

# 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!**

**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**

**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**

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

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

**Haussalat  
mit Honig-Speck, gebratenem Spiegelei und Provençale-Croutons**

**Salade Maison  
au lard glacé au miel, oeuf au plat et croutons à la provençale**

**House salad  
with honey-bacon, fried egg and provençale croutons  
CHF 18.00**

**kl. / pte / small port. CHF 15.00**

**Tomatencrèmesuppe mit Basilikumöl und Provençale-Croutons  
Crème de tomates à l'huile de basilic et croutons à la provençale  
Tomato cream soup with basil oil and provençale croutons  
CHF 12.00**

**Tagessuppe / Soupe du jour / Soup of the day  
CHF 8.00**

**Grosse Portion CHF 12.00**

**Kalte Teller    Assiettes Froides    Cold Plates**

**Schönrieder Trockenfleisch / Viande séchée de Schönried /  
Air-dried beef from Schoenried**

**CHF 32.00**

**kleine Port. CHF 27.00**

**Holzerteller**

**Trockenfleisch, Rohschinken, Wurst und Hobelkäse**

**Assiette du bûcheron**

**Viande séchée, jambon cru, saucisson, fromage à rebibes**

**The Lumberjack's fare**

**Air-dried meat, raw ham, sausage and shaved cheese**

**CHF 30.00**

**kl. / pte / small port. CHF 25.00**

**Schönrieder Hobelkäse / Fromage d'alpage de Schönried à rebibes /  
Traditional shaved cheese from Schönried**

**CHF 22.00**

**Chefsalat**

**Grüner Salat an Hausdressing und «Gschwellti»,  
warme Saucisson an Sauerrahmsauce und Hobelkäse**

**Salade verte à la vinaigrette maison, pommes de terre en robe des champs,  
saucisson chaud et sauce à la crème acidulée et fromage à rebibes**

**Green salad with house dressing and boiled potatoes,  
warm sausage served with sour cream dressing and shaved cheese**

**CHF 29.00**

**kl. / pte / small port. CHF 24.00**

## **Sandwich Corner**

**Wir servieren alle Sandwiches mit Körnerbrot und einer kleinen Salatgarnitur  
Nos sandwichs sont faits au pain à grains et une petite garniture de salade  
We serve our sandwiches with special seeded bread and a small salad garniture**

**mit Schinken, Salami oder Käse / au jambon, salami ou fromage /  
with ham, salami or cheese**

**CHF 13.00**

**gemischt / assorti / mixed**

**CHF 15.00**

### **Kernen-Sandwich**

**heiss serviert mit Schinken und Käse ODER mit Tomate und Käse**

**servi chaud au jambon et fromage OU aux tomates et fromage**

**hot sandwich served with ham and cheese OR with tomato and cheese**

**CHF 17.00**

## **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**

**Schönrieder Trüffelndue**

**Fondue au fromage de Schönried à la truffe**

**Schoenried cheese fondue with truffles**

**CHF 36.00**

**à discrétion p. Person / p. personne CHF 42.00**

## **Die Klassiker    Les Plats Principaux    The Classics**

**Panierte Schweinsschnitzel mit Gemüse vom Markt und Knusper Frites  
Escalopes de porc panées, légumes du marché et frites croustillantes  
Breaded pork escalopes, market vegetables and crispy French fries  
CHF 31.00**

**Schweinsbratwurst-Schnägg mit Zwiebelsauce und Butterrösti  
Escargot de saucisse de porc à rôtir, sauce aux oignons et roesti au beurre  
Pork sausage spirale with onion sauce and butter roesti  
CHF 24.00**

**Kalbsgeschnetzelt «Bahnhof»  
serviert an einer sämigen Pilzsauce mit 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 butter roesti  
CHF 45.00  
kleine Port. CHF 40.00**

**Wienerschnitzel «das Original»  
paniertes Kalbsschnitzel mit grünem Salat und Knusper Frites**

**Véritable escalope viennoise  
escalope de veau panée, salade verte et frites croustillantes**

**The original Wiener Schnitzel  
breaded veal escalope, green salad and crispy French fries  
CHF 46.00**

## **Burgers**

### **Edwins Hausburger**

**Rindsburger mit Vacherinkäse, gebratenem Spiegelei, Honig-Speck, Salat, Tomate und Röstzwiebeln, Cocktail-Mayonnaise, in Körnerbrötchen der Bäckerei Wehren und Knusper Frites**

### **Edwin's burger**

**hamburger de boeuf au Vacherin fribourgeois, œuf au plat, lard glacé au miel, salade, tomate et oignons frits, sauce cocktail, pain aux graines de la Boulangerie Wehren et frites croustillantes**

### **Edwin's burger**

**beef burger with Vacherin cheese, fried egg, honey-bacon, salad, tomato and roasted onions, cocktail mayonnaise, in a multi-grain bun from Wehren Bakery und crispy French fries**  
**CHF 29.00**

### **Vegetarischer Hausburger**

**aus Linsen, Karotten, Randen, Haferflocken, Zwiebeln und Thymian gebratenem Spiegelei, Salat, Tomaten und Röstzwiebeln, Cocktail-Mayonnaise in Körnerbrötchen der Bäckerei Wehren und Knusper Frites**

### **Hamburger végétariens maison**

**de lentilles, carottes, betteraves rouges, flocons d'avoine, oignons et thym œuf frit, salade, tomates et oignons frits, sauce cocktail pain aux graines de la Boulangerie Wehren et frites croustillantes**

### **Home-made vegetarian burger**

**made of lentils, carrots, beetroot, oat flakes, onions and thyme fried egg, salad, tomatoes and fried onions, cocktail mayonnaise, in a multi-grain bun from Wehren Bakery and crispy French fries**  
**CHF 28.00**