

Herzlich willkommen im Hotel Kern



**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

Spargelcrèmesuppe mit Rahm

Crème d'asperges, Chantilly

Asparagus cream soup with cream

CHF 13.00

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

**Der Küchenchef empfiehlt
Le Chef vous propose**

**Duett vom Spargelsalat und Spargelsorbet
serviert im Blätterteigkörnchen mit Rohschinken**

**Feuilletée d'asperges en duo
Salade et sorbet, servi avec jambon cru**

**Duet of asparagus salad and sorbet
on puff pastry and cured ham
CHF 22.00**

**Kalbshohrücken sous-vide gegart an Kräuterjus
Gemüse vom Markt und Süsskartoffel-Bärlauchpürée**

**Côte de veau cuit sous vide, jus aux fines herbes
Légumes du marché, purée de patates douces à l'ail des ours**

**Veal chop sous-vide, herbed jus
Market vegetables, sweet potato and wild garlic puree
CHF 45.00**

**Erdbeerparfait
serviert mit Rahm und karamellisierten Nüssen**

**Parfait glacé aux fraises, Chantilly
et assortiments de noix caramélisées**

**Iced strawberry parfait
served with whipped cream and caramelized nuts
CHF 12.00**

Menu komplett CHF 75.00

Kernen Spezial

**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**

**Gebratene Maispouardenbrust auf Spargel-Pilzragout
Tagliatelle**

**Suprême de poularde de maïs poêlé sur un lit d'asperges et de champignons
Tagliatelles**

**Sautéed corn feed chicken poularde, served with asparagus and mushrooms
Tagliatelle
CHF 36.00**

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
Gemüse vom Markt und Süsskartoffel-Bärlauchpüree**

**Filets de perches poêlés, beurre fondu aux fines herbes
légumes du marché et purée de patates douces à l'ail des ours**

**Sautéd perch filets with herbed liquid butter
market vegetables, sweet potato and wild garlic puree
CHF 42.00**

**Pochierte Lachstranche mit Zitronensauce
auf Spargel-Morchelbett und gebratenen neuen Kartoffeln**

**Pavé de saumon poché, sauce citronnée
servi sur un lit d'asperges et de morilles, pommes de terre nouvelles sautées**

**Poached salmon filet with lemon sauce
with asparagus and morels, new sautéed potatoes
CHF 42.00**

Vegetarische Hauptgerichte

Plats principaux végétariens Vegetarian main dishes

**Schönrieder Pilznudeln nach Art des Chefs
mit getrockneten Tomaten, grünem Spargel und Bärlauch**

**Nouilles aux champignons des bois de Schönried à la mode du Chef
aux tomates séchées, asperge verte et à l'ail des ours**

**Noodles and Schönried mushrooms Chef's style
dried tomatoes, green asparagus and wild garlic
CHF 33.00**

kl. / pte / small port. CHF 29.00

**Tagliatelle mit Bärlauchpesto
getrockneten Tomaten und Schönrieder Reibkäse**

**Tagliatelle au pesto à l'ail des ours
tomates séchées et fromage rapé de Schönried**

**Tagliatelle with wild garlic pesto
dried tomatoes and grated Schönried cheese
CHF 22.00**

**Weisse und grüne Spargeln sauce Hollandaise
serviert mit neuen gebratenen Kartoffeln**

**Asperges blanches et vertes sauce hollandaise
servis avec pommes de terre nouvelles sautées**

**White and green asparagus, sauce Hollandaise
with new sautéed potatoes
CHF 33.00**

Suppl. Rohschinken / jambon cru / cured ham CHF 13.00

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 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

**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

**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 de Schönried
légumes du marché et frites croustillantes**

**Pork Cordon bleu «Horneggli»
filled with ham and raclette cheese from Schönried
market vegetables and crispy French fries
CHF 40.00**

**Beefsteak Tatar (200 gr.)
mit Cognac abgeschmeckt, Zwiebelringe und Sesammayonnaise
dazu servieren wir Toast und Butter**

**Tartare de boeuf (200 gr.)
assaisonné au Cognac, rondelles d'oignons et mayonnaise au sésame
servi avec toast et beurre**

**Beef tartare (200 gr.)
seasoned with Cognac, onion rings et sesame mayonnaise
with toasts and butter
CHF 39.00
Suppl. Knusper Frites CHF 4.00**

Schweinsbratwurst-Schnägg mit Zwiebelsauce und Butterrösti

**Escargot de saucisse à rôtir de porc
sauce aux oignons confites et roesti au beurre**

**Porc sausage snail with onion sauce and buttered roesti
CHF 24.00**

Burgers

Edwins Hausburger

**Rindsburger mit Vacherinkäse, gebratenem Spiegelei, Honigspeck,
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 au miel,
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,
tomato and fried onions, cocktail mayonnaise,
in multi-grain bread 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**

Röstis und Käsefondue

Les roestis et la fondue au fromage Roestis and cheese fondue

**Vegetarische Rösti mit Spargelragout
Spiegelei und Sauce Hollandaise**

**Roesti végétarien au ragoût d'asperges
œuf au plat, sauce hollandaise**

**Vegetarian Roesti with asparagus ragout
fried egg, hollandaise sauce
CHF 34.00**

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

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

**Roesti Mountain style with tomatoes
gratinated with raclette cheese, bacon 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