

Herzlich willkommen im Hotel Kernen



**Wild auf den Gipfel des Genusses
Ein Hochgenuss aus den Bergen**

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.



Gourmet Wildmenu Menu gourmet de la chasse

Hausgemachte Hirschcannelloni an Wildjus serviert mit kleinem Herbstsalat

Cannelloni de cerf fait maison jus de gibier servi avec une petite salade automnale

Homemade venison cannelloni game jus served with an autumn salad

*** * ***

Wildkraftbrühe Diana

Consommé chasseur Diana

Clear soup Diana

*** * ***

Gourmetteller

**(Hirschschnitzel, Gämspfeffer und Wildschweinbratwurst)
begleitet von den klassischen Garnituren und Butterspätzli**

Assiette gourmande

**(escalope de cerf, civet de chamois et saucisse à rôtir de sanglier)
accompagné des garnitures classiques et spaetzli au beurre**

Gourmet plate

**(venison escalope, stew of chamois and boar sausage)
accompanied by classical garnishes and buttered spaetzli**

*** * ***

Marroniparfait mit glasierten Marroni, Zwetschgenkompott und Rahm

Parfait aux marrons avec marrons glacées, compotée de pruneaux et Chantilly

Chestnut parfait with glazed chestnuts, plum compote and cream

Vorspeise	CHF 25.00
Hauptgang	CHF 52.00
Menu komplett	CHF 92.00

Suppen

Potages

Soups

Wildkraftbrühe mit Hirschravioli
Consommé chasseur ravioles de cerf
Clear soup with venison ravioli
CHF 15.00
kl. / pte / small port. CHF 12.00

Hausgemachte Marronissuppe mit Thymian
Potage de marrons maison au thym
Home-made chestnut soup with thyme
CHF 13.00
kl. / pte / small port. CHF 10.00

Tomatensuppe mit Zitronenrahm
Crème de tomates, Chantilly citronnée
Tomatoe soup with lemon 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

Vorspeisen Les entrées Starters

Hirschravioli an Wildrahmsauce und Pilzen

**Ravioles de cerf sauce crème de gibier aux champignons de bois
Venison ravioli with creamy hunter's sauce and forest mushrooms**

CHF 25.00

kl. / pte / small port. CHF 21.00

Haussalat

mit Honig- Speckstreifen, gewendetem Spiegelei und Provençale-Croûtons

Salade maison

Avec tranches de miel- lard, œuf au plat et croûtons à la provençale

House salad

with honey- bacon stripes, 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 12.00

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

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

**Beef tartare (200 gr.) seasoned with Cognac
onion rings, served with toast and butter**

CHF 39.00

kl. / pte / small port. CHF 35.00

Wildhauptgänge

Nos plats de chasse

Game main dishes

Gämspfeffer nach Jägerart

serviert mit unseren klassischen Wildgarnituren, Spätzli oder Tagliatelle

Civet de chamois chasseur

servie avec nos garnitures classiques de chasse, spaetzli ou tagliatelle

Stew of chamois hunter's style

accompanied by classical garnishes and buttered spaetzli or tagliatelle

CHF 44.00

kl. / pte / small port. CHF 40.00

Hausgemachter Wildhamburger an Preiselbeerschaum

**braisiertes Rotkraut, gebratener Camembert, Honigspeck und Röstzwiebeln
in Körnerbrötchen der Bäckerei Wehren und Knusper Frites**

Hamburger de chasse maison mousse aux airelles rouges

**choux rouge braisé, Camembert fondu, lard aux miel et oignons frits
dans le pain aux graines de la Boulangerie Wehren et frites croustillantes**

Home-made game burger served with cranberry foam

**red cabbage, melted Camembert, honey-bacon and crispy onions
in multi-grain bread from Wehren Bakery und crispy French fries**

CHF 38.00

Duett von Gäms- und Hirschschnitzel an Wildrahmsauce

begleitet von den klassischen Garnituren und Butterspätzli oder Tagliatelle

Duo d'escalope de chamois et d'escalope de cerf, sauce crème gibier

accompagné des garnitures classiques et spaetzli au beurre ou tagliatelle

Duo of chamois and venison escalope, hunter's cream sauce

accompanied by classical garnishes and buttered spaetzli or tagliatelle

CHF 49.00

kl. / pte / small port. CHF 45.00

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

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**

**In Butter gebratene Eglifilets an flüssiger Kräuterbutter
Gemüseallerlei und Röstimuffins**

**Filets de perches meunières, beurre café de Paris fondu
Choix de légumes et muffin de rösti**

**Buttered perch fillets with café de Paris butter sauce
served with vegetables and rösti muffins
CHF 42.00**

**In Butter gebratene Lachstranche an Zitronensauce
Gemüseallerlei und Röstimuffins**

**Tranche de saumon sauté en beurre sauce aux citrons
Choix de légumes et muffin de rösti**

**Buttered salmon cut with lemon sauce
served with vegetables and rösti muffins
CHF 42.00**

Burgers

Edwins Hausburger

Rindsburger mit Vacherinkäse, gebratenem Spiegelei, Honigspeck,
Tomate und Röstzwiebeln, an Cocktail-Mayonnaise,
in Körnerbrötchen der Bäckerei Wehren und Knusper Frites

Edwin's burger

hamburger de boeuf au Vacherin fribourgeois, œuf au plat, lardons,
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,
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, Randen, Haferflocken, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian
gebratenem Spiegelei, Tomaten und Röstzwiebeln
an Cocktail-Mayonnaise
in Körnerbrötchen der Bäckerei Wehren und Knusper Frites

Hamburger végétariens maison

de lentilles, carottes, betteraves rouges, flocons d'avoine, oignons, ail et thym
œuf frit, tomates et oignons frits
sauce cocktail,
pain aux graines de la Boulangerie Wehren et frites croustillantes

Home-made vegetarian burger

made of lentils, carrots, beetroots, oat flakes, onions, garlic and thyme
fried egg, tomatoes and fried onions, cocktail mayonnaise,
in multi-grain bread from Wehren Bakery and crispy French fries
CHF 28.00

Vegetarische Hauptgerichte

Plats principaux végétariens Vegetarian main dishes

Schönrieder Pilznudeln
mit Rahm, Schnittlauch, Cherry- Tomaten und Pfefferkäse

Nouilles aux champignons de bois de Schönried
Crème, ciboulette, tomates cerises et fromage aux poivre

Noodles with local mushrooms
Cream, chive, Cherry tomatoes and pepper cheese
CHF 32.00
kl. / pte / small port. CHF 28.00

Käsespätzli mit Röstzwiebeln und gedämpften Apfelschnitzen
Spaetzli au fromage aux oignons frits, morceaux de pomme vapeur

Cheese spaetzli with roasted onions, steamed apple wedges
CHF 28.00
kl. / pte / small port. CHF 24.00
mit Speck / avec lardons / with bacon + CHF 2.00

Herbstteller ohne Fleisch
Herbstlicher Gruss aus der Kernen-Küche, für alle die Wildbeilagen lieben

Assiette automnale sans viande
Une riche sélection de la cuisine Kernen
pour tous ceux qui aiment les garnitures de la chasse

Meatless hunter's plate
A wide selection for all those who love the classical hunters' garnishes
CHF 36.00
kl. / pte / small port. CHF 32.00

Käsespezialitäten **Spécialités de fromage Cheese specialties**

Vegetarische Rösti
mit Spinat, gratiniert mit Raclettekäse und Spiegelei

Roesti végétarien
aux épinards, gratiné au fromage à raclette et œuf au plat

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

Äplerrösti mit Tomaten,
gratiniert mit Raclettekäse serviert mit Spiegelei und Specktranchen

Roesti montagnard aux tomates,
gratiné au fromage à raclette servi avec œuf au plat et tranches de lard

Roesti Mountain style with tomatoes,
gratinated with raclette cheese served with fried egg and bacon stripes
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 à la truffe de Schoenried
Schoenried truffle fondue
CHF 36.00

à discrétion p. Person / p. personne CHF 42.00