

Herzlich willkommen im Hotel Kernen



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

Unser Speisenangebot

Unter der Leitung vom Küchenchef Edwin Griessen werden tagtäglich frische, erstklassige Produkte aus der Region mit Schweizer Handwerk verarbeitet. Grosse Freude macht uns die Zusammenarbeit mit unseren Küchenmitarbeitern welche kulinarische Erfahrungen mitbringen.

**United Against Waste - gemeinsam gegen Verschwendung. Tagtäglich werfen wir viele Lebensmittel in den Abfall. Wir halten deshalb unsere Portionen etwas kleiner und möchten so unseren Teil dazu beitragen, etwas gegen die Verschwendung zu unternehmen. Es freut uns jedoch, wenn es Ihnen schmeckt!
Wünschen Sie Nachservice? Geben Sie unserem Servicepersonal Bescheid.**

**Leiden Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten?
Kein Problem - unsere Servicemitarbeiter beantworten gerne Ihre Fragen.**

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 souffrez d'une intolérance alimentaire,
notre équipe se fera un plaisir de répondre à vos 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 suffer from 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

Haussalat

mit Speckstreifen, gewendetem Spiegelei und Provence-Croûtons

Salade maison

aux lardons, œuf au plat et côûtons provençales

House-salad

with bacon stripes, fried egg and provençale herbed croutons

CHF 17.00

kleine Port. CHF 13.00

Grüner Salat / Salade verte / Green salad

CHF 9.00

Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad

CHF 11.00

Tagessuppe / Soupe du jour / Soup of the day

CHF 7.00

Kalte Teller Assiettes Froides Cold Plates

**Schönrieder Trockenfleisch / Viande séchée de Schönried /
Air-dried beef from Schoenried
CHF 30.00
kleine 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
kleine Port. CHF 22.00**

**Saaner Hobelkäse / Fromage en rebibes /
Traditional shaved cheese from Schönried
CHF 19.00**

Sandwich Corner

**Wir servieren alle Sandwiches mit Körnerbrot.
Nos sandwichs sont faits au 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-Sandwiches

heiss serviert mit Schinken und Käse oder mit Tomate und Käse

servis chauds au jambon et fromage ou aux tomates et fromage

toasted sandwich served hot with ham and cheese or with tomato and cheese

CHF 14.00

Fondueplausch Le Plaisir de la Fondue Cheese Fondue

Schönrieder Käsefondue

Fondue au fromage de Schoenried

Schoenried Cheese fondue

CHF 30.00

à discrétion p. Person / p. personne CHF 36.00

Die Klassiker Les Plats Principaux The Classics

**Panierte Schweinsschnitzel
Gemüse vom Markt und Knusper Frites**

**Escalopes de porc panées
légumes du marché et frites croustillantes**

**Breaded pork escalopes
market vegetables et crispy French fries
CHF 30.00**

**Bratwurstschnägg
mit Zwiebelsauce und Butterrösti**

**Escargot de saucisse à rôtir
avec sauce aux oignons et roesti au beurre**

**Sausage snail
with onion sauce and buttered roesti
CHF 22.00**

**Kalbsgeschnetzeltes «Bahnhof»
serviert an einer sämigen Pilzsauce, 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 vegetables and buttered roesti
CHF 43.00
kleine Port. CHF 39.00**

Burgerfestival

Edwin's Hausburger

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

Edwin's burger

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

Edwin's burger

**beef burger with Vacherin cheese, fried egg, bacon, tomato and onions
in multi-grain bread from Wehren Bakery
crispy French fries and salad garnish
CHF 27.00**

Vegetarischer Hausburger

**aus schwarzen Bohnen und Reis, Peperoni, Koriander und Kümmel
an leicht scharfer Cocktail-Mayonnaise
in Körnerbrötchen aus der Bäckerei Wehren
Knusper Frites und Salatgarnitur**

Hamburger végétarien maison

**de haricots verts et riz, poivrons, coriandre et cumin
cocktail mayonnaise légèrement piquante
dans le pain aux grains de la Boulangerie Wehren
frites croustillantes et garniture de salades**

Home-made vegetarian burger

**made of black beans and rice, peppers, coriander and cumin
slightly spicy cocktail mayonnaise
in multi-grain bread from Wehren Bakery
crispy French fries and salad garnish
CHF 27.00**