

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 Wildterrinen und Steinpilzterrinen,

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

serviert mit Hirschravioli

Bouillon de gibier

servi avec des raviolis de cerf

Game stock

served with deer ravioli

* * *



Gourmetschüssel

Hirschschnitzel, Gämspfeffer und Wildschweinbratwurst

begleitet von den klassischen Garnituren und Butterspätzli oder Tagliatelle

Assiette gourmande

Escalope de cerf, civet de chamois et saucisse de sanglier

Accompagné des garnitures classiques et spaetzli au beurre ou tagliatelle

Gourmet plate

Roe deer escalope, stew of chamois 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

Hirschravioli auf Wirsing- Baumnussgemüse mit Steinpilzen an Wildrahmsauce

Raviolis au cerf sur lit de chou frisé et de noix, accompagnés de cèpes
et d'une sauce à la crème au gibier

Venison ravioli on a bed of savoy cabbage and walnuts with porcini mushrooms,
served with a game cream sauce

CHF 25.00

kl. / pte / small port. CHF 21.00

Wildkraftbrühe mit Hirschravioli

Consommé Diana avec des raviolis au cerf

Clear soup Diana with venison ravioli

CHF 15.00

kl. / pte / small port. CHF 13.00

Hausgemachte Marronisuppe mit Thymian

Potage de marrons maison au thym

Home-made chestnut soup with thyme

CHF 15.00

kl. / pte / small port. CHF 13.00

Hausgemachte Schönrieder Pilzsuppe mit Rahm

Soupe aux champignons de Schönried maison à la crème

Homemade Schönried mushroom soup with 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

Gämspfeffer nach Jägerart

serviert mit unseren klassischen Wildgarnituren, Spätzli oder Tagliatelle

Civet de chamois chasseur

servie avec nos garnitures classiques de chasse, spaetzli ou tagliatelle

Stew of chamois hunter's style

accompanied by classical garnishes and buttered spaetzli or tagliatelle

CHF 44.00

kl. / pte / small port. CHF 40.00

Duett von Gäms- und Hirschschnitzel an Wildrahmsauce

begleitet von den klassischen Garnituren und Butterspätzli oder Tagliatelle

Duo d'escalope de chamois et d'escalope de cerf, sauce crème gibier

accompagné des garnitures classiques et spaetzli au beurre ou tagliatelle

Duo of chamois and roe deer escalope, hunter's cream sauce

accompanied by classical garnishes and buttered spaetzli or tagliatelle

CHF 49.00

kl. / pte / small port. CHF 45.00

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 accompagnés 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

Traditionelle Gerichte Plats traditionnels Traditional Dishes

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

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

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter ca. 300g

Gemüse vom Markt und Knusper Frites

Entrecôte de boeuf beurre aux herbes ca. 300g

Légumes du marché et frites croustillantes

Beef Entrecôte with herb butter ca. 300g

Market vegetables and French fries

CHF 65.00

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 végétariens 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 végétariens Vegetarian main dishes

Kürbisspätzli mit gedämpftem Wirz, Steinpilzen und gebratenem Rosenkohl
an einer sämigen Rahmsauce

Spätzli à la courge, accompagnés de chou frisé cuit à la vapeur, de cèpes et de
choux de Bruxelles sautés,

le tout nappé d'une sauce crémeuse

Pumpkin spaetzli with steamed savoy cabbage, mushrooms and fried brussels
sprouts served with a creamy sauce

CHF 32.00

kl. / pte / small port. CHF 28.00

Röstipastetli mit einer Pilzfüllung

serviert mit reichlicher Gemüse garnitur

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

Äplerrösti 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