

# **Herzlich willkommen im Hotel Kern**



**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

Carpaccio von geräuchertem Wildschweinschinken  
mit Nüsslersalat an Orangendressing und Hobelkäse

Carpaccio de jambon de sanglier fumé  
salade de rampon avec vinaigrette à l'orange et fromage à rebibes

Carpaccio of smoked wild boar ham  
served with lamb's lettuce on orange dressing and dried cheese

\* \* \*

Marronisüppchen mit Thymian  
Potage de marrons et thym  
Chestnut soup with thyme

\* \* \*

Gourmetteller

(Hirschschnitzel, Gämspfeffer und Wildhackbraten)

begleitet von den klassischen Garnituren und Butterspätzli oder Tagliatelle

Assiette gourmande

(escalope de cerf, civet de chamois et rôti hâché de chasse)

accompagné des garnitures classiques et spaetzli au beurre ou tagliatelle

Gourmet plate

(venison escalope, stew of chamois and venison meat-loaf)

accompanied by classical garnishes and buttered spaetzli or tagliatelle

\* \* \*

Kleines Vermicelles mit Rahm

Petite portion de vermicelles et Chantilly

Small portion of vermicelles with whipped cream

Vorspeise                    CHF 22.00

Hauptgang                    CHF 45.00

Menu komplett            CHF 89.00



**Suppen      Potages      Soups**

**Wildkraftbrühe Diana mit fein geschnittener Wildfleischeinlage**

**Consommé Diana salpicons de gibier**

**Clear soup Diana with venison cubes**

**CHF 13.00**

**kl. / pte / small port. CHF 10.00**

**Schönrieder Pilzsuppe mit fein geschnittener Pilzeinlage**

**Potage de champignons des bois de Schönried, salpicons de champignons**

**Mushrooms' soup of local mushroom, mushrooms cubes**

**CHF 13.00**

**kl. / pte / small port. CHF 10.00**

**Hausgemachte Marronisuppe mit Thymian**

**Potage de marrons maison au thym**

**Home-made chestnut soup with thyme**

**CHF 13.00**

**kl. / pte / small port. CHF 10.00**

**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 13.00**

## **Vorspeisen    Les entrées    Starters**

**Hausgemachte Wildterrinen mit Steinpilzcoulis und kleinem Herbstsalat**

**Terrine de chasse maison, coulis aux bolets, petite salade automnale**

**Home-made game terrine with ceps' coulis, small fall salad**

**CHF 22.00**

**kl. / pte / small port. CHF 19.00**

**Haussalat**

**mit Speckstreifen, gewendetem Spiegelei und Provençale-Croûtons**

**Salade maison**

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

**House salad**

**with bacon, fried egg and provençale herbed croutons**

**CHF 18.00**

**kl. / pte / small port. CHF 15.00**

**Grüner Salat / Salade verte / Green salad**

**CHF 9.00**

**Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad**

**CHF 11.00**

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

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

**Beef tartare (200 gr.) seasoned with Vodka  
onion rings. served with toasts and butter**

**CHF 39.00**

**kl. / pte / small port. CHF 35.00**

## **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**

**Hausgemachter Wildhackbraten an Preiselbeersauce  
braisiertes Rotkraut mit Marroni, Kürbis-Kartoffelstock**

**Rôti hâché de chasse maison sauce aux airelles rouges  
chou rouge braisé aux marrons, purée de pommes de terre et potiron**

**Home-made venison meat-loaf served with cranberry sauce  
red cabbage with chestnuts, mashed potatoes and pumpkins**

**CHF 38.00**

**kl. / pte / small port. CHF 34.00**

**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 venison 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**

**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 42.00  
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**

**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 Safran-Currysauce  
auf Linsen-Gemüsebett**

**Filets de perches meunières, sauce au curry et safran  
sur un lit de lentilles et légumes**

**Buttered perch fillets white curry and saffron sauce  
served with lentils and vegetables**

**CHF 42.00**

**Gebratene Zanderfilets mit flüssiger Kräuterbutter  
Gemüse vom Markt und Tagliatelle**

**Filets de sandre poêlés, beurre aux herbes fondu  
légumes du marché et tagliatelle**

**Pan fried pike fillets with melted herb butter  
market vegetables and tagliatelle**

**CHF 42.00**



## **Burgers**

### **Edwins Hausburger**

**Rindsburger mit Vacherinkäse, gebratenem Spiegelei, Bratspeck, Tomate und Röstzwiebeln, an leicht scharfer Cocktail-Mayonnaise, in Körnerbrötchen der Bäckerei Wehren und Knusper Frites**

### **Edwin's burger**

**hamburger de boeuf au Vacherin fribourgeois, œuf au plat, lardons, tomate et oignons frits, sauce cocktail légèrement relevée, pain aux graines de la Boulangerie Wehren et frites croustillantes**

### **Edwin's burger**

**beef burger with Vacherin cheese, fried egg, bacon, tomato and roasted onions, lightly spicy cocktail mayonnaise, in multi-grain bread from Wehren Bakery und crispy French fries**  
**CHF 29.00**

### **Vegetarischer Hausburger**

**aus schwarzen Bohnen und Vollreis, Peperoni, Koriander und Kümmel, gebratenem Spiegelei, Tomaten und Röstzwiebeln, an leicht scharfer Cocktail-Mayonnaise in Körnerbrötchen der Bäckerei Wehren und Knusper Frites**

### **Hamburger végétarien maison**

**de haricots noirs et riz complet, poivrons, coriandre et cumin, œuf frit, tomates et oignons frits, sauce cocktail légèrement relevée, pain aux graines de la Boulangerie Wehren et frites croustillantes**

### **Home-made vegetarian burger**

**made of black beans and brown rice, peppers, coriander and cumin, fried egg, tomatoes and fried onions, lightly spicy cocktail mayonnaise, in multi-grain bread from Wehren Bakery and crispy French fries**  
**CHF 28.00**

## **Vegetarische Hauptgerichte**

### **Plats principaux végétariens    Vegetarian main dishes**

**Steinpilzravioli**  
**an Schnittlauchbutter mit gehobeltem Trüffel-Steinpilzkäse**

**Ravioli aux bolets**  
**beurre à la ciboulette, fromage en copeaux à la truffe et aux bolets**

**Ravioli with ceps**  
**chive butter and slices of truffle and ceps' cheese**  
**CHF 26.00**  
**kl. / pte / small port. CHF 22.00**

**Käsespätzli mit Röstzwiebeln und gedämpften Apfelschnitzen**  
**Spaetzli au fromage aux oignons frits, quartiers de pomme vapeur**

**Cheese spaetzli with roasted onions, steamed apple wedges**  
**CHF 28.00**  
**kl. / pte / small port. CHF 24.00**  
**mit Speck / avec lardons / with bacon    + CHF 2.00**

**Herbstteller ohne Fleisch**  
**Herbstlicher Gruss aus der Kernen-Küche, für alle die Wildbeilagen lieben**

**Assiette automnale sans viande**  
**Une riche sélection de la cuisine Kernen**  
**pour tous ceux qui aiment les garnitures de la chasse**

**Meatless hunter's plate**  
**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 Pilzen, gratiniert mit Raclettekäse und Spiegelei**

**Roesti végétarien**  
**aux champignons, gratiné au fromage à raclette et œuf au plat**

**Vegetarian Roesti**  
**with mushrooms, gratinated with raclette cheese and fried egg**  
**CHF 28.00**

**Äplerrösti mit Speck und Tomaten,**  
**gratiniert mit Raclettekäse und Spiegelei**

**Roesti montagnard aux lardons et tomates,**  
**gratiné au fromage à raclette et œuf au plat**

**Roesti Mountain style with bacon and tomatoes,**  
**gratinated with raclette cheese 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 Trüffelndue**  
**Fondue à la truffe de Schoenried**  
**Schoenried truffle fondue**  
**CHF 36.00**

**à discrétion p. Person / p. personne CHF 42.00**