

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.



Winterzaubermenu

Charme de Möser im Rohschinkenmantel serviert mit Kürbis Chutney
Charme de Moeser enrobé de jambon crû servi avec chutney de potiron
Charme de Moser wrapped with raw ham and served with pumpkin chutney
CHF 16.00

Kürbissuppe mit Kokos und Curry
Soupe de potiron au coco et curry
Pumpkin soup with coconut and curry
CHF 13.00

Wildhackbraten mit Pilzsauce
Gemüse vom Markt und Kürbis-Kartoffelstock

Rôti haché à la viande de gibier sauce aux champignons
Légumes du marché, purée de pommes de terre et de potiron

Venison meatloaf with mushroom sauce
Market vegetables, mashed pumpkin and potatoes
CHF 38.00

Menu komplett CHF 63.00

Weltweite Spendenaktion ORANGE DAYS " GEWALT GEGEN FRAUEN"

Der gesamte Erlös geht vollumfänglich an das Frauenhaus Thun.
Notbedürftige Frauen und Kinder finden dort Schutz.

Unterstützen Sie diese Spendenaktion mit CHF 5.00
mittels Überweisung mit dem QR-Code oder
Bareinlage in das gekennzeichnete Kässeli.

Vorspeisen und Suppen
Les entrées et les soupes Starters and soups

**Linseneintopf mit Gemüse
und gebratener Jakobsmuschel an Safran-Currysauce**

**Pot de lentilles aux légumes
et coquille Saint-Jacques sauce au safran et curry**

**Lentil's pot with vegetables
and coquille Saint-Jacques served with saffron and curry sauce**
CHF 22.00
kl. / pte / small port. CHF 19.00

**Tatar von geräuchertem Forellenfilet
mit Sauerrahm, Dill und Zitrone serviert mit Toast**

**Tartare de filet de truite fumé
avec crème aigre, à l'aneth et au citron servi avec toast**

**Tartar of smoked trout fillet
with sour-cream, dill and lemon served with toast**
CHF 19.00
kl. / pte / small port. CHF 15.00

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

**Salade maison
aux lardons, œuf au plat et croûtons à la provençale**

**House salad
with bacon, fried egg and provençale herbed croutons**
CHF 18.00
kl. / pte / small port. CHF 15.00

Grüner Salat / Salade verte / Green salad
CHF 9.00

Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad
CHF 11.00

Tomatensuppe mit Rahmhäubchen, Basilikum und Provençale-Croûtons

Soupe de tomates Chantilly au basilic côûtons à la provençale

Tomato soup topped with whipped cream, basil and provençale herbed croutons
CHF 11.00

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

Kürbissuppe mit Kokos und Curry
Potage de potiron au coco et curry
Pumpkin soup with coconut and curry
CHF 13.00

Tagessuppe / Soupe de jour / Soup of the day
CHF 8.00

Unsere Klassiker

Les Classiques

Our Classics

Wienerschnitzel «das Original»
paniertes Kalbsschnitzel, grüner Salat, Knusper Frites

Escalope viennoise l'originale
escalope de veau panée, salade verte, frites croustillantes

The original Wiener Schnitzel
breaded veal escalope, green salad, crispy French fries
CHF 45.00

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

Entrecôte de boeuf beurre aux fines 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

Beefsteak Tatar (200 gr.)
mit Vodka abgeschmeckt, dazu servieren wir Toast und Butter

Tartare de boeuf (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

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 23.00

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 roesti
CHF 43.00
kl. / pte / small port. CHF 39.00**

**Geschnetzelte Kalbsleber nach Art des Chefs
sautiert in Butter an leichter Kräutersauce, Gemüse vom Markt, Butterrösti**

**Emincé de foie de veau à la mode du Chef
sauté au beurre, sauce légère aux fines herbes, légumes du 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 41.00
kl. / pte / small port. CHF 37.00**

**Cordon bleu vom Kalb «Horneggli»
gefüllt mit Rohschinken, getrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Gemüse vom Markt, Knusper Frites**

**Cordon bleu du veau «Horneggli»
farci au jambon cru, tomates séchées, mozzarella et basilic
légumes du marché, frites croustillantes**

**Veal Cordon bleu «Horneggli»
filled with raw ham, dried tomatoes, mozzarella and basil
market vegetables, crispy French fries
CHF 49.00**

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 25.00
120 gr. / CHF 35.00**

**Gebratene Eglifilets mit Tatarsauce
mit Gemüse vom Marktgemüse und Pilawreis**

**Filets de perche poêlés avec sauce tartare
servis avec légumes du marché et riz pilav**

**Sautéed perch fillets with tartar sauce
served with market vegetables and pilaf rice
CHF 42.00**

**Gebratene Forellenfilets mit Tomaten-Salbeibutter
mit Gemüse vom Markt und Tagliatelle**

**Filets de truite sautés au beurre aux tomates et à la sauge
servis aux légumes du marché et tagliatelle**

**Sautéed trout fillets with tomato and sage butter
with market vegetables and tagliatelle
CHF 40.00**

Burgers

Edwins Hausburger

Rindsburger mit Vacherinkäse, gebratenem Spiegelei, Bratspeck,
Tomate und Röstzwiebeln, an leicht scharfer Cocktail-Mayonnaise,
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 grillées, sauce cocktail mayonnaise légèrement épicée,
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 roasted onions, lightly spicy cocktail mayonnaise,
in multi-grain bread from Wehren Bakery,
crispy French fries and salad garnish

CHF 28.00

Vegetarischer Hausburger

aus schwarzen Bohnen und Vollreis, Peperoni, Koriander und Kümmel,
gebratenem Spiegelei, Tomaten und Röstzwiebeln,
an leicht scharfer Cocktail-Mayonnaise
Knusper Frites und Salatgarnitur

Hamburger végétarien maison

de haricots noirs et riz complet, poivrons, coriandre et cumin,
œuf frit, tomates et oignons grillées,
sauce cocktail mayonnaise légèrement épicée,
frites croustillantes et garniture de salade

Home-made vegetarian burger

made of black beans and brown rice, peppers, coriander and cumin
fried egg, tomatoes and fried onions,
lightly spicy cocktail mayonnaise,
crispy French fries and salad garnish

CHF 28.00

Vegetarische Wintergerichte

Plat principal hivernal végétarien Vegetarian main winter dish

Wintergnocchi

Kartoffelgnocchi mit Randensauce, Orangen und gerösteten Baumnüssen

**Gnocchi de pommes de terre,
sauce aux bettesraves rouges, à l'orange et noix grillés**

**Potato gnocchi with beetroots sauce, orange and roasted walnuts
CHF 24.00**

**Tagliatelle mit Käserahmsauce,
Schnittlauch, gedämpften Birnenschnitzen und Röstzwiebeln
(auf Wunsch auch mit Speck - ohne Aufpreis)**

**Tagliatelle à la sauce crème au fromage,
à la ciboulette, tranches de poire à la vapeur et oignons frites
(selon désir avec lardons - sans supplément de prix)**

**Tagliatelle with cheese cream sauce,
with chive, steamed pear wedges and fried oignons
(upon request with bacon - no extra charge)
CHF 21.00**

kl. / pte / small port. CHF 17.00

**Käseschnitte mit Birne und Spiegelei
serviert mit kleinem Salat**

**Croûte au fromage à la poire et œuf au plat
servi avec une petite salade**

**Cheese croute with pear and fried egg
served with a small salad
CHF 23.00**

Käsespezialitäten
Spécialité de fromage Cheese specialties

Vegetarische Rösti
mit Gemüseragout, gratiniert mit Raclettekäse und Spiegelei

Roesti végétarien
aux ragoût de légumes, gratiné au fromage raclette et œuf au plat

Vegetarian Roesti
with vegetable ragout, gratinated raclette cheese 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

Schönrieder Trüffelfondue - die Spezialmischung aus der Schönrieder Molkerei

Fondue aux truffes / Fondue with truffles
CHF 34.00

à discrétion p. Person / p. personne CHF 40.00

