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.

Essen Sie ruhig, wir kochen Wild!

Gourmet Wildmenu Menu gourmet de la chasse

Hausgemachte Wildterrine und Steinpilzterrine,
mit Preiselbeerschaum und kleinem Herbstsalat
Terrine de gibier et terrine aux cèpes maison,
accompagnées d'une mousse aux airelles et d'une petite salade d'automne
Homemade game terrine and porcini mushroom terrine,
with lingonberry foam and a small fall salad

* * *

Wildkraftbrühe
Wildkraftbrühe "Diana", mit Wildfleischeinlage
Consommé "Diana", avec une garniture de gibier
Clear soup "Diana", with a game meat filling
CHF 15.00
kl. / pte / small port. CHF 13.00

* * *

Gourmetteller
Hirschschnitzel, Rehpfeffer und Wildschweinbratwurst
begleitet von den klassischen Garnituren und Butterspätzli oder Tagliatelle
Assiette gourmande
Escalope de cerf, Civet de chevreuil chasseur et saucisse de sanglier
Accompagné des garnitures classiques et spaetzli au beurre ou tagliatelle
Gourmet plate
Venison escalope, Stew of Roe deer hunter's style and wild boar sausage
accompanied by classical garnishes and buttered spaetzli or tagliatelle

* * *

Marroniparfait mit eingelegten Zwetschgen und Rahm
Parfait aux marrons, aux quetsches confites et à la crème
Chestnut parfait with pickled plums and cream

Vorspeise	**CHF 19.00**
Hauptgang	**CHF 52.00**
Menu komplett	**CHF 92.00**

Vorspeisen Les entrées Starters

Grüner Salat / Salade verte / Green salad
CHF 10.00

Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad
CHF 13.00

Hausgemachte Wildterrine und Steinpilzterrine, mit Preiselbeerschaum und kleinem Herbstsalat
Terrine de gibier et terrine aux cèpes maison, accompagnées d'une mousse aux airelles et d'une petite salade d'automne
Homemade game terrine and porcini mushroom terrine, with lingonberry foam and a small fall salad
CHF 25.00
kl. / pte / small port. CHF 19.00

Haussalat
mit Honig- Speckstreifen, gewendetem Spiegelei und Provençale-Croûtons
Salade maison
avec des lardons au miel, un œuf au plat retourné et des croûtons à la provençale
House salad
with honey-bacon strips, a flipped fried egg, and Provençal croutons
CHF 18.00
kl. / pte / small port. CHF 15.00

Beefsteak Tatar (200 gr.) mit Cognac abgeschmeckt
und Zwiebelringen, dazu servieren wir Toast und Butter

Tartare de boeuf (200 gr.) assaisonné à la Cognac,
rondelles d'oignons, servi avec toast et beurre

Beef tartare (200 gr.) seasoned with Cognac
onion rings. served with toasts and butter
CHF 39.00
kl. / pte / small port. CHF 32.00
suppl. Knusper Frites CHF 5.00

Hausgemachte Hirschcannelloni
mit Wirsing-Baumnussgemüse an Wildrahmsauce
Cannellonis de cerf faits maison
accompagnés d'un mélange de chou frisé et de noix, nappés d'une sauce à la crème au gibier
Homemade Venison Cannelloni
with Savoy Cabbage and Walnut Vegetable Medley in a Game Cream Sauce
CHF 25.00
kl. / pte / small port. CHF 21.00

Wildkraftbrühe "Diana", mit Wildfleischeinlage
Consommé "Diana", avec une garniture de gibier
Clear soup "Diana", with a game meat filling
CHF 15.00
kl. / pte / small port. CHF 13.00

Hausgemachte Marronisuppe mit Thymian und Rahmhaube
Soupe maison aux marrons, au thym et nappée de crème
Homemade Chestnut Soup with Thyme and a Top of Cream
CHF 15.00
kl. / pte / small port. CHF 13.00

Rindskraftbrühe mit Sherry oder Ei oder Mark
Consommé de boeuf au Sherry ou à l'œuf ou à la moelle
Beef broth with Sherry or egg or bone marrow
CHF 14.00

Wildhauptgänge Nos plats de chasse Game main dishes

Rehpfeffer nach Jägerart
serviert mit unseren klassischen Wildgarnituren, Spätzli oder Tagliatelle
Civet de chevreuil chasseur
servie avec nos garnitures classiques de chasse, spaetzli ou tagliatelle
Stew of Roe deer hunter's style
accompanied by classical garnishes and buttered spaetzli or tagliatelle
CHF 44.00
kl. / pte / small port. CHF 40.00

Hirsch- und Rehschnitzel Duett an Wildrahmsauce
begleitet von den klassischen Garnituren und Butterspätzli oder Tagliatelle
Duo d'escalopes de cerf et chevreuil nappés d'une sauce à la crème au gibier
accompagné des garnitures classiques et spaetzli au beurre ou tagliatelle
Duet of Venison and Roe deer escalopes with Game Cream Sauce
accompanied by classical garnishes and buttered spaetzli or tagliatelle
CHF 49.00
kl. / pte / small port. CHF 45.00

Kernen's Wildpasta mit Rehgeschnetzeltem
glasierte Marroni, Trauben und Honigspeck an Wildrahmsauce und Tagliatelle
Pâtes au gibier de Kernen avec des émincés de chevreuil
Châtaignes glacées, raisins et lard au miel, le tout accompagné d'une sauce à la crème au gibier et tagliatelles
Kernen's Game Pasta with sliced roe deer
Glazed chestnuts, grapes, and honey-cured bacon in a game cream sauce and tagliatelle
CHF 40.00
kl. / pte / small port. CHF 36.00

Hirschhacksteak an Wildrahmsauce
serviert mit braisiertem Rotkraut, glasierten Marroni und Tagliatelle
Steak haché de cerf à la sauce crème gibier
servi avec du chou rouge braisé, marrons glacés et tagliatelles
Minced venison steak with hunter's cream sauce
served with braised red cabbage, glazed chestnuts and tagliatelles
CHF 35.00
kl. / pte / small port. CHF 31.00

Der Chef empfiehlt
Le chef recommand
The boss recommends

Rindsentrecôte (300g) mit hausgemachter Kräuterbutter
Gemüse vom Markt und Knusper Frites
Entrecôte de bœuf (300g*)* avec du beurre aux herbes fait maison
Légumes du marché et Frites croustillantes
Beef entrecôte(300g) with homemade herb butter
Market vegetables and crispy French fries
CHF 65.00

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 cru, et fromage Raclette de Schönried
légumes du marché et frites croustillantes
Pork Cordon bleu «Horneggli»
filled with ham and Schönrieder 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, toasts 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

In Butter gebratene Eglifilets an flüssiger Kräuterbutter
Gemüseallerlei und Pilavreis
Filets de perche meunières avec beurre aux herbes fondu
Assortiment de légumes et riz pilaf
Buttered perch fillets with herb butter sauce
served with vegetables and pilaf rice
CHF 42.00

Zanderknusperli mit Tartarsauce
Gemüseallerlei und Knusper Frites
Filets de sandre frits accomgagnés d'une sauce tartare
Assortiment de légumes et frites croustillantes
Deep-fried fillets of zander with tartar sauce
Mixed vegetables and French fries
CHF 35.00

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 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

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 with green salad and crispy French fries
CHF 46.00

Schweinsbratwurst-Schnägg mit Zwiebelsauce und Butterrösti
Saucisse à rôtir de porc en escargot
avec sauce aux oignons confites et roesti au beurre
Pork 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

Vegetarische Hauptgerichte
Plats principaux végétarien Vegetarian main dishes

Spätzlipfanne mit gedämpftem Wirz, Steinpilzen und gebratenem Rosenkohl an einer sämigen Rahmsauce
Poêlée de spätzli au chou frisé cuit à la vapeur, aux cèpes et aux choux de Bruxelles sautés,
accompagnée d'une sauce crémeuse
Pan-fried Spätzli with steamed savoy cabbage, porcini mushrooms, and sautéed Brussels sprouts
served with a creamy sauce
CHF 32.00
kl. / pte / small port. CHF 28.00

Röstipastetli mit einer Pilzfüllung
serviert mit reichlicher Gemüsegarnitur
Tarte aux rösti fourrée aux champignons
servie avec un généreux accompagnement de légumes
Rösti patties with a mushroom filling
served with a generous side of vegetables
CHF 32.00
kl. / pte / small port. CHF 28.00

Herbstteller "Jägerpech"
Herbstlicher Gruss aus der Kernen-Küche, für alle die Wildbeilagen lieben
Assiette d'automne « Jägerpech »
Une riche sélection de la cuisine Kernen
Pour tous ceux qui aiment les garnitures de la chasse
“Jägerpech” Fall Platter
A wide selection for all those who love the classical hunters' garnishes
CHF 36.00
kl. / pte / small port. CHF 32.00

Käsespezialitäten
Spécialités de fromage Cheese specialties

Vegetarische Rösti
mit braisiertem Sauerkraut, gratiniert mit Raclettekäse und einem Spiegelei
Rösti végétariens
accompagnés de choucroute braisée, gratinés au fromage à raclette et servis avec un œuf au plat
Vegetarian Rösti
with braised sauerkraut, topped with raclette cheese and served with a fried egg
CHF 28.00

Älplerrösti mit Tomaten,
gratiniert mit Raclettekäse, Specktranchen und Spiegelei
Roesti montagnard aux tomates,
gratiné au fromage à raclette, tranches de lard et œuf au plat
Roesti Mountain style with tomatoes,
gratinated with raclette cheese, slices of bacon 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

Schönrieder Trüffelfondue
Fondue à la truffe de Schoenried
Schoenried truffle fondue
CHF 36.00

à discrétion p. Person / p. personne CHF 42.00