

Herzlich Willkommen im Hotel Kernen



**Es freut uns,
Sie verwöhnen zu dürfen**

Unser Speisenangebot

Das junge Küchenteam
unter der Leitung von Küchenchef Edwin Griessen
verwöhnt Sie mit typischen, neuzeitlichen Schweizergerichten.
Wir spezialisieren uns auf regionale, saisonale und marktfrische
Produkte.

Sind Sie Allergiker?
Kein Problem, in unserer Speisekarte finden Sie die
entsprechende Kennzeichnung
der möglichen Gluten- oder Laktosefreien Gerichte.



Bei uns sind Sie Willkommen!

Hotel **Kennen**
Schoenried-Gstaad

Vorspeisen Les entrées Appetizer

Jägersalat

bunter Blattsalat mit Speckstreifen,
Champignons, Knoblauch und provençale Croûtons

Salade chasseur

salade en feuilles, lardons, champignons, ail et croûtons provençale

The Hunter's salad

mixed salad with garlic, mushrooms, bacon and croutons Provence style

CHF 15.00

möglich/ possible



Kernensalat

bunter Blattsalat mit fein geschnittenem Ziegenkäse, Kernenmischung
und provençale Croûtons, in der Schüssel serviert

Salade Kernen

salade en feuilles bariolées avec fromage de chèvre, mélange de grains, croûtons
provençale servie dans une coupe

Kernen salad

bowle of salad leaves goats cheese, mixed seeds, croutons Provence style
served in the bowle

CHF 17.00

möglich/ possible



Alaska-Wildlachs «Trapper Creek»

mit Meerrettichschaum,
serviert mit Toast und Butter

Saumon sauvage d'Alaska «Trapper Creek

servi avec de la mousse au raifort, toast et beurre

Wild Alaskan smoked salmon from «Trapper Creek»

horseradish mousse, toast and butter

65g/ CHF 20.00

120g/ CHF 30.00

möglich/ possible



Aus dem Suppentopf

Nos soupière

Soups

Tagessuppe
Potage du jour
Today's soup
CHF 7.00

Rindskraftbrühe
mit Sherry oder Ei oder Mark

Consommé de boeuf
au sherry, à l'oeuf ou à la moelle

Beef consommé
with sherry, bone marrow or egg
CHF 10.00
möglich/ possible



Tomatensuppe
mit Rahm und Basilikum

Soupe de tomates
chantilly au basilic

Tomato soup
with cream and basil
CHF 10.00
möglich/ possible



Schweizer Original Suisse Original Swiss Original

Kalbsgeschnetzeltes „Bahnhof“

traditionell zubereitet an sämiger Pilzrahmsauce
begleitet mit knuspriger Butterrösti

Emincé de veau „Bahnhof“

préparé traditionnellement à la sauce riche aux champignons
accompagné de roesti au beurre

„Bahnhof“ sliced veal

On a cream sauce with mushrooms

Roesti with butter

CHF 39.00

kleine/ petite port. CHF 34.00

möglich/ possible



Geschnetzelte Kalbsleber

nach Art des Chef's

sautiert in Butter, an einer leichten Kräutersauce und Butterrösti

Emincé de foie de veau

à la mode du chef

sauté au beurre, sauce aux fines herbes et roesti au beurre

The Chef's sliced calf's liver

sauté in butter, herb sauce and rösti

CHF 36.00

möglich/ possible



Schönrieder Schnägg

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce und Butterrösti

Escargot de Schönried

saucisse à rôtir de porc de notre boucherie voisine
sauce à l'oignon et roesti au beurre

«Schönried Snail»

grilled pork sausage with onion sauce and rösti
CHF 21.00

Der Küchenchef empfiehlt

Recommandations du chef

Suggestions from the chef

Rindsfilet nach Art des Chefs (160g)

mit kräftiger Chambertinsauce, buntem Marktgemüse und Kräuterrösti

Filet de bœuf à la mode du chef (160g)

délicieuse sauce Chambertin, légumes bariolés, roesti aux fines herbes

Tenderloin of beef (160g)

Firm Chambertin sauce, vegetable bunch, rösti with herbs

CHF 50.00

möglich/ possible



Beefsteak Tatar

rassig gewürzt, mit Wodka abgeschmeckt,
dazu wird Toast und Butter serviert

bien épicé affiné à la Vodka
et servi avec toast et beurre

seasoned with Vodka
served with toast and butter

200 gr/ CHF 39.00

möglich/ possible



Panierte Schweinsschnitzel

mit buntem Gemüse und Knusper Frites

Escalopes de porc panées

légumes du marché
pommes frites croustillantes

Breaded porc escalopes

with french fries and vegetables

CHF 29.00

möglich/ possible



Fisch aus See und Fluss/ Vegetarische Gerichte

Les poissons d'eau douce/ Mets végétariens

Freshwater fish/ Vegetarian dishes

Forelle blau oder gebraten

Truite bleu ou truite meunière

Trout poached or sautéed

CHF 38.00

möglich/ possible



Die Fischgerichte servieren wir mit Blattspinatrolle
und nach Wunsch mit Reis oder Salzkartoffeln
Les poissons sont servis avec roulade d'épinards, riz ou pommes nature
These dishes are served with a spinach roll, rice or boiled potatoes

Herkunft der Fische/ Provenance du poisson

Forellen, truites: Fischzucht/ pisciculture Saanen

Eglifilets, Filets de perches: Zuchtfarm/ pisciculture MC Lean, Polen

Rauchlachs, saumon fumé: Alaska Trapper Creek

origin: trout= fishhatching Saanenland/ perch= Mc Lean breeding, Poland

Smoked salmon from "Trapper Creek" Alaska

Gemüseteller

bunter Gemüseteller vom Markt mit Salzkartoffel und Spiegelei

Assiette aux légumes

Légumes du marché, pommes nature et oeuf au plat

Mixes vegetables

Vegetables with potatoes and fried egg

CHF 24.00

möglich/ possible



Veganer Tex- Mex Burger

mit Knusper Frites

Tex- Mex burger végétane

Pommes frites croquantes

Vegan Tex- Mex Burger

french fries

CHF 18.00

Käseschlemmereien

Les plaisirs du fromage

Enjoy the cheese

Äpler Käseschnitte

mit Vorderschinken, Tomate und Spiegelei

Croûte au fromage

avec jambon d'épaule, tomate et oeuf au plat

«Cheese Crustie»

with ham, tomato and fried egg

CHF 20.00

Schönrieder Käsefondue

Spezialmischung von der Schönrieder Molkerei

Fondue au fromage de Schönried

Cheese Fondue from Schönried

CHF 28.00

à discrétion p. Person/ p. personne CHF 34.00

mit Kartoffeln/ avec pommes de terre, with potatoes suppl. CHF 2.00

mit Essiggemüse/ avec légume au vinaigre/ with mixed pickles suppl. CHF 2.00

Senne- Rösti

feine Butterrösti mit Käse überbacken und Spiegelei

Roesti d'alpage

roesti au beurre, gratiné au fromage avec un œuf au plat

Alpine Rösti

with cheese crust and fried egg

CHF 20.00