

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

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 Blätterteigkörbchen 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**

**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**

**Erdbeerparfait
serviert mit Rahm und Früchten garniert**

Parfait glacé aux fraises garnies aux fruits et chantilly

**Iced strawberry parfait
served garnished with fruits and whipped cream
CHF 12.00**

Menu komplett CHF 62.00

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**

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

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

**Sautéd salmon filet with lemon sauce
with asparagus and morels, new sautéd 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