

Herzlich willkommen im Hotel Kernen



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. Direkter Kontakt mit unseren Lieferanten ist uns sehr wichtig.

Sind Sie Allergiker?

Kein Problem, bei Fragen wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.

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 avez des restrictions alimentaires, notre équipe se fera un plaisir de répondre à vos éventuelles 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 have any food restrictions, our staff will be happy to answer any questions you might have.

Bei uns sind Sie Willkommen! Soyez les bienvenus! Welcome!

Salat/ Salade/ Salad Suppen/ Potages/ Soupes

Haussalat

bunter Blattsalat, Speckstreifen, Eier und Provence-Croûtons

Salade Maison

salade en feuilles, lardons, œuf et croûtons aux herbes provençale

House Salad

mixed greens, bacon, egg and provençale herbed croutons

CHF 16.00

kl./ pte port. CHF 12.00

Kernensalat

bunter Blattsalat mit fein geschnittenem Ziegenkäse, Körnermischung und Provence-Croûtons, in der Schüssel serviert

Salade Kernen

salade en feuilles, fromage de chèvre coupé en dés, mélange de grains, croûtons aux herbes de Provence, servie dans une coupe

Kernen Salad

mixed greens, cubes of goat cheese, mixed seeds, provençale herbed croutons served in a bowl

CHF 17.00

Grüner Salat/ Salade verte/ green salad

CHF 8.00

Gemischter Salat/ Salade mêlée/ mixed salad

CHF 10.00

Tomatensuppe

mit Rahm und Basilikum

Soupe de tomate

chantilly au basilic

Tomato soup

with cream and basil

CHF 10.00

Kalte Teller/ Assiettes froides/ Cold plats

Schönrieder Trockenfleisch
Viande séchée de Schönried
Air-dried beef from Schönried

CHF 30.00

kleine/ petite/ small portion CHF 25.00

Holzerteller

Trockenfleisch, Rohschinken, Wurst und Hobelkäse

Assiette du bucheron

Viande séchée, jambon cru, saucisson, fromage en rebibe

The Lumberjack's fare

Air-dried meat, uncooked ham, sausage and cheese flakes

CHF 27.00

kleine/ petite/ small portion CHF 22.00

Saaner Hobelkäse

Fromage en rebibes

Traditional shaved cheese from Schönried

CHF 19.00

Sandwich Corner

Wir servieren alle Sandwichs mit Kernenbrot

Nos sandwichs sont faits au pain aux grains

We serve our sandwichs with special seeded bread

mit Schinken, Salami oder Käse

au jambon, salami ou fromage

with ham, salami or cheese

CHF 10.00

gemischt/ assorti/ mixed

CHF 12.00

Kernen-Sandwichs

heiss serviert mit Schinken und Käse oder

Tomate und Käse

servis chauds au jambon et fromage

ou tomates et fromage

toasted sandwich with ham and cheese

or tomato and cheese

CHF 14.00

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»

cheese toast with tomato, ham and fried egg

CHF 22.00

Senne-Rösti

feine Butterrösti mit Käse überbacken und Spiegelei

Rösti alpage

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

Alpine Rösti

with cheese crust and fried egg

CHF 22.00

Käsefondue Spezialmischung der Molkerei Schönried

Fondue au fromage de Schönried

Cheese Fondue from Schönried

CHF 28.00

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

Trüffel Fondue Spezialmischung der Molkerei Schönried

Fondue aux truffes

Fondue with truffles

CHF 39.00

Die Klassiker/ Les plats principaux/ The classics

Edwin's Hausburger

Rindsburger mit Alpkäse, gebratenem Spiegelei, Tomate, Zwiebel und Bratspeck
in Körnerbrötchen von der Bäckerei Wehren
Knusper Frites

Edwin's Hamburger

hamburger de boeuf au fromage des alpes, œuf au plat, tomates, oignons et lardons,
pain aux grains préparé à la Boulangerie Wehren
pommes frites croustillantes

Edwin's Burger

beef burger with alpine cheese, fried egg, tomato, onion and bacon
on multi-grain bread from Wehren Bakery
crispy french fries
CHF 22.00

Panierte Schweinsschnitzel

Gemüse vom Markt
Knusper Frites

Escalopes de Porc Panées

légumes du marché
pommes frites croustillantes

Breaded Porc Escalopes

vegetables from the market
crispy french fries
CHF 30.00

Fritierte Zanderknusperli mit Tatarsauce

Gemüse vom Markt nach Wunsch mit Reis oder Salzkartoffeln

Friture de sandre sauce tartare

avec légumes du marché, selon désir riz ou pommes nature

Deep-fried pike-perch with tatar sauce

with vegetables from the market, you choice rice or boiled potatoes
CHF 30.00

**Schweizer Original
Suisse Original
Swiss Original**

Kalbsgeschnetzeltes «Bahnhof»
an sämiger Pilzsauce mit Butterrösti

Emincé de Veau «Bahnhof»
sauce riche aux champignons avec roesti au beurre

Thinly Sliced Veal «Bahnhof»
creamy mushroom sauce with butter-rösti
CHF 41.00
kl./ pte port. CHF 36.00

Schönrieder Schnägg von der Buure Metzg
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti

«Escargot» de Schönried Buure Metzg
saucisse de porc, sauce aux oignons avec roesti au beurre

«Escargot» from Schönried Buure Metzg
pork sausage, onion sauce with butter rösti
CHF 22.00

