

Herzlich willkommen im Hotel Kernen



**Es ist uns eine Freude,
Sie verwöhnen zu dürfen.**

Unser Speisenangebot

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

**Wir spezialisieren uns auf regionale und saisonale Produkte.
Direkter Kontakt mit unseren Lieferanten ist uns sehr wichtig.**

**Leiden Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten?
Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne.**

Notre cuisine

**Notre équipe de cuisine sous la direction du chef Edwin Griessen vous gâte avec des plats traditionnels et typiquement suisses.
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.
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.**



Was gibt es heute Nos propositions de ce jour Our today's offer

**Nüsslersalat mit gekochtem Ei und Käsestange
Rampon à l'œuf bouilli servi avec bâtonnet de fromage
Lamb's lettuce salad with boiled egg and served with cheese stick
CHF 16.00
kl. /pte port. 12.00**

**«Schwein meets Spargel»
Schweinsfiletmedaillons mit hausgemachter Sauce Hollandaise
Spargelgemüse und Tagliatelle**

**Médailles de porc à la sauce hollandaise maison
Légumes d'asperges et tagliatelle**

**Pork medallions with home-made hollandaise sauce
Asparagus and tagliatelle
CHF 38.00**

**Pochierte Kabeljaurückenfilets
mit Bärlauchsauce, Gemüse von Markt
Kartoffelstock**

**Filets de dos de cabillaud pochés
sauce à l'ail des ours, légumes du marché
purée de pommes de terre**

**Poached cod filets
with wild garlic sauce, market vegetables
Mashed potatoes
CHF 38.00**

**Frühlings-Pasta
Tagliatelle mit Spargeln und getrockneten Tomaten,
gebratene Pouletbruststreifen und Hobelkäseflocken**

**Tagliatelle aux asperges et tomates séchées,
servis avec émincé de poitrine de poulet sauté et flocons de fromage à rebibes**

**Tagliatelle with asparagus and dried tomatoes,
served with strips of sautéed chicken breast and flakes of dried cheese
CHF 32.00**

Aus dem Suppentopf

Nos soupes

Soups

Spargelcrèmesuppe

mit fein geschnittenen grünen Spargeln, Bärlauchöl und Rahm

Crème d'asperges

avec asperges vertes finement éminées, huile à l'ail d'ours et à la crème

Asparagus cream soup

with finely sliced green asparagus, wild garlic oil and cream

CHF 12.00

**Tomatensuppe mit Rahmhäubchen,
Basilikum und Provençale-Croutons**

Soupe de tomates chantilly

au basilic et croûtons à la provençal

**Tomato soup topped with whipped cream
basil and provençale herbed croutons**

CHF 11.00

Rindskraftbrühe

mit Sherry oder Ei oder Mark

Consommé de boeuf

au Sherry, à l'œuf ou à la moelle

Beef broth

with Sherry or egg or bone marrow

CHF 12.00

Tagessuppe / Soupe du jour / Soup of the day

CHF 8.00

Vorspeisen

Entrées

Starters

Grüner Salat / Salade verte / Green salad

CHF 9.00

Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad

CHF 11.00

Chefsalat

Grüner Salat mit Waadtländer Saucisson, «Gschwelti» und Sauerrahmsauce

Salade du Chef

Salade verte avec saucisson vaudois, pomme de terre en robe et sauce crème fraîche

Chef's salad

Green salad with sausage from Vaud, potatoes in skin and sour cream sauce

CHF 24.00

Haussalat

Bunter Blattsalat mit Speckstreifen, gewendetem Spiegelei und Provençale-Croûtons

Salade maison

Salade verte aux lardons, œuf au plat et croûtons à la provençale

House salad

Mixed green with bacon, fried egg and provençale herbed croutons

CHF 18.00

kl. / pte / small port. CHF 15.00

Frühlingsalat an Himbeervinaigrette

mit gebackenem Charme de Möser im Rohschinkenmantel und Spargelsorbet

Salade printemps à la vinaigrette aux framboises

avec Charme de Möser sauté enrobé de jambon crû avec sorbet aux asperges

Spring salad on raspberry vinaigrette

with baked Charme de Möser coated in raw ham and asparagus sorbet

CHF 22.00

Traditionelle Gerichte Plats traditionnels Traditional dishes

Kalbsgeschnetzeltes «Bahnhof»
an sämiger 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 vegetable and buttered hash-browns
CHF 44.00
kl. / pte / small port. CHF 39.00

Geschnetzelte Kalbsleber nach Art des Chefs
sautiert in Butter leichter Kräutersauce, Gemüse vom Markt und Butterrösti

Emincé de foie de veau à la mode du chef
sauté au beurre, sauce légère aux fines herbes et roesti au beurre

Thinly sliced calf's liver Chef's style
sautéed in butter, light herb sauce and buttered hash-browns
CHF 41.00
kl. / pte / small port. CHF 37.00

Cordon bleu vom Schwein mit Raclettekäse und Hinterschinken
Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Cordon bleu de porc au fromage raclette et jambon
Légumes du marché et frites croustillantes

Pork cordon bleu with raclette cheese and ham
Market vegetables and crispy French fries
CHF 43.00

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

Wienerschnitzel «das Original»
paniertes Kalbsschnitzel, Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Escalope viennoise «l'originale»
escalope de veau panée, légumes du marché et frites croustillantes

«The original» Wiener Schnitzel
breaded veal escalope, market vegetables and crispy French fries
CHF 46.00

Rindsentrecôte an Kräuterbutter (300 gr.)
mit Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Entrecôte de boeuf beurre aux herbes (300 gr.)
légumes du marché et frites croustillantes

Sirloin steak with herb butter (300 gr.)
market vegetables and crispy French fries
CHF 65.00

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 23.00

Burgers

Edwins Hausburger

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

Edwin's burger

hamburger de boeuf au fromage Vacherin, œuf au plat, lardons,
tomate et oignons grillés
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 roasted onions
in multi-grain bread from Wehren Bakery
crispy French fries and salad garnish
CHF 28.00

Vegetarischer Hausburger

aus schwarzen Bohnen und Vollreis, Peperoni, Koriander und Kümmel,
gebratenem Spiegelei, Tomaten und Röstzwiebeln,
an leicht scharfer Cocktail-Mayonnaise
Knusper Frites und Salatgarnitur

Hamburger végétarien maison

à base d'haricots noirs et riz complet, poivrons, coriandre et cumin,
œuf au plat, tomate et oignons frits, sauce cocktail-mayonnaise légèrement piquante
frites croustillantes et garniture de salade

Home-made vegetarian burger

made of black beans and brown rice, peppers, coriander and cumin,
fried egg, tomatoes and roasted oignons, spicy cocktail mayonnaise
crispy French fries and salad garnish
CHF 28.00

Fisch aus dem See

Poissons du Lac

Freshwater Fish

Geräucherter Alaska-Wildlachs «Trapper Creek»
Salatbouquet, Meerrettichschaum, Toast und Butter

Saumon sauvage fumé d'Alaska «Trapper Creek»
bouquet de salade, mousse au raifort, toast et beurre

Wild Alaska Smoked Salmon «Trapper Creek»
salad bouquet, horseradish mousse, toast and butter

65 gr. / CHF 25.00

120 gr. / CHF 35.00

Gebratene Eglifilets mit Tatarsauce
mit Gemüse vom Markt und Pilavreis

Filets de perche sautés avec sauce tartare
avec légumes du marché et riz pilaf

Sautéed perch fillets with tatar sauce
with market vegetables and pilaf rice
CHF 42.00

Gebratene Wolfsbarschfilets
serviert mit Spargeln und Bärlauchrisotto

Filets de loup de mer sautés
servis avec asperges et risotto à l'ail d'ours

Sautéed fillets of sea bass
served asparagus and wild garlic risotto
CHF 40.00

Vegetarische Gerichte Plats végétariens Vegetarian Dishes

Spargelrisotto

**mit grünen und weissen Spargeln, Cherry- Tomaten, Bärlauch
und Schönrieder Reibkäse**

Risotto aux asperges

**avec asperges blanches et vertes, tomates cerises, l'ail d'ours
et fromagé râpé de Schoenried**

Asparagus risotto

**with white and green asparagus, cherry tomatoes, wild garlic
and grated Schoenried cheese**

CHF 33.00

Frühlingsgnocchi

**Kartoffelgnocchi mit Bärlauchpesto, Cherry- Tomaten,
Pinienkernen und Hobelkäseflocken**

Gnocchi de printemps

**Gnocchi de pommes de terre au pesto à l'ail d'ours et tomates cerises,
pignons de pin et flocons de fromage à rebibes**

Spring gnocchi

**gratinated potato gnocchi with wild garlic pesto et cherry tomatoes,
pine kernels and flakes of dried cheese**

CHF 24.00

Spargeln Hollandaise

**Grüne und weisse Spargeln serviert mit neuen, gebratenen Kartoffeln
mit hausgemachter Sauce Hollandaise**

Asperges hollandaises

**Asperges blanches et vertes servis avec pommes de terre nouvelles sautées
et sauce hollandaise maison**

Asparagus hollandaise

**White and green asparagus served with new baked potatoes
and home-made sauce hollandaise**

CHF 33.00

kl. / pte / small port. CHF 28.00

Käseplausch Plaisirs du fromage Cheese Specialties

Vegetarische Äplerrösti
mit Gemüseragout, gratiniert mit Raclettekäse und Spiegelei

Roesti d'alpage végétarien
au ragoût de légumes, gratiné au fromage raclette et œuf au plat

Vegetarian Aelplerroesti
with vegetable ragout, gratinated raclette cheese and fried egg
CHF 30.00

Schönrieder Käsefondue
Fondue au Fromage de Schönried
Schönried Cheese Fondue
CHF 30.00

à discrétion p. Person / p. pers. **CHF 36.00**

