

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.



Salate Les salates the salades

Haussalat / Salade maison / House salad

mit Honigspeck, gebratenem Spiegelei und Provençale-Croûtons

aux lardons au miel, œuf au plat et croûtons à la provençale

with honey bacon, fried egg and provençale herbed croutons

CHF 18.00

kl. / pte / small port. CHF 15.00

Grüner Salat / Salade verte/ Green salad

CHF 10.00

Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad

CHF 13.00

Hausgemachter Schönrieder Käsekuchen mit gemischtem Salat

Gâteau au fromage Schönrieder fait maison accompagné

d'un petit bouquet de salade

Homemade Schönried cheesecake with a small salad bouquet

CHF 16.00 / 24.00

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 26.00

Beefsteak Tatar (120 gr.)

mit Cognac abgeschmeckt, Zwiebelringen,

Sesammayonnaise und hausgemachtem Knäckebrot

dazu servieren wir Toast und Butter

Tartare de boeuf (120 gr.)

assaisonné à la Cognac, servi avec rondelles d'oignons,

mayonnaise au sésame et pain croustillant fait maison

Beef tartare (120 gr.)

Seasoned with Cognac, served with onion rings

sesame mayonnaise and home-made crispbread

CHF 35.00

Suppen Les soupes the soupes

Tomatensuppe mit Zitronenrahm und Provençale Croutons

Potage de tomates à la crème au citron avec croûtons provençale

Tomato soup with lemon cream and croutons provençale

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 14.00

Hausgemachte Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Rahm

Potage de courge fait maison avec huile de graines de courge et chantilly

Home-made pumpkin soup with pumpkin seed oil and cream

CHF 14.00

ORANGE THE WORLD – WE STAND UP FOR WOMEN

Soroptimist Club Gstaad-Saanenland

Vom 25. November (Tag gegen Gewalt an Frauen) bis zum 10. Dezember (Tag der Menschenrechte).
Bestellen Sie eine feine Kürbissuppe und spenden einen wertvollen Beitrag von CHF 5.–. Der Erlös geht vollumfänglich an das Frauenhaus in Thun



Wintermenü / Menu magique d'hiver / Winter Magic Menu

Hausgemachter Schönrieder Käsekuchen mit kleinem Salatbouquet

Gâteau au fromage de Schönrieder fait maison accompagné

d'un petit bouquet de salade

Homemade Schönried cheesecake with a small salad bouquet

Sous-vide gegartes Rindshuftsteak an Pfeffersauce (ca. 180g)

Gemüse vom Markt

Randenrisotto

Steak de bœuf cuit sous vide, sauce au poivre (env. 180 g)

Légumes du marché

Risotto aux betteraves rouges

Sous-vide cooked beef rump steak with pepper sauce (approx. 180g)

Vegetables from the market

Beetroot risotto

Marroniparfait mit lauwarmem Zwetschgenkompott und Rahm

Parfait aux marrons avec compote de prunes tiède et crème fouettée

Chestnut parfait with warm plum compote and cream

Menü komplett CHF 69.00

Vorspeise CHF 16.00

Hauptgang CHF 45.00

Dessert CHF 14.00

Der Chef empfiehlt Le chef recommande / The boss recommends

Wildfleischbällchen an Wildrahmsauce

Gemüse vom Markt und Tagliatelle

Boulettes de viande de gibier à la sauce de gibier et crème

Légumes du marché et tagliatelle

Meat balls of game with creamy game sauce

seasonal vegetables and tagliatelle

CHF 39.00

Mit Cornflakes panierte Pouletbrust an Kräuterquark

Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Blancs de poulet panés aux cornflakes

accompagnés de fromage blanc aux herbes

Légumes du marché et frites croustillantes

Cornflake-crusted chicken breast with herb quark

Vegetables from the market and crispy fries

CHF 35.00

Rindsentrecôte mit Pfeffersauce (300g)

Gemüse vom Markt

Knusper Frites

CHF 65.00

Entrecôte de bœuf avec sauce au poivre, (300 g)

Légumes du marché

Frites croustillantes

Beef entrecôte with pepper sauce, (300 g)

Vegetables from the market

Crispy French fries

CHF 65.00

Entrecôte double (für 2 Pers.) mit hausgemachter Kräuterbutter (ca. 400 gr.)

Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Entrecôte double (pour 2 pers.), beurre aux fines herbes maison (ca. 400 gr.)

Légumes du marché et frites croustillantes

Double entrecôte (for 2 pers.) with home-made herbed butter (approx. 400 gr.)

Market vegetables and crispy French fries

CHF 83.00

Unsere Klassiker

Les Classiques

Our Classics

Kalbsgeschnetzeltes «Bahnhof»

an sämiger Pilzsauce mit 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 vegetable and buttered roesti

CHF 45.00

kl. / pte / small port. CHF 40.00

Geschnetzelte Kalbsleber nach Art des Chefs

sautiert in Butter an Kräutersauce mit Gemüse vom Markt und Butterrösti

Emincé de foie de veau à la mode du Chef

sauté au beurre, sauce aux fines herbes, légumes du marché et roesti au beurre

Thinly sliced calf's liver Chef's style

sautéed in butter, herb sauce, market vegetables and buttered roesti

CHF 43.00

kl. / pte / small port. CHF 38.00

Wienerschnitzel «das Original»

paniertes Kalbsschnitzel mit grünem Salat und Knusper Frites

Véritable escalope viennoise

escalope de veau panée avec salade verte et frites croustillantes

The original Wiener Schnitzel

breaded veal escalope with green salad and crispy French fries

CHF 46.00

Traditionelle Gerichte

Plats traditionels

Traditional dishes

Cordon bleu vom Schwein «Horneggli»

gefüllt mit Hinterschinken und Schönrieder Raclettekäse,
Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Cordon bleu du porc «Horneggli»

*farci au jambon, fromage raclette de Schönried
légumes du marché et frites croustillantes*

Pork Cordon bleu «Horneggli»

*filled with ham, raclette cheese from Schönried
market vegetables and crispy French fries*

CHF 42.00

Beefsteak Tatar (200 gr.)

mit Cognac abgeschmeckt, Zwiebelringen,
Sesammayonnaise und hausgemachtem Knäckebrot
dazu servieren wir Toast und Butter

Tartare de boeuf (200 gr.)

*assaisonné à la Cognac, servi avec rondelles d'oignons,
mayonnaise au sésame et pain croustillant fait maison*

Beef tartare (200 gr.)

*Seasoned with Cognac, served with onion rings
sesame mayonnaise and home-made crispbread*

CHF 39.00

suppl. Knusper Frites CHF 5.00

Schweinsbratwurst-Schnägg mit Zwiebelsauce und Butterrösti

Saucisse à rôtir de porc en escargot

avec sauce aux oignons confites et roesti au beurre

Porc sausage snail with onion sauce and buttered roesti

CHF 24.00

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 26.00

120 gr. / CHF 36.00

Gebratene Eglifilets an flüssiger Kräuterbutter

serviert mit Gemüse vom Markt und Pilavreis

Filets de perches sautées, *beurre aux herbes liquide,*
légumes du marché et riz pilaf

Sauteed perch filets *with liquid herb butter,*
market vegetables and pilaf rice

CHF 42.00

Gebratene Tranche von der Lachsforelle an flüssiger Kräuterbutter

serviert mit Gemüse vom Markt und Randenrisotto

Filets de truites poêlés, *beurre aux herbes liquide,*
légumes du marché et risotto au betterave

Pan fried trout filets *with liquid herbs butter,*
market vegetables and beetroot risotto

CHF 43.00

Burgers

Edwins Hausburger

Rindsburger mit Vacherinkäse, gebratenem Spiegelei, Honig-Speck, Tomate und Röstzwiebeln, an Cocktail-Mayonnaise, in Körnerbrötchen der Bäckerei Wehren und Knusper Frites

Edwin's burger

hamburger de boeuf au Vacherin fribourgeois, œuf au plat, lardons au miel, tomate et oignons frits, sauce cocktail, pain aux graines de la Boulangerie Wehren et frites croustillantes

Edwin's burger

beef burger with Vacherin cheese, fried egg, honey bacon, tomato and roasted onions, cocktail mayonnaise, in multi-grain bread from Wehren Bakery und crispy French fries
CHF 30.00

Vegetarischer Hausburger

aus Linsen, Karotten, Randen, Haferflocken, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian gebratenem Spiegelei, Tomaten und Röstzwiebeln an Cocktail-Mayonnaise in Körnerbrötchen der Bäckerei Wehren und Knusper Frites

Burger végétarien maison

de lentilles, carottes, betteraves rouges, flocons d'avoine, oignons, ail et thym œuf frit, tomates et oignons frits sauce cocktail, pain aux graines de la Boulangerie Wehren et frites croustillantes

Home-made vegetarian burger

made of lentils, carrots, beetroots, oat flakes, onions, garlic and thyme fried egg, tomatoes and fried onions, cocktail mayonnaise, in multi-grain bread from Wehren Bakery and crispy French fries
CHF 29.00

Vegetarische Hauptgerichte

Plats principaux végétariens Vegetarian main dishes

Randenrisotto mit lauwarmem Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen

***Risotto au betterave** avec fromage de chèvre tiède et noix rissolées*

***Beetroot risotto** with luke-warm goat cheese and roasted walnuts*

CHF 33.00

kl. / pte / small port. CHF 29.00

Quornragout an Senfsauce

serviert mit Gemüse vom Markt und Tagliatelle

***Ragout de Quorn** à la sauce au moutarde*

légumes du marché et tagliatelle

***Quorn stew** with mustard sauce*

seasonal vegetables and tagliatelle

CHF 25.00

Hausgemachte Kartoffel- Sauerkrautmedaillons

serviert mit Kräuterquark und lauwarmem Wirsingsalat

Médailles maison de pommes de terre et choucroute

servis avec du fromage blanc aux herbes et une salade de chou vert tiède

Homemade potato and sauerkraut medallions

served with herb quark and warm savoy cabbage salad

CHF 25.00

Käsespezialitäten

Spécialités de fromage Cheese specialties

Vegetarische Rösti

mit gedämpftem Blattspinat, Raclettekäse und Spiegelei

Roesti végétarien

aux épinards en branche au vapeur, gratiné au fromage à raclette et œuf au plat

Vegetarian Roesti

with steamed spinach leaves, gratinated with raclette cheese and fried egg

CHF 28.00

Äplerrösti mit Tomaten, gratiniert mit Raclettekäse,
gebratenen Specktranchen und Spiegelei

Rösti montagnard aux tomates,

gratiné au fromage à raclette, servi avec tranche de lardon et œuf au plat

Roesti Mountain style with tomatoes,

gratinated with raclette cheese, served with bacon slices and fried egg

CHF 32.00

Schönrieder Käsefondue

Fondue au fromage de Schoenried

Schoenried cheese fondue

CHF 30.00

à discrétion p. Person / p. personne CHF 36.00

Schönrieder Trüffelfondue

Fondue au fromage de Schoenried à la truffe

Schoenried cheese fondue with truffle

CHF 36.00

à discrétion p. Person / p. personne CHF 42.00