

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, 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

Grüner Salat / *Salade verte / Green salad*

CHF 10.00

Gemischter Salat / *Salade mêlée / Mixed salad*

CHF 13.00

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

Rindskraftbrühe mit Sherry oder Ei oder Mark

Consommé de boeuf au Sherry, à l'œuf ou à la moelle

Beef broth with Sherry or egg or bone marrow

CHF 14.00

Unsere Sommergerichte/ Nos plats d'été/ Our Summer Dishes

Sommersalat

Sommerlicher Blattsalat mit Cherry- Tomaten, Gurken, Erdbeeren und geröstete Sonnenblumenkerne, serviert mit lauwarmem Charme de Möser von Schönried

Salade d'été

Salade verte estivale aux tomates cerises, concombres, fraises et graines de tournesol grillées, servie avec du "Charme de Möser" tiède de Schönried

Summer salad

A summery green salad with cherry tomatoes, cucumbers, Strawberrys and toasted sunflower seeds, served with lukewarm "Charme de Möser" from Schönried

CHF 25.00

Roastbeef mit Tartarsauce

serviert mit reichlich garniertem Salatteller

Roastbeef à la sauce tartare

servi avec une assiette de salade généreusement garnie

Roastbeef with tartar sauce

served with a generously garnished salad plate

CHF 34.00

suppl. Knusper Frites CHF 5.00

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

Fitnesssteller mit Pouletbrust

serviert mit reichlich garniertem Salatteller und Hobelkäserollen

Assiette équilibrée au blanc de poulet

servie avec une assiette de salade généreusement garnie et des rouleaux de fromage râpé

Healthy Meal Plate with Chicken Breast

served with a generously garnished salad plate and sliced cheese rolls

CHF 33.00

Unsere Klassiker/ Les Classiques/ Our Classics

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

Spare Ribs aus dem Oklahoma- Joe mit BBQ Sauce

serviert mit Knusper Frites und grünem Salat

Côtes levées "Oklahoma Joe" à la sauce barbecue

servies avec des frites croustillantes et une salade verte

Spare ribs from the Oklahoma Joe with BBQ sauce

served with crispy fries and a green salad

CHF 38.00

Beefsteak Tatar (120gr. / 200 gr.)

mit Cognac abgeschmeckt, Zwiebelringe und Randen- Ingwersorbet

dazu servieren wir Toast und Butter

Tartare de boeuf (120gr. / 200 gr.)

assaisonné à la cognac, accompagné de rondelles d'oignon et d'une sorbet à la

betterave et au gingembre servi avec toast et beurre

Beef tartare (120gr. / 200 gr.)

Seasoned with cognac, served with onion rings and beetroot-ginger sorbet

served with toast and butter

CHF 32.00/ CHF 39.00

suppl. Knusper Frites CHF 5.00

Schweinsbratwurst-Schnägg

mit Zwiebelsauce und Butterrösti

Saucisse à rôtir de porc en escargot

avec sauce aux oignons confites et roesti au beurre

Porc sausage snail

with onion sauce and buttered roesti

CHF 24.00

Traditionelle Gerichte/ Plats traditionels/ Traditional dishes

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 43.00

kl. / pte / small port. CHF 38.00

Cordon bleu vom Schweinshals «Horneggli»

gefüllt mit Hinterschinken und Raclettekäse, Gemüse vom Markt, Knusper Frites

Cordon bleu du cou du porc «Horneggli»

farci au jambon, fromage raclette, légumes du marché, frites croustillantes

Pork Cordon bleu «Horneggli»

filled with ham, raclette cheese, market vegetables and crispy French fries

CHF 42.00

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, toast 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 Pilavreis

Filets de perches poêlés, beurre aux herbes

légumes du marché et riz pilav

Pan-Fried perch filets with herb butter

market vegetables and pilaf rice

CHF 42.00

Zanderknusperli mit Tartarsauce

mit reichlich garniertem Salatteller

Beignets de sandre à la sauce tartare

accompagné d'une assiette de salade généreusement garnie

Crispy zander with tartar sauce

with a generously garnished salad plate

CHF 34.00

suppl. Knusper Frites CHF 5.00

Burgers

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

Chicken Burger in Körnerbrötchen der Bäckerei Wehren

Paniertes Pouletschnitzel, Salat, Tomaten, Spiegelei, Röstzwiebeln an Currymayonnaise und Knusper Frites

Burger au poulet dans un petit pain aux céréales de la boulangerie Wehren

Escalope de poulet panée, salade, tomates, oeuf au plat, oignon frits accompagné de mayonnaise au curry et de frites croustillantes

Chicken Burger in a multigrain bun from Wehren bakery

Breaded chicken cutlet, lettuce, tomatoes, fried egg, caramelized onions, served with curry mayonnaise and crispy french fries
CHF 29.00

Vegetarischer Hausburger in Körnerbrötchen der Bäckerei Wehren

aus Linsen, Karotten, Renden, 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

Vegetarische Hauptgerichte/ Plats principaux végétarien/ Vegetarian main dishes

Kartoffelgnocchi an Balsamicosauce

mit Cherry- Tomaten, Mozzarellakugeln, Pinienkerne und Rucola

Gnocchi à la sauce au vinaigre balsamique

aux tomates cerises, boules de mozzarella, pignons de pin et roquette

Potato gnocchi with Balsamic sauce

with cherry tomatoes, mozzarella balls, pine nuts and arugula

CHF 24.00

mit Speck / avec lardons / with bacon + CHF 2.00

Tagliatelle mit Tomatenpesto

serviert mit Rucola

Tagliatelles au pesto de tomates

servies avec de la roquette

Tagliatelle with tomato pesto

served with arugula

CHF 22.00

Vegetarische Rösti

mit Blattspinat und einem Spiegelei

Roesti végétarien

avec des épinards en feuilles et un œuf au plat

Vegetarian Roesti

with spinach leaves and a fried egg

CHF 26.00

Käsespezialitäten/ Spécialités de fromage/ Cheese specialties

Schönrieder Käsefondue

Fondue au fromage de Schoenried

Schoenried cheese fondue

CHF 30.00

à discrétion p. Person / p. personne CHF 36.00

Entrecôteparty

Rindsentrecôte (300g) mit hausgemachter Bärlauchbutter und Kräuterjus

Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Entrecôte de bœuf (300g) avec beurre aux ail des ours et jus aux herbes

Légumes du marché et Frites croustillantes

Beef entrecôte(300g) with wild garlic butter and herb juice

Market vegetables and crispy French fries

CHF 65.00

Entrecôte double (400g) (für 2 Pers)

mit Hausgemachter Bärlauchbutter und Kräuterjus

Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Entrecôte double (400g) (pour 2 pers)

avec beurre aux ails des ours et jus aux herbes, Légumes du marché et frites croustillantes

Double entrecôte (400g) (for 2 per)

with wild garlic butter and herb juice

Market vegetables and crispy French fries

CHF 83.00