

Herzlich willkommen im Hotel Kernen



Unser Speisenangebot

Unser Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Edwin Griessen verwöhnt Sie mit typischen, traditionellen Schweizergerichten.

Wir haben für Sie teils neue Angebote kreiert.

Wir spezialisieren uns auf regionale und saisonale 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 équipe de cuisine sous la direction du chef Edwin Griessen vous gâte avec des plats traditionnels et typiquement suisses.

Nous espérons que vous apprécierez également les dernières inspirations du Chef!

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.

The latest inspirations of our Chef will hopefully inspire you as well!

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.

Vorspeisen Les entrées Starters

Grüner Salat / Salade verte / Green salad

CHF 8.00

Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad

CHF 10.00

Tagessuppe / Soupe du jour / Soup of the Day

CHF 7.00

Sandwiches

Wir servieren alle Sandwiches mit Körnerbrot.

Nos sandwichs sont faits du pain aux grains.

We serve our sandwiches 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-Sandwich

heiss serviert mit Schinken und Käse oder mit Tomate und Raclettekäse

servi chaud au jambon et fromage ou aux tomates et fromage

toasted sandwich with ham and cheese or with tomato and cheese

CHF 14.00

Kalte Teller Assiettes froides Cold dishes

Trockenfleisch / Viande séchée de Schoenried / Air-dried beef from Schoenried

CHF 30.00

kl. / pte. port. CHF 25.00

Holzerteller

Trockenfleisch, Rohschinken, Wurst und Hobelkäse

Assiette du boucheron

Viande séchée, jambon cru, saucisson, fromage en rebibe

The Lumberjack's fare

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

CHF 27.00

kl. / pte. port. CHF 22.00

Hobelkäse / Fromage en rebibe / Shaved old cheese from Schönried

CHF 19.00

Fondueplausch Les plaisirs du fromage Cheese specialities

Schönrieder Käsefondue

Fondue au fromage de Schoenried

Schoenried cheese fondue

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 légumes au vinaigre / with mixed pickles suppl. CHF 2.00

Die Klassiker

Les plats principaux

The classics

Schönrieder Schnägg von der Buure Metzg

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti

«Escargot» de la boucherie Schoenried

saucisse de porc, sauce aux oignons avec roesti au beurre

«Escargot» from Schoenried butchery

pork sausage, onion sauce with buttered roesti

CHF 22.00

Edwin's Hausburger

Rindsburger mit Raclettekäse, Bratspeck, gebratenem Spiegelei, Tomate und Zwiebeln
in Körnerbrötchen aus der Bäckerei Wehren
Knusper Frites und Salatgarnitur

Edwin's burger

hamburger de boeuf au fromage raclette, lardons, œuf au plat, tomate et oignons
dans le pain aux grains de la Boulangerie Wehren
frites croustillantes et garniture de salade

Edwin's burger

beef burger with raclette cheese, bacon, fried egg, tomato and onions
in multi-grain bread from Wehren Bakery,
crispy French fries and salad garnish

CHF 25.00

Panierte Schweinsschnitzel

Marktgemüse und Knusper Frites

Escalopes de porc panées

légumes du marché et frites croustillantes

Breaded porc escalopes

market vegetables and crispy French fries

CHF 30.00