

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.**



Gourmet Wildmenu Menu gourmet de la chasse

Nüsslersalat mit Speck und Croutons
Salade rampon au lard et croûtons
Lamb's lettuce with ham and croutons

Hausgemachte Marronisuppe mit Thymian
Potage de marrons maison et thym
Home-made chestnut soup with thyme

Eine Auswahl der Jagdstrecke aus
Dreierlei von Gämspfeffer, Hirschschnitzel und Wildhackbraten
begleitet von den klassischen Garnituren und Butterspätzli

Un petit voyage par la chasse
Tripoux civet de chamois, escalope de cerf et émincé de gibier
accompagné des garnitures classiques et spaetzli au beurre

A selection of the hunt
Selection of stew of chamois, venison escalope and sliced game meat
accompanied by classical garnishes and buttered spaetzli

«Zwätschge-Lisi»
Zwetschgenkompott mit Zimteis und Rahm
Compote de prunes avec glace à la cannelle chantilly
Plum compote with cinnamon ice cream

Menu complet	CHF 91.00
nur Hauptgang / plat principal	CHF 58.00

wird nur abends serviert
servi uniquement le soir - served in the evening only



Herbstzeit ist Wildzeit
L'automne, c'est le temps de la chasse
Autumn, time for game

Diana, die Göttin der Jagd, war unseren Jägern gut gesinnt!

Wildvorspeisen

Entrées de gibier Game starters

**Duett von hausgemachter Wild- und Steinpilzterrine
mit Herbstsalat und Preiselbeerschaum**

**Duo de terrine de gibier et bolets maison
avec salade croquante de la saison et mousse aux airelles**

**Duo of home-made red deer and porcini terrine
crunchy seasonal salad and cranberry foam**

CHF 22.00

kl. / pte / small port. CHF 19.00

Hausgemachte Marronissuppe mit Thymian

Potage de marrons maison au thym

Home-made chestnut soup with thyme

CHF 13.00

kl. / pte / small port. CHF 10.00

Wildkraftbrühe Diana mit fein geschnittener Wildfleischeinlage

Consommé Diana à la julienne de gibier

Clear soup Diana with a venison julienne

CHF 13.00

kl. / pte / small port. CHF 10.00

Wildhauptspeisen

Plats principaux gibier Main game dishes

**Hausgemachter Wildhackbraten an einer sämigen Wildsauce
braisiertes Rotkraut mit Marroni, Kürbis-Kartoffelstock**

**Rôti hâché de chasse maison sauce crème de gibier
chou rouge braisé aux marrons, purée de pommes de terre et potiron**

**Home-made venison meat-loaf served with a creamy sauce hunter's style
red cabbage with chestnuts, mashed potatoes and pumpkins**

CHF 36.00

kl. / pte / small port. CHF 32.00

Duett von Gäms- und Hirschschnitzel an einer sämigen Wildrahmsauce

Duo de l'escalope de chamois et de chevreuil sauce crème de gibier

Duo of chamois and roe deer escalopes on creamy hunter's style sauce

CHF 49.00 kl. / pte / small port. CHF 45.00

Gämspfeffer nach Jägerart eingebeizt nach alt-überliefertem Rezept

Civet de chamois chasseur mariné selon une recette à l'ancienne

Stew of chamois hunter's style marinated according to an old traditional recipe

CHF 44.00

kl. / pte / small port. CHF 40.00

**Serviert mit den klassischen Wildbeilagen
sowie hausgemachten Spätzli oder Nudeln.**

Servi avec les garnitures classiques de la chasse, spaetzli maison ou nouilles.

Served with classical game garnishes, home-made spaetzli or noodles.

Kalte Vorspeisen Les entrées froides Cold starters

**Haussalat
mit Speckstreifen, gewendetem Spiegelei und Provençale-Croûtons**

**Salade maison
aux lardons, œuf au plat et côutons provençales**

**House salad
with bacon, fried egg and provençale herbed croutons
CHF 18.00
kl. / pte / small port. CHF 15.00**

**Grüner Salat / Salade verte / Green salad
CHF 9.00**

**Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad
CHF 11.00**

Aus dem Suppentopf Les soupes Soups

Tomatensuppe mit Rahmhäubchen, Basilikum und Provençale-Croûtons

Soupe de tomates chantilly au basilic côutons provençales

**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 de jour / Soup of the day
CHF 8.00**

Unsere Klassiker Les Classiques Our Classics

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

**Escalope viennoise l'originale
escalope de veau panée, légumes du marché, frites croustillantes**

**The original Wiener Schnitzel
breaded veal escalope, market vegetables, 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**

**Beefsteak Tatar (200 gr.)
mit Wodka abgeschmeckt, dazu servieren wir Toast und Butter**

**Tartare de boeuf (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**

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**

Traditionelle Gerichte Plats traditionels Traditional dishes

**Kalbsgeschnetzeltes «Bahnhof»
an sämiger Pilzsauce, Gemüse vom Markt, Butterrösti**

**Emincé de veau «Bahnhof»
sauce à la crème aux champignons, légumes du marché, roesti au beurre**

**Thinly sliced veal «Bahnhof»
creamy mushroom sauce, market vegetable, buttered roesti
CHF 44.00
kl. / pte / small port. CHF 39.00**

**Kalbsgeschnetzelte Kalbsleber nach Art des Chefs
sautiert in Butter leichter Kräutersauce, Gemüse vom Markt, 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, buttered roesti
CHF 41.00
kl. / pte / small port. CHF 37.00**

**Cordon-bleu vom Kalb «Horneggli»
gefüllt mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und Mozzarella
Gemüse vom Markt, Knusper Frites**

**Cordon-bleu du veau «Horneggli»
farci au jambon cru, tomates séchées et mozzarella**

**Veal Cordon-bleu «Horneggli»
filled with raw ham, dried tomatoes and mozzarella
CHF 48.00**

Fisch Les Poissons 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 Marktgemüse und Pilawreis**

**Filets de perche sautés avec sauce tartare
servis avec légumes du marché et riz pilav**

**Sautéed perch filets with tartar sauce
served with market vegetables and pilaf rice**

CHF 42.00

**Gebratene Forellenfilets mit Tomaten-Salbeibutter
mit Gemüse vom Markt und Tagliatelle**

**Filets de truite sautés au beurre aux tomates et à la sauge
servis avec légumes du marché et tagliatelle**

**Sautéed trout filets with tomato and sage butter
with market vegetables and tagliatelle**

CHF 40.00

Burgers

Edwins Hausburger

Rindsburger mit Vacherinkäse, gebratenem Spiegelei, Bratspeck, Tomate und Röstzwiebeln, an leicht scharfer Cocktail-Mayonnaise, 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 grillées, sauce cocktail mayonnaise légère piquante, 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, lightly spicy cocktail mayonnaise, 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

de haricots noirs et riz complet, poivrons, coriandre et cumin, œuf frit, tomates et oignons grillées, sauce cocktail mayonnaise légère 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 fried onions, lightly spicy cocktail mayonnaise, crispy French fries and salad garnish

CHF 28.00

Vegetarische Herbstgerichte

Plat principal automnal végétarien Vegetarian main fall dish

**Herbststeller ohne Fleisch
ein Teller mit den klassischen Wildbeilagen**

**Assiette automnale sans viande
Assiette pleine d'accompagnements de la chasse**

**Meatless hunter's plate
Selection of classic game garnishes
CHF 35.00
kl. / pte / small port. CHF 31.00**

**Steinpilzravioli
an Schnittlauchbutter und Cherrytomaten**

**Ravioli aux bolets
beurre à la ciboulette et tomates cerises**

**Ravioli with ceps
chive butter and cherry tomatoes
CHF 22.00
kl. / pte / small port. CHF 17.00**

**Herbstgnocchi
Kartoffelgnocchi mit Pilzen, Marroni, Cherrytomaten
und Hobelkäseflocken**

**Gnocchi d'automne
Gnocchi de pommes de terre aux champignons, marrons et tomates cerises
et flocons de fromage rebibe**

**Fall gnocchi
potato gnocchi with mushrooms, chestnut and cherry tomatoes
and flakes of dried cheese
CHF 24.00**

Risotto mit Kürbis
mit Kürbiswürfeln, geröstete Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Risotto au potiron
aux cubes de potiron, graines de courge rôtis et huile de courge

Pumpkin risotto
with pumpkin, roasted pumpkin seeds and pumpkin-seed oil
CHF 24.00

Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Rahm
(auf Wunsch auch mit Speck - ohne Aufpreis)

Spaetzli au fromage aux oignons frits et à la crème
(selon désir avec lardons - sans supplément de prix)

Cheese spaetzli with roasted onions and cream
(upon request with bacon - no extra charge)
CHF 28.00

kl. / pte / small port. CHF 23.00

Käsespezialitäten
Spécialité de fromage Cheese specialties

Vegetarische Rösti
mit Gemüseragout, Raclettekäse gratiniert, gerösteten Nüssen und Spiegelei

Roesti végétarien
aux ragoût de légumes, gratiné au fromage raclette, noix grillées et œuf au plat

Vegetarian Roesti
with vegetable ragout, gratinated raclette cheese, roasted nuts and fried egg
CHF 28.00

Schönrieder Käsefondue

Fondue au fromage de Schoenried

Schoenried cheese fondue
CHF 30.00

à discrétion p. Person / p. personne CHF 36.00

