

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 hors-d'oeuvre

the starters

Haussalat / *Salade maison / House salad*

mit Honigspeck, gebratenem Spiegelei und Provençale-Croûtons

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

with honey bacon, fried egg and provençale herbed croutons

CHF 18.00

kl. / pte / small port. CHF 15.00

Hausgemachter Schönrieder Käsekuchen mit gemischtem Salat

Gâteau au fromage de Schönried fait maison accompagné d'un petit bouquet de salade

Homemade Schönried cheesecake with a small salad bouquet

CHF 16.00

CHF 24.00

Geräucherter Alaska-Wildlachs «Trapper Creek» mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

Saumon sauvage fumé d'Alaska «Trapper Creek» avec mousse au raifort, toast et beurre

Wild Alaska Smoked Salmon «Trapper Creek» with horseradish mousse, toast and butter

65 gr. / CHF 26.00

120 gr. / CHF 36.00

Beefsteak Tatar (120 gr.) mit Cognac abgeschmeckt und hausgemachtem Knäckebrötchen

serviert mit Zwiebelringen, Sesammayonnaise, Toast und Butter

Tartare de boeuf (120 gr.) assaisonné à la Cognac et avec pain croustillant fait maison

servi avec rondelles d'oignons, mayonnaise au sésame, toast et beurre

Beef tartare (120 gr.) Seasoned with Cognac and home-made crispbread

served with onion rings sesame mayonnaise, toast and butter

CHF 32.00

Salate/ Suppe

Salade/ Soupes

Salade/ Sopes

Grüner Salat / *Salade verte/ Green salad*

CHF 10.00

Gemischter Salat / *Salade mêlée / Mixed salad*

CHF 13.00

Hausgemachte Spargelcrèmesuppe mit Rahmhäubchen

Crème aux asperges fait maison à la crème

Homemade asparagus cream with whipped cream topping

CHF 12.00

CHF 15.00

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

Frühlingsmenü

Menu du printemps

Spring menu

Duett vom Spargelsalat mit Spargelsorbet

serviert mit lauwarmem Charme de Möser im Rohschinkenmantel

Duo de salade d'asperges et sorbet aux asperges

servi avec un Charme de Möser tiède enrobé de jambon cru

Duo of asparagus salad and asparagus sorbet

served with lukewarm Charme de Möser wrapped in raw ham

CHF 22.00

Haugemachte Hackbratenmuffins mit Frühlingszwiebeln

an brauner Rahmsauce

Gemüse vom Markt

Erbsenkartoffelstock

Muffins de pain de viande maison aux oignon nouveaux

accompagnés d'une sauce à la crème brun

Légumes du marché

Purée de pommes de terre aux petits pois

Homemade meatloaf muffins with spring onions

in a brown cream sauce

Market vegetables

Pea and potato mash

CHF 35.00

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Rahm

Strudel aux pommes maison *accompagné de glace à la vanille et chantilly*

Homemade apple strudel *with vanilla ice cream and whipped cream*

CHF 13.00

Menü komplett

CHF 65.00

Der Chef empfiehlt

Le chef recommande

The boss recommends

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 gr.)
Légumes du marché et frites croustillantes

Double entrecôte (400g) (for 2 pers.) with wild garlic butter and herb juice
Market vegetables and crispy French fries
CHF 83.00

Pouletbrust mit Zitrone und Thymian

serviert mit Tagliatellen, Morcheln, leichtem Jus, Spargeln und Erbsenmousse

Blanc de poulet au citron et au thym

servi avec des tagliatelles, des morilles, un jus léger, des asperges et une mousse de petits pois

Chicken breast with lemon and thyme

served with tagliatelle, morels, a light gravy, asparagus and a pea mousse
CHF 36.00

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 Kräutersauce mit Gemüse vom Markt und Butterrösti

Emincé de foie de veau à la mode du Chef

sauté au beurre, sauce aux fines herbes, légumes du marché et roesti au beurre

Thinly sliced calf's liver Chef's style

sautéed in butter, herb sauce, market vegetables and buttered roesti

CHF 43.00

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 avec salade verte et frites croustillantes*

The original Wiener Schnitzel *breaded veal escalope with green salad and crispy French fries*

CHF 46.00

Traditionelle Gerichte

Plats traditionels

Traditional dishes

Beefsteak Tatar (200 gr.) mit Cognac abgeschmeckt und hausgemachtem Knäckebrot serviert mit Zwiebelringen, Sesammayonnaise Toast und Butter

Tartare de boeuf (200 gr.) *assaisonné à la Cognac et pain croustillant fait maison servi avec rondelles d'oignons, mayonnaise au sésame toast et beurre*

Beef tartare (200 gr.) *Seasoned with Cognac and home-made crispbread served with onion rings, sesame mayonnaise, toast and butter*

CHF 39.00

suppl. Knusper Frites/ *frites croustillantes/ crispy french fries* CHF 5.00

Cordon bleu vom Schwein «Horneggli»

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

Cordon bleu du porc «Horneggli»

farci au jambon, fromage raclette de Schönried, légumes du marché et frites croustillantes

Pork Cordon bleu «Horneggli»

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

CHF 42.00

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

Fisch

Les Poissons

Fish

Geräucherter Alaska-Wildlachs «Trapper Creek»

serviert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

Saumon sauvage fumé d'Alaska «Trapper Creek»

servi avec mousse au raifort, toast et beurre

Wild Alaska Smoked Salmon «Trapper Creek»

served with horseradish mousse, toast and butter

65 gr. / CHF 26.00

120 gr. / CHF 36.00

Gebratene Eglifilets an flüssiger Bärlauchbutter

serviert mit Gemüse vom Markt und Bratkartoffeln

Filets de perches sautées *beurre aux ail des ours liquide,
légumes du marché et pommes sautées*

Sauteed perch filets *with wild garlic butter,
market vegetables and fried potatoes*

CHF 42.00

Gebratene Tranche von der Lachsforelle an flüssiger Bärlauchbutter

serviert mit Spargelgemüse und Erbsenkartoffelstock

Filets de truites poêlés *beurre aux ail des ours liquide,
légumes aux asperges et pommes de terre de petits pois*

Pan fried trout filets *with liquid wild garlic butter,
Asparagus vegetables and pea -potato mash*

CHF 43.00

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 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 et chia œuf frit, tomates et oignons frits, sauce cocktail-mayonnaise pain aux graines de la Boulangerie Wehren et frites croustillantes

Home-made vegetarian burger

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

Vegetarische Hauptgerichte

Plats principaux végétariens

Vegetarian main dishes

Tagliatelle mit Bärlauchpesto und Schönrieder Hobelkäserollen

Tagliatelle avec pesto aux ail des ours et fromage à rebibe de Schönried

Tagliatelle with wild garlic pesto and shaved cheese from Schönried

CHF 22.00

kl. / pte / small port. CHF 18.00

Grüne und Weisse Spargeln an Sauce Hollandaise mit gebratenen Kartoffeln

Asperges vertes et blanches à la sauce hollandaise et pommes de terre sautées

Green and white asparagus with Hollandaise sauce and roasted potatoes

CHF 35.00

Suppl. Rohschinken/ jambon cru/ raw ham CHF 13.00

Frühlingsgnocchi nach Art des Chef's

mit getrockneten Tomaten, Spargeln, Bärlauch und Schönrieder Hobelkäserollen

Gnocchi du printemps au style du chef

avec tomates séchées, asperges, ail des ours et fromage à rebibe de Schönried

Spring gnocchi Chef style

served with dried tomatoes, asparagus, wild garlic, and shaved cheese from Schönried

CHF 30.00

Käsespezialitäten

Spécialités de fromage

Cheese specialties

Vegetarische Rösti

mit gedämpftem Blattspinat, Raclettekäse und Spiegelei

Roesti végétarien

aux épinards en branche au vapeur, gratiné au fromage à raclette et œuf au plat

Vegetarian Roesti

with steamed spinach leaves, gratinated with raclette cheese and fried egg

CHF 28.00

Äplerrösti

mit Tomaten, gratiniert mit Raclettekäse, gebratenen Specktranchen und Spiegelei

Rösti montagnard

aux tomates, gratiné au fromage à raclette, servi avec tranche de lardon et œuf au plat

Roesti Mountain style

with tomatoes, gratinated with raclette cheese, served with bacon slices and fried egg

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