

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.**



Unsere März-Hits Nos hits de mars Our March Hits

Nüsslersalat

mit Speckstreifen, gewendetem Spiegelei und Provençale-Croûtons

Rampon

avec lard, œuf au plat et croûtons à la provençale

Lamb's lettuce salad

with bacon, fried egg and provençale herbed croutons

CHF 19.00

kl. /pte port. 15.00

Tomatensuppe mit Rahmhäubchen und Basilikum

Soupe de tomates chantilly et au basilic

Tomato soup topped with whipped cream and basil

CHF 11.00

Chefsalat

mit Waadtländer Saucisson, "Gschwelti", Sauerrahmsauce

Grüner Salat und Cashewnüssen

Salade du Chef

avec saucisson vaudois, pomme de terre, crème fraiche

salade verte et noix de cajou

Chef's salad

with sausage from Vaud, potatoes, sour cream

green salad and cashew nut

CHF 26.00

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

Vorspeisen

Entrées

Starters

Grüner Salat / Salade verte / Green salad

CHF 9.00

Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad

CHF 11.00

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

Aus dem Suppentopf

Nos soupes

Soups

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

Traditionelle Gerichte Plats traditionnels Traditional dishes

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

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

Thinly sliced veal «Bahnhof»
creamy mushroom sauce, market vegetable, 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, 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 hash-browns
CHF 41.00
kl. / pte / small port. CHF 37.00

Maispouardenbrust mit Kräutersauce
Gemüse vom Markt und Pilawreis

Poitrine de poularde de maïs
Légumes du marché et riz pilav

Corn poulard breast
Market vegetables and pilav rice
CHF 35.00

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, 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

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**

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 an flüssiger Kräuterbutter
serviert mit Gemüse vom Markt und Belugalinsen**

**Filets de loup de mer sautés beurre aux fines herbes
servis avec légumes du marché et lentilles Béluga**

**Sautéed fillets of sea bass with herbed butter
served with market vegetables and Beluga lentils**

CHF 40.00

Vegetarische Gerichte Plats végétariens Vegetarian Dishes

Kernen-Pasta

Teigwaren mit getrockneten Tomaten, Basilikumöl und Mozzarellakugeln

Kernen-Pasta

Pâtes aux tomates séchées, à l'huile basilic et boules de mozzarella

Kernen-Pasta

Pasta with dried tomatoes, basil oil and mozzarella

CHF 23.00

Vegetarische Äplerrösti

mit Gemüseragout, gratiniert mit Raclettekäse und Spiegelei

Rösti d'alpage végétarien

aux ragoût de légumes, gratinée au fromage raclette et œuf au plat

Vegetarian Äplerrösti

with vegetable ragout, gratinated raclette cheese and fried egg

CHF 30.00

Wintergnocchi

gratinierte Kartoffelgnocchi an Gemüse-Pilzragout

Gnocchi d'hiver

Gnocchi de pommes de terre gratinées au ragoût de légumes et champignons

Winter Gnocchi

gratinated potato gnocchi with vegetables' and mushrooms' ragout

CHF 23.00

Fondueplausch Plaisirs du fromage Cheese Specialties

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

à discrétion p. Person / p. personne CHF 36.00

**Schönrieder Trüffelndue
Spezialmischung von der Schönrieder Molkerei**

**Fondue aux truffes / Fondue with truffles
CHF 34.00**

à discrétion p. Person / p. personne CHF 40.00

**Abländschen Fondue
Fonduemischung aus dem Nachbartal**

**Fondue au fromage d'Abländschen / Cheese fondue from Abländschen
CHF 35.00**

à discrétion p. Person / p. personne CHF 41.00

