

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.



Vorspeisen

Les entrées

Starters

Haussalat
mit Honig-Speck, gebratenem Spiegelei und Provençale-Croûtons

Salade maison
lardons au miel, œuf au plat et croûtons à la provençale

House salad
with honey-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

Tomatensuppe serviert mit Zitronen-Basilikumsorbet

Soupe de tomates servie avec sorbet citron-basilic

Tomato soup served with lemon-basil sorbet
CHF 12.00

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 13.00

Sommergerichte

Les plats d'été

Summer Dishes

Vegetarischer Salat

gedämpfter Randensalat mit lauwarmem Charme de Möser, Aprikosen,
gerösteten Baumnüssen und Honig

Salade végétarienne

Salade de betteraves rouges vapeur avec Charme de Möser tiède, abricots,
noix grillées et miel

Vegetarian salad

Steamed beetroot salad with lukewarm Charme de Möser cheese, apricots,
roasted walnuts and honey

CHF 25.00

Roastbeef mit Tatarsauce

serviert auf reich garniertem Salatteller

Roastbeef, sauce tartare

servi avec une salade composée

Roast-beef and tartar sauce

served with rich salad garniture

CHF 33.00

suppl. Knusper Frites CHF 4.00

Fitness Salat mit Maispouardenbrust

serviert mit reich garniertem Salatteller und Hobelkäseflocken

Salade fitness avec poitrine de poulet de cornouaille

servi avec une assiette de salade bien garnie et des copeaux de fromage râpé

Fitness salad with corn-fed chicken breast

Served with a generously garnished salad plate and shaved cheese flakes

CHF 35.00

Unsere Klassiker

Les classiques

Our Classics

Wienerschnitzel «das Original»

paniertes Kalbsschnitzel mit grünem Salat und Knusper Frites

Véritable escalope viennoise

escalope de veau panée avec salade verte et frites croustillantes

The original Wiener Schnitzel

breaded veal escalope with green salad and crispy French fries

CHF 46.00

Spare Ribs aus dem Oklahoma-Joe mit BBQ-Sauce

serviert mit Knusper Frites und grünem Salat

Spare ribs fumés au fumoir Oklahoma Joe avec sauce BBQ

servis avec frites croustillantes et salade verte

Spareribs from Oklahoma Joe with BBQ sauce

served with crispy fries and green salad

CHF 38.00

Beefsteak Tatar (200 gr.) mit Cognac abgeschmeckt

Zwiebelringe und Randen-Ingwersorbet dazu servieren wir Toast und Butter

Tartare de boeuf (200 gr.) assaisonné à la Vodka

rondelles d'oignon et sorbet betterave rouge-gingembre servi avec toast et beurre

Beef tartare (200 gr.) seasoned with Vodka

onion rings and beetroot-ginger sorbet served with toast and butter

CHF 39.00

Schweinsbratwurst-Schnägg mit Zwiebelsauce und Butterrösti

Saucisse à rôtir de porc en escargot, sauce aux oignons et roesti au beurre

Porc sausage snail with onion sauce and buttered roesti

CHF 24.00

Traditionelle Gerichte Plats traditionels Traditional Dishes

**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 buttered 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 buttered roesti**

CHF 42.00

kl. / pte / small port. CHF 38.00

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

**Cordon bleu de porc «Horneggli»
farci au jambon cuit, fromage Raclette de Schönried
légumes du marché et frites croustillantes**

**Pork Cordon bleu «Horneggli»
filled with cooked ham, Raclette cheese from Schönried
market vegetables and crispy French fries**

CHF 42.00

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 26.00

120 gr. / CHF 36.00

**Gebratene Eglifilets an flüssiger Kräuterbutter
Gemüse vom Markt und Rösti-Muffin**

**Filets de perches poêlés, beurre aux herbes liquide
légumes du marché et muffin de roesti**

**Fried perch fillets with melted herb butter
market vegetables and roesti muffin
CHF 42.00**

**Gebratene Lachstranche mit Zitronensauce
Gemüse vom Markt und Couscous**

**Pavé de saumon poêlée, sauce citronnée
légumes du marché et semoule de couscous**

**Sautéd salmon filet with lemon sauce
market vegetables and couscous semolina
CHF 42.00**

Vegetarische Hauptgerichte

Plats principaux végétariens Vegetarian Main Dishes

**Kartoffelgnocchi an Balsamicsauce
mit Cherry- Tomaten, Mozzarellakugeln, Pinienkerne und Rucola**

**Gnocchi de pommes de terre à la sauce balsamique avec tomates cerises
Billes de Mozzarella, pignons de pin et roquette**

**Potato gnocchi with balsamic sauce, cherry tomatoes,
Mozzarella balls, pine nuts and arugula
CHF 24.00**

**Tagliatelle mit Tomatenpesto serviert mit Rucola
Tagliatelles au pesto de tomates, roquette
Tagliatelle with tomato pesto served with rocket
CHF 22.00**

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

**Roesti végétariens
aux épinards en branche, gratiné au fromage à raclette et œuf au plat**

**Vegetarian Roesti
with spinach leaves, gratinated with raclette cheese and fried egg
CHF 28.00**

Burgers

Edwins Hausburger

**Rindsburger mit Vacherinkäse, gebratenem Speigeli, Bratspeck,
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, lardons
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, bacon,
salad, tomato and roasted onions, cocktail mayonnaise,
in multi-grain bread from Wehren Bakery und crispy French fries
CHF 29.00**

Vegetarischer Hausburger

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

Hamburger végétariens maison

**aux 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**

Käsespezialitäten
Spécialités de fromage Cheese specialties

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

à discrétion p. Person / p. personne CHF 36.00

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

Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter (ca. 300 gr.)
Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Entrecôte, beurre aux fines herbes maison (ca. 300 gr.)
Légumes du marché et frites croustillantes

Entrecôte with home-made herbed butter (approx. 300 gr.)
Market vegetables and crispy French fries
CHF 65.00

Entrecôte double (für 2 Pers.) mit hausgemachter Kräuterbutter (ca. 400 gr.)
Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Entrecôte double (pour 2 pers.), beurre aux fines herbes maison (ca. 400 gr.)
Légumes du marché et frites croustillantes

Double entrecôte (for 2 pers.) with home-made herbed butter (approx. 400 gr.)
Market vegetables and crispy French fries
CHF 83.00