

# 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

**Tomatensuppe** mit Zitronenrahm und Provençale Croutons

***Potage de tomates*** à la crème au citron avec croûtons provençale

***Tomato soup*** with lemon cream and croutons provençale

CHF 13.00

## 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 23.00

### ***Hausgemachter Schönrieder Käsekuchen mit kleinem Salatbouquet***

#### ***Gâteau au fromage de Schönried***

*fait maison accompagné d'un petit bouquet de salade*

#### ***Homemade Schönried cheesecake with a small salad bouque***

CHF 16.00

### **Hausgemachter Schönrieder Käsekuchen mit reichhaltiger Salatgarnitur**

#### ***Gâteau au fromage de Schönried fait maison accompagné d'une salade copieuse***

#### ***Homemade Schönried cheesecake with a generous salad garnish***

CHF 24.00

### **Clubsandwich**

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

#### ***Club sandwich***

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

#### ***Club sandwich***

*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

## **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

## 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- Schnägg**

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

# Burgerfestival

## Edwins Hausburger

Rindsburger mit Vacherinkäse, gebratenem Spiegelei, Honig- Speck,  
Tomate und Röstzwiebeln,  
in Körnerbrötchen der Bäckerei Wehren  
Knusper Frites und Salatgarnitur

## **Edwin's burger**

*hamburger de boeuf au fromage Vacherin, œuf au plat, lardons au miel,  
tomate et oignons grillés  
pain aux grains de la Boulangerie Wehren  
frites croustillantes et garniture de salade*

## **Edwin's burger**

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

## Vegetarischer Hausburger

aus Linsen, Karotten, Randen, Haferflocken, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian  
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 thym  
œuf frit, tomates et oignons frits  
sauce cocktail,  
pain aux graines de la Boulangerie Wehren et frites croustillantes*

## **Home-made vegetarian burger**

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