cabbage and chestnuts, roasted Brussels sprouts  
buttered spaetzli**

**Vorspeise / Entrée / first course CHF 19.00**

**Suppe / potage / soupe CHF 12.00**

**Hauptgang / plat principal / main course CHF 39.00**

**Menu komplett / menu complet / complete menu CHF 65.00**



## **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**

### **Geräucherter Alaska-Wildlachs «Trapper Creek»**

**Salat-Bouquet, 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»**

**mixed salad, horseradish foam, toast and butter**

**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 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**

**farci 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**

### **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**

### **Rindsentrecôte mit Pfeffersauce (ca. 300 gr.)**

**mit Gemüse vom Markt und Knusper Frites**

### **Entrecôte de bœuf sauce poivre (environ 300 gr.)**

**Légumes du marché et frites croustillantes**

### **Sirloin steak with pepper sauce (approx. 300 gr.)**

**served with mixed vegetables and crispy French fries**

**CHF 65.00**

### **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**

**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 21.00**

**Fisch aus dem See**

**Les poissons du lac**

**Freshwater fish**

**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**

**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 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**

**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