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 kulinarischen 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, gewendetem Spiegelei und Provençale-Croûtons
Salade maison
au miel et au lard, œuf au plat et croûtons à la provençale
House salad
with honey and bacon, fried egg and provençale herbed croutons
CHF 18.00
kl. / pte / small port. CHF 15.00

Schönrieder Käsekuchen mit reichlich garniertem Salatteller

Gâteau au fromage de Schönried accompagné
d'une assiette de salade généreusement garnie

Cheesecake from Schönried *with generously garnished salad plate*
CHF 16.00/ CHF 24.00

Tomatensuppe
serviert mit Zitronen- Basilikumsorbet
Soupe à la tomate
servie avec un sorbet au citron et au basilic
Tomato soup
served with lemon-basil sorbet
CHF 13.00

Tagessuppe / Soupe du jour / Soup of the day
CHF 8.00
CHF 12.00

Kalte Teller/ Assiettes Froides/ Cold Plates

Schönrieder Trockenfleisch
Viande séchée de Schönried
Air-dried beef from Schoenried
kleine Port. CHF 27.00/ CHF 32.00

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
kleine Port. CHF 25.00/ CHF 30.00

Saaner Hobelkäse / Fromage à rebibes /
Traditional shaved cheese from Schönried
CHF 23.00

Fitness mit Pouletbrust
serviert mit reichlich garniertem Salatteller und Hobelkäserollen

Fitness avec du blanc de poulet
servie avec une assiette de salade généreusement garnie
et des rouleaux de fromage râpé

Fitness with Chicken Breast
served with a generously garnished salad plate and sliced cheese rolls
CHF 33.00

Wurst- Käsesalat
serviert mit reichlicher Salatgarnitur
Salade de saucisses et de fromage
servie avec une généreuse garniture de salade
Sausage and Cheese Salad
served with a generous side of salad
CHF 24.00

Sandwich Corner

Clubsandwich
mit Cocktailsauce, Blattspinat, Tomaten, gebratene Specktranchen, Pouletbrust, und Spiegelei
avec sauce cocktail, épinards en feuilles, tomates, tranches de lard grillées, blanc de poulet et œuf au plat
with cocktail sauce, spinach leaves, tomatoes, fried bacon slices, chicken breast, and a fried egg
CHF 28.00
suppl. Knusper Frites CHF 5.00

Kernensandwich 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
heiss serviert mit Schinken und Käse oder mit Tomate und Käse
Sandwich aux graines sur pain aux céréales
servi chaud au jambon et fromage ou aux tomates et fromage
Seed Sandwich with Whole-Grain Bread
toasted sandwich served hot with ham and cheese or with tomato and cheese
CHF 17.00

Fondueplausch/ Le Plaisir de la Fondue/ Cheese Fondue
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

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

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 45.00

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

Burgerfestival

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

Edwin's burger pain aux graines de la Boulangerie Wehren
hamburger de boeuf au Vacherin fribourgeois, œuf au plat, Lard au miel, salade tomate et oignons frits, Mayonnaise cocktail et frites croustillantes

Edwin's burger in multi-grain bread from Wehren Bakery
Rindsburger with Vacherin cheese, a fried egg, honey-glazed bacon, lettuce, tomato, and caramelized onions, served with cocktail mayonnaise and crispy fries
CHF 30.00

Vegetarischer Hausburger in Körnerbrötchen der Bäckerei Wehren
aus Linsen, Karotten, Randen, Haferflocken, Zwiebeln, Knoblauch und Chiasamen, Spiegelei, Tomaten und Röstzwiebeln an Cocktail-Mayonnaise und Knusper Frites

Burger végétarien maison dans un petit pain aux céréales de la boulangerie Wehren
à base de lentilles, carottes, betteraves, flocons d'avoine, oignons, ail et graines de chia, avec un œuf au plat, des tomates et des oignons frits, accompagnés de mayonnaise cocktail et de frites croustillantes

Vegetarian house burger in a multigrain bun from Wehren Bakery
made with lentils, carrots, beets, rolled oats, onions, garlic, and chia seeds with a fried egg, tomatoes, and caramelized onions, served with cocktail mayonnaise and crispy fries
CHF 29.00