

# 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    Les Entrées    Appetizers**

**Grüner Salat / Salade verte / Green salad  
CHF 9.00**

**Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad  
CHF 11.00**

**Haussalat**

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

**Salade maison**

**Salade verte aux lardons, œuf au plat et croûtons de Provence**

**House salad**

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

**CHF 18.00**

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

**Tagessuppe / Soupe du jour / Soup of the day  
CHF 8.00**

**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 cheese flakes**

**CHF 30.00**

**kleine Port. CHF 25.00**

**Saaner Hobelkäse / Fromage à rebibes /  
Traditional shaved cheese from Schönried**

**CHF 22.00**

**Wurst-Käsesalat, reichhaltig garniert**

**Salade de saucisse et fromage avec garniture riche**

**Sausage-cheese salad with rich garnish**

**CHF 25.00**

## **Sandwich Corner**

**Wir servieren alle Sandwiches mit Körnerbrot und einer kleinen Salatgarnitur  
Nos sandwichs sont faits au pain à grains et une petite garniture de salade  
We serve our sandwiches with special seeded bread and a small salad garniture**

**mit Schinken, Salami oder Käse / au jambon, salami ou fromage /  
with ham, salami or cheese**

**CHF 13.00**

**gemischt / assorti / mixed**

**CHF 15.00**

### **Kernen-Sandwich**

**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 mit 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**

**Schweinsbratwurst-Schnägg mit Zwiebelsauce und Butterrösti**

**Saucisse à rôtir de porc en escargot, sauce aux oignons confits et roesti au beurre**

**Pork sausage snail, with onion sauce and buttered roesti**

**CHF 23.00**

**Kalbsgeschnetzeltes «Bahnhof»**

**serviert an einer sämigen 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 vegetables and buttered roesti**

**CHF 44.00**

**kleine Port. CHF 39.00**

**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, green salad and crispy French fries**

**CHF 45.00**

## **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 28.00**

### **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 végétariens 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**