

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**

**Tomatencremesuppe 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 und Hobelkäse**

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

**Green salad with house dressing and boiled potatoes,
warm sausage 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

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 with onion sauce and butter roesti
CHF 24.00**

**Kalbsgeschnetzeltes «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 végétarien 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**