

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.**



Vorspeisen Les entrées Starters

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

Tomatensuppe mit Rahmhäubchen, Basilikum und Provençale-Croûtons
Soupe de tomates, Chantilly au basilic et côutons à la provençale
Tomato soup topped with whipped cream, basil and provençale herbed croutons
CHF 11.00

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 12.00

Sommergerichte

Suggestions d'été

Summer dishes

Vegetarischer Salat

gemischter Salatteller mit lauwarmem Charme de Möser und gerösteten Nüssen

Salade végétarienne

salade mêlée, Charme de Moeser tiède et noix grillées

Vegetarian salad

mixed salad with lukewarm Charme de Moeser cheese and roasted nuts

CHF 23.00

Roastbeef mit Tatarsauce

serviert auf reich garniertem Salatteller

Roastbeef, sauce tartare

servi avec une salade composée

Roast-beef and tartar sauce

served with rich salad garniture

CHF 32.00

mit Knusper Frites / suppl. frites croustillantes / with French Fries + CHF 4.00

Chefs Pouletsalat

im Cornflakesmantel panierte, gebackene Pouletstreifen

serviert mit grünem Blattsalat an Hausdressing und mit Hobelkäserollen

Salade verte de saison, poulet pané aux cornflakes

assaisonnement maison et rouleaux de fromage à rebibes

Mixed green salad and chicken stripes baked in cornflakes panade

served with house-dressing and dried cheese rolls

CHF 29.00

Traditionelle Gerichte Plats traditionels Traditional dishes

**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**

**Cordon bleu vom Schwein «Horneggli»
gefüllt mit Hinterschinken und Schönrieder Raclettekäse
Gemüse vom Markt und Knusper Frites**

**Cordon bleu de porc «Horneggli»
farci au jambon et fromage à raclette de Schönried
légumes du marché et frites croustillantes**

**Pork Cordon bleu «Horneggli»
filled with ham and Schönried raclette cheese
market vegetables and crispy French fries
CHF 39.00**

Unsere Klassiker

Les Classiques

Our Classics

**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**

**Rindsentrecôte an Kräuterbutter (300 gr.)
mit Gemüse vom Markt und Knusper Frites**

**Entrecôte de boeuf, beurre aux fines herbes (300 gr.)
légumes du marché et frites croustillantes**

**Sirloin steak with herb butter (300 gr.)
market vegetables and crispy French fries
CHF 65.00**

**Schweinsbratwurst-Schnägg
mit Zwiebelsauce und Butterrösti**

**Escargot de saucisse à rôtir de porc
sauce aux oignons confits et roesti au beurre**

**Porc sausage snail
with onion sauce and buttered roesti
CHF 23.00**

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 Zitronen-Pfefferminz-Risotto**

**Filets de sandre poêlés, beurre aux herbes fondu
légumes du marché et risotto au citron et à la menthe**

**Pan fried pike fillets with melted herb butter
market vegetables and lemon and mint risotto**

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

**Kartoffelgnocchi an Rahmsauce mit getrockneten Tomaten,
Broccoli, Schnittlauch und Reibkäse**

**Gnocchi de pommes de terre, sauce crème aux tomates séchées
et brocolis, ciboulette et fromage râpé**

**Potato gnocchi with cream sauce, dried tomatoes,
broccoli, chive and grated cheese**

CHF 25.00

mit Speck / avec lardons / with bacon + CHF 2.00

Cremiges Zitronen-Minz-Risotto mit Gemüse vom Markt

Risotto crémeux au citron et à la menthe, légumes du marché

Creamy risotto with lemon and mint, market vegetables

CHF 26.00

**Hausgemachte Maislaibchen an Tomatensauce
serviert mit reichhaltiger Gemüse garnitur**

**Galettes de maïs maison, sauce tomate
servies avec une sélection de légumes variés**

**Homemade corn patties with tomato sauce
served with generous side of vegetables**

CHF 24.00

Käsespezialitäten
Spécialités de fromage Cheese specialties

Vegetarische Rösti
mit Blattspinat, gratiniert mit Raclettekäse und Spiegelei

Roesti végétarien
aux épinards en branche, gratiné au fromage à raclette et œuf au plat

Vegetarian Roesti
with spinach leaves, gratinated with raclette cheese and fried egg
CHF 28.00

Äplerrösti mit Speck und Tomaten,
gratiniert mit Raclettekäse und Spiegelei

Rösti 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
Schönried cheese fondue
CHF 30.00

à discrétion p. Person / p. personne CHF 36.00