

Herzlich willkommen im Hotel Kernen



**Es ist schön,
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 Chef Edwin Griessen will spoil you with typical and traditional Swiss dishes.
We are specialised in regional and seasonal products.
Our relationship 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.



Der Küchenchef empfiehlt
Le Chef vous propose The Chef's recommendation

**Förstersalat
mit Schönrieder Pilzen und Provençale-Croutons**

**Salade forestière aux champignons des bois de Schönried,
croutons à la provençale**

**Forester's salad
with mushrooms and provençale croutons
CHF 19.00
kl. / pte / small port. CHF 16.00**

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

**Sous-vide gegarter Schweinsrücken an einer Trüffel-Kräutersauce
serviert mit Gemüse vom Markt und Pommes Dauphine**

**Longe de cochon cuite sous-vide, sauce aux herbes et à la truffe
légumes du marché et pommes Dauphine**

**Pork loin sous-vide, herb sauce with truffles
market vegetable and Dauphine potatoes
CHF 40.00**

**Marroniparfait mit Zwetschgensauce und Rahm
Parfait glacé aux marrons, coulis de pruneaux et Chantilly
Iced chestnut parfait with prune sauce and cream
CHF 12.00**

Menu komplett CHF 78.00

Vorspeisen Les entrées Starters

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

Grüner Salat / Salade verte / Green salad
CHF 9.00

Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad
CHF 11.00

Suppen Potages Soups

Geröstete Kartoffelsuppe
mit Waadtländer Saucisson, wilder Kresse und frittiertem Kartoffelstroh

Potage aux pommes de terre rôties
saucisson Vaudois, cresson sauvage et pommes paille

Soup of roasted potatoes
with sausage Vaudois, wild cress and shoestring potatoes
CHF 15.00

Rindskraftbrühe mit Sherry oder Ei oder Mark
Consommé de boeuf au Sherry ou à l'œuf ou à la moelle
Beef broth with Sherry or egg or bone marrow
CHF 13.00

Tagessuppe / Soupe du jour / Soup of the day
CHF 8.00 Grosse Portion CHF 12.00

Unsere Klassiker

Les Classiques

Our Classics

Kalbsgeschnetzeltes «Bahnhof»
an sämiger 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 vegetable and butter roesti
CHF 45.00

kl. / pte / small port. CHF 40.00

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

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

Thinly sliced calf's liver Chef's style
sautéed in butter, light herb sauce, market vegetables and butter roesti
CHF 42.00

kl. / pte / small port. CHF 38.00

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 with green salad and crispy French fries
CHF 46.00

Traditionelle Gerichte Plats traditionels Traditional dishes

**Cordon bleu vom Schwein «Horneggli»
gefüllt mit Hinterschinken und Schönrieder Raclettekäse
Gemüse vom Markt und Knusper Frites**

**Cordon bleu du porc «Horneggli»
farci au jambon et fromage à raclette, légumes du marché, frites croustillantes**

**Pork Cordon bleu «Horneggli»
stuffed with ham and raclette cheese, market vegetables, crispy French fries
CHF 40.00**

**Beefsteak Tatar (200 gr.) mit Vodka abgeschmeckt, Zwiebelringe,
Sesammayonnaise, hausgemachtes Knäckebrot, Toast und Butter**

**Tartare de boeuf (200 gr.) assaisonné à la Vodka, rondelles d'oignons,
mayonnaise au sésame, pain croustillant maison, toast et beurre**

**Beef tartare (200 gr.) seasoned with Vodka, onion rings,
sesame mayonnaise, home-made crispbread, toast and butter
CHF 39.00**

Supplément Knusper Frites CHF 4.00

**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**

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, toasts et beurre**

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

65 gr. / CHF 26.00

120 gr. / CHF 36.00

**Gebratene Eglifilets an flüssiger Kräuterbutter
serviert mit Gemüse vom Markt und Randenreis**

**Filets de perches pochés, beurre aux fines herbes fondues
servi avec légumes du marché et riz aux betteraves rouges**

**Fried fillets of perch with herb butter sauce
served with market vegetables and beetroot rice
CHF 42.00**

**Riesencrevetten «aglio e olio» (Knoblauch und Olivenöl)
serviert mit gedämpftem Blattspinat, Cherry-Tomaten und Tagliatelle**

**Crevettes géantes «aglio e olio» (à l'ail et huile d'olives)
servi avec épinards en branche vapeur, tomates cerises et tagliatelle**

**Fried king prawns «aglio e olio» (garlic and olive oil)
served with steamed leaf spinach, cherry tomatoes and tagliatelle
CHF 42.00**

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**

Vegetarische Hauptgerichte

Plats principaux végétariens Vegetarian main dishes

**Schönrieder Pilznudeln nach Art des Chefs mit Cherry-Tomaten, Schnittlauch
und gehobelem Trüffel-Steinpilzkäse**

**Nouilles aux champignons des bois de Schönried à la mode du Chef,
aux tomates cerises, ciboulette et copeaux de fromage aux bolets et truffes**

**Chef's style mushroom pasta with cherry tomatoes, chives
and sliced truffle and porcini cheese**

CHF 33.00

kl. / pte / small port. CHF 29.00

**Quornragout an Senfsauce
serviert mit Gemüse vom Markt und Randenreis**

**Sauté de quorn, sauce à la moutarde
légumes du marché et riz aux bettesraves rouges**

**Quorn ragout with mustard sauce
served with market vegetables and beetroot rice
CHF 24.00**

**Hausgemachte Kartoffel-Sauerkrautmedaillons
serviert an Sauerrahmsauce und wilder Kresse**

**Galettes maison de pommes de terre et choucroute
servies avec une sauce à la crème acidulée et cresson de fontaine**

**Home-made potato and sauerkraut medaillons
served with sour cream and wild cress
CHF 24.00**

Käsespezialitäten

Spécialités de fromage Cheese specialties

**Vegetarische Rösti mit gedämpftem Blattspinat,
gratiniert mit Raclettekäse und Spiegelei**

**Roesti végétarien, épinards en branche vapeur
gratiné au fromage à raclette, oeuf au plat**

**Vegetarian roesti with leaf spinach
gratinated with raclette cheese and fried egg
CHF 28.00**

**Äplerrösti mit Tomaten und gebratenen Specktranchen
gratiniert mit Raclettekäse und Spiegelei**

**Roesti montagnard aux tomates et lardons
gratiné au fromage à raclette et œuf au plat**

**Mountain style roesti with tomatoes and bacon
gratinated with raclette cheese and fried egg
CHF 32.00**

**Schönrieder Käsefondue
Fondue au fromage de Schoenried
Schoenried cheese fondue
CHF 30.00**

à discrétion p. Person / p. personne CHF 36.00

**Schönrieder Trüffelfondue
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