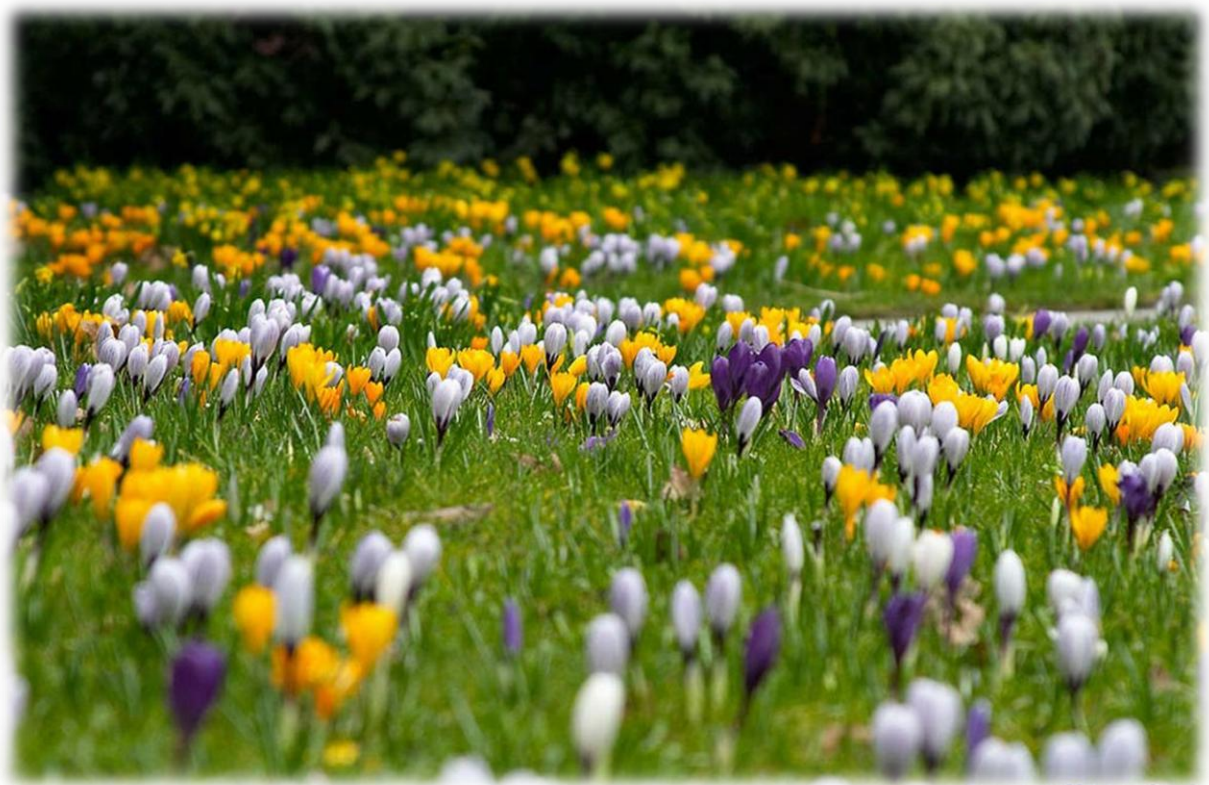


Herzlich willkommen im Hotel Kernen



**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/ Salate Les Entrées/ Salates Appetizers/ Salades

Grüner Salat / *Salade verte / Green salad*

CHF 10.00

Gemischter Salat / *Salade mêlée / Mixed salad*

CHF 13.00

Haussalat / *Salade maison / House salad*

Bunter Blattsalat mit Honig- Speck, gebratenem Spiegelei und Provençale-Croûtons

Salade verte aux lardons au miel, œuf au plat et croûtons à la provençale

Mixed green with honey bacon, fried egg and provençale herbed croutons

CHF 18.00

kl. / pte / small port. CHF 15.00

Suppen les Soupes the soupes

Tagessuppe / *Soupe du jour / Soup of the day*

CHF 8.00

CHF 12.00

Hausgemachte Spargelcrèmesuppe mit Rahmhäubchen

Crème d'asperges maison garnie de la crème

Homemade cream of asparagus soup with cream with a dollop of cream

CHF 12.00

CHF 15.00

Tomatensuppe mit Rahmhäubchen und Provençale Croutons

Potage de tomates à la crème avec croûtons provençale

Tomato soup with cream and croutons provençale

CHF 12.00

CHF 15.00

Kalte Teller 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 shaved cheese

CHF 30.00

kleine Port. CHF 25.00

Saaner Hobelkäse / Fromage à rebibes / Traditional shaved

cheese from Schönried

CHF 25.00

Hausgemachter Schönrieder Käsekuchen mit gemischtem Salat

Gâteau au fromage Schönrieder fait maison

accompagné d'un petit bouquet de salade

Homemade Schönried cheesecake with a small salad bouquet

CHF 16.00

CHF 24.00

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

Sandwichcorner

Clubsandwich

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

Club sandwich

servi avec sauce cocktail, feuilles d'épinards, tomates, tranches de lard frites, blanc de poulet et œuf au plat

Club sandwich

served with cocktail sauce, spinach leaves, tomatoes, fried bacon slices, chicken breast, and fried egg

CHF 28.00

Suppl. Knusper Frites CHF 5.00

Kernensandwich mit Körnerbrot mit Schinken, Salami oder Käse

Sandwich au cœur avec pain aux céréales au jambon, salami ou fromage

Kernensandwich with multigrain bread 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

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

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 and crispy French fries

CHF 31.00

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

Schweinsbratwurst- Schnäg mit Zwiebelsauce und Butterrösti

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

Sausage snail with pork 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 40.00

Burgers

Edwins Hausburger

Rindsburger mit Vacherinkäse, gebratenem Spiegelei, Honig-Speck, 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 au miel, tomate et oignons frits, sauce cocktail mayonnaise, pain aux graines de la Boulangerie Wehren et frites croustillantes

Edwin's burger

beef burger with Vacherin cheese, fried egg, honey bacon, tomato and roasted onions, cocktail mayonnaise, in multi-grain bread from Wehren Bakery und crispy French fries
CHF 30.00

Vegetarischer Hausburger

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

Burger végétarien maison

de lentilles, carottes, betteraves rouges, flocons d'avoine, oignons, ail, chia, œuf frit, tomates et oignons frit, sauce cocktail-mayonnaise, dans le pain aux graines de la Boulangerie Wehren et frites croustillantes

Home-made vegetarian burger

made of lentils, carrots, beetroots, oat flakes, onions, garlic, chia fried egg, tomatoes and fried onions, cocktail mayonnaise, in multi-grain bread from Wehren Bakery and crispy French fries
CHF 29.00