

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 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 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 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!



Vorspeisen Les Entrées Appetizers

Nüsslersalat

mit Speckstreifen, gehacktem Ei und Provençale-Croûtons

Salade de rampons

aux lardons, œuf haché et coûtons provençales

Lamb's Lettuce

bacon stripes, chopped egg and provençale herbed croutons

CHF 19.00

kleine Portion / pte port. CHF 15.00

Kernensalat

bunter Blattsalat, fein geschnittener Ziegenkäse, Körnermischung
und Provençale-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, diced goat cheese, mixed seeds, provençale herbed croutons
served in a bowl

CHF 18.00

Aus dem Suppentopf Soupes Soups

Tagessuppe

Potage du jour

Soup of the Day

CHF 7.00

Tomatensuppe

mit Sauerrahm und Basilikum

Soupe de Tomates

à la crème fraîche et au basilic

Tomato Soup

with sour cream and basil

CHF 10.00

Schweizer Original Original Suisse Swiss Original

Kalbsgeschnetzeltes «Bahnhof»

an sämiger Pilzsauce, Butterrösti

Emincé de Veau «Bahnhof»

sauce riche aux champignons, roesti au beurre

Thinly Sliced Veal «Bahnhof»

creamy mushroom sauce, butter roesti

CHF 42.00

kleine Portion / pte port. CHF 39.00

Geschnetzelte Kalbsleber nach Art des Chefs

sautiert in Butter, leichte Kräutersauce, Butterrösti

Emincé de Foie de Veau à la mode du chef

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

Thinly Sliced Calf's Liver Chef's style

sautéed in butter, light herb sauce, butter roesti

CHF 40.00

Entrecôte mit Kräuterbutter (250 gr.)

raffiniert gewürzt, serviert mit Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Entrecôte Beurre aux Fines Herbes (250 gr.)

épicée avec raffinesse, servi avec légumes du marché, frites croustillantes

Entrecôte with with Herb Butter (250 gr.)

seasoned with raffinesse, served with market vegetables, crispy French fries

CHF 56.00

Beefsteak Tatar (200 gr.)

mit Wodka abgeschmeckt, dazu servieren wir Toast und Butter

Tartare de Bœuf (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

Unsere Klassiker Les Classiques Our Classics

Edwin's Hausburger

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

Edwin's Burger

hamburger de boeuf maison au fromage raclette, œuf au plat, tomates, oignons et lardons,
pain aux grains de la Boulangerie Wehren , frites croustillantes

Edwin's Burger

beef burger with raclette cheese, fried egg, tomato, onion and bacon,
on multi-grain bread from Wehren Bakery, crispy French fries

CHF 25.00

Äpler Rösti

feine Butterrösti mit Schinken, Tomate, Käse überbacken und Spiegelei

Roesti Alpage

roesti au beurre avec jambon, tomate, gratiné au fromage et œuf au plat

Alpine Roesti

butter roesti with ham, tomatoes, gratinated cheese and fried egg

CHF 28.00

Gebratenes Maispouardenbrüstchen mit Ananas-Kokossauce

Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Suprême de Poularde de Maïs Sauté Sauce à l'Ananas et Coco

légumes du marché et frites croustillantes

Sautéed Maize Chicken Breast with Pineapple and Coconut Sauce

vegetables from the market and crispy French fries

CHF 30.00

Wienerschnitzel «das Original»

paniertes Kalbsschnitzel mit Knusper Frites

Escalope Viennoise l'Originale

escalope de veau panée avec pommes frites croustillantes

The Original Wienerschnitzel

breaded veal escalope with crispy French fries

CHF 45.00

Fisch Les Poissons Fish

Geräucherter Alaska-Wildlachs «Trapper Creek»

Salat-Bouquet, Meerrettichschaum, Toast und Butter

Saumon sauvage fumé d'Alaska «Trapper Creek»

bouquet de salades, mousse au raifort, toast et beurre

Wild Alaskan Smoked Salmon «Trapper Creek»

mixed salad, horseradish foam, toast and butter

65g / CHF 20.00

120g / CHF 30.00

Vegetarisch Végétarien Vegetarian

Vegetarischer Hausburger

mit Quinoa, Süsskartoffeln, Zucchini, Pilze und Hummus
mit Knusper Frites oder reichlich garniertem Salatteller

Hamburger Végétarien Maison

avec du quinoa, pommes douces, courgettes, champignons et hummus
avec frites croustillantes ou assiette de salades

Home-made Vegetarian Burger

with quinoa, sweet potatoes, zucchini, mushrooms and hummus
with crispy French fries or salad platter

CHF 23.00

Hausgemachte Artischocken-Muffins

serviert mit reichhaltiger Gemüse garnitur

Muffins d'artichauts maison

servie avec garniture riche de légumes

Home-made artichoke muffins

served with a rich vegetable selection

CHF 23.00

Pesto Ravioli

serviert mit Baumnüssen und Rucola

Ravioli au Pesto

servis aux noix et rucola

Pesto Ravioli

served with walnuts and rucola salad

CHF 23.00

Käseschlemmereien Les Plaisirs du Fromage Cheese Specialties

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 add. CHF 2.00

mit Essiggemüse / avec légumes au vinaigre / with mixed pickles add. CHF 2.00

Schönrieder Trüffel Fondue

Spezialmischung von der Schönrieder Molkerei

Fondue au fromage de Schoenried aux truffes

Schoenried Cheese Fondue with truffles

CHF 31.00

à discrétion p. Person / p. personne CHF 40.00

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

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