

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, Rehpfeffer und Wildhackbraten)

begleitet von den klassischen Garnituren und Butterspätzli oder Tagliatelle

Assiette gourmande

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

accompagné des garnitures classiques et spaetzli au beurre ou tagliatelle

Gourmet plate

(roe deer escalope, stew of venison and game 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

Hausgemachte Marronissuppe 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



**Kürbissuppe bestellen
und ein Zeichen setzen!**

Kürbissuppe CHF 8.00

**Mit zusätzlich CHF 5.00 pro Suppe Können
Sie heute einen wertvollen Beitrag leisten.
Vielen Dank!**

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

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 venison 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 Reh- und Hirschschnitzel an Wildrahmsauce

begleitet von den klassischen Garnituren und Butterspätzli oder Tagliatelle

**Duo d'escalope de chevreuil 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 Linsen, Karotten, Randen, Haferflocken, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian gebratenem Spiegelei, Tomaten und Röstzwiebeln an leicht scharfer Cocktail-Mayonnaise in Körnerbrötchen der Bäckerei Wehren und Knusper Frites

Hamburger végétarien maison

de lentilles, carottes, betteraves rouges, flocons d'avoine, oignons, ail et thym 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 lentils, carrots, beetroots, oat flakes, onions, garlic and thyme 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 Trüffel Fondue
Fondue à la truffe de Schoenried
Schoenried truffle fondue
CHF 36.00

à discrétion p. Person / p. personne CHF 42.00