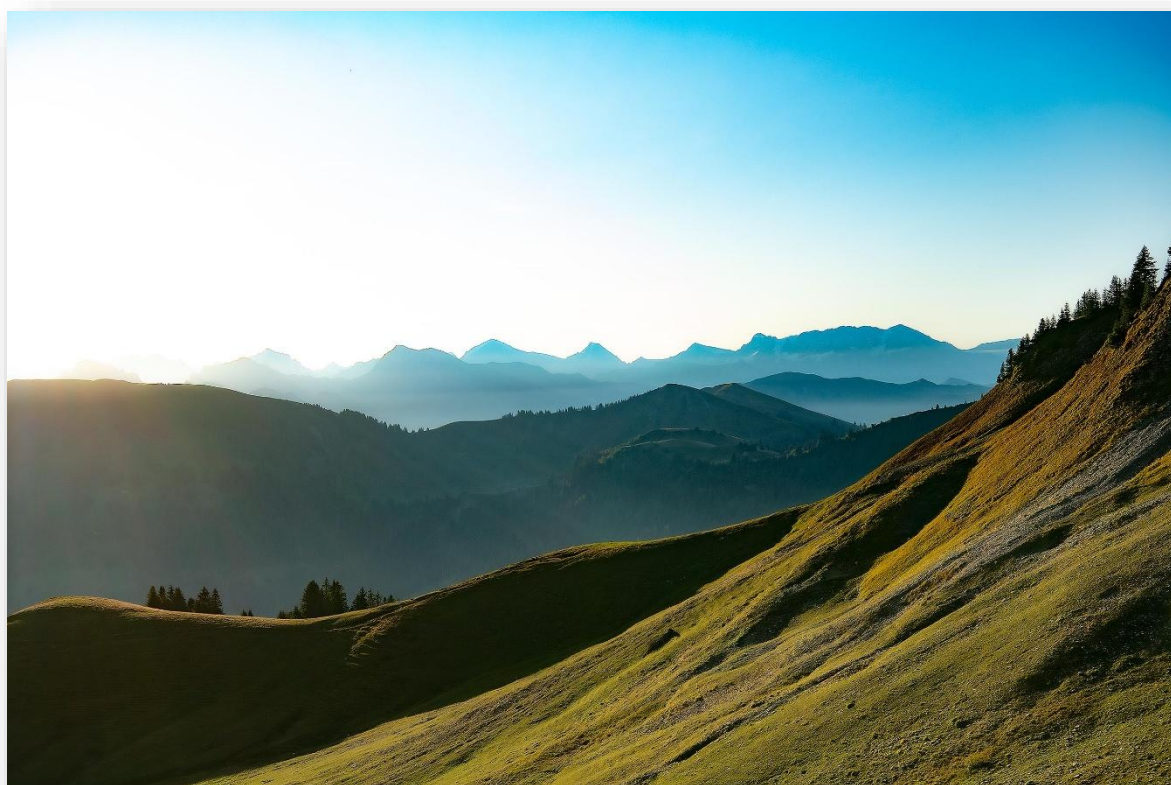


Herzlich willkommen im Hotel Kernen



**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!
Wünschen Sie Nachservice? Geben Sie unserem Servicepersonal Bescheid.

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

Our 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 10.00

Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad

CHF 13.00

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

Hausgemachte Schönrieder Pilzsuppe mit Rahm

Soupe aux champignons de Schönried maison à la crème

Homemade Schönried Mushroom Soup with Cream

CHF 15.00

kl. / pte / small port. CHF 13.00

Tagessuppe / Soupe du jour / Soup of the day

CHF 8.00

CHF 12.00

Kalte Gerichte 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, uncooked ham, sausage and cheese flakes

CHF 30.00

kleine Port. CHF 25.00

**Saaner Hobelkäse / Fromage à rebibes /
Traditional shaved cheese from Schönried**

CHF 25.00

Sandwich Corner

Clubsandwich mit Körnerbrot

mit Cocktailsauce, Blattspinat, Tomaten, gebratene Specktranchen,
Pouletbrust und Spiegelei

Club Sandwich au pain aux graines

Sauce cocktail, feuilles d'épinard, tomate, lard grillé,
Suprême de poulet et œuf au plat

Club Sandwich with seed bread

Cocktail sauce, spinach leaves, tomato, crispy bacon,
chicken breast and fried egg

CHF 28.00

mit Knusper Frites / avec frites / with French fries + CHF 5.00

Kernen-Sandwich mit Körnerbrot

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 mit Körnerbrot

warm serviert mit Schinken und Käse oder mit Tomate und Käse

servi chaud au jambon et fromage ou aux tomates et fromage

toasted sandwich served hot 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

Kalbsgeschnetzeltes «Bahnhof»

serviert an einer sämigen Pilzsauce, 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 buttered 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

Panierte Schweinsschnitzel, Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Escalopes de porc panées, légumes du marché et frites croustillantes

Breaded pork escalopes, market vegetables et crispy French fries

CHF 31.00

Schweinsbratwurst- Schnägg mit Zwiebelsauce und Butterrösti

Escargot de saucisse à rôtir avec sauce aux oignons et roesti au beurre

Sausage snail with onion sauce and buttered roesti

CHF 24.00

Burgers

Edwins Hausburger

Rindsburger mit Vacherinkäse, gebratenem Spiegelei, Honigspeck, Eisberg, 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, lard au miel, iceberg, 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, iceberg, tomato and roasted onions, cocktail mayonnaise, in multi-grain bread from Wehren Bakery und crispy French fries

CHF 30.00

Vegetarischer Hausburger

aus Kürbis, Chiasamen, Haferflocken, Zwiebeln, Pilze und Zucchetti gebratenem Spiegelei, Eisberg, Tomaten und Röstzwiebeln an Cocktail-Mayonnaise in Körnerbrötchen der Bäckerei Wehren und Knusper Frites

Hamburger végétarien maison

de potiron, de graines de chia, de flocons d'avoine, d'oignons, de champignons et de courgettes avec un œuf au plat, de la laitue iceberg, des tomates et des oignons frits accompagné d'une mayonnaise cocktail, servi dans un pain aux graines de la Boulangerie Wehren et frites croustillantes

Home-made vegetarian burger

made of pumpkin, chia seeds, oat flakes, onions, mushrooms and courgettes with a fried egg, iceberg lettuce, tomatoes and fried onions, served with cocktail mayonnaise, in multi-grain bread from Wehren Bakery and crispy French fries

CHF 30.00