

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

Chefsalat

Grüner Salat mit Waadtländer Saucisson, «Gschwelti» und Sauerrahmsauce

Salade du Chef

Salade verte avec saucisson vaudois, pomme de terre en robe sauce crème fraîche

Chef's salad

Green salad with sausage from Vaud, potatoes in skin and sour cream sauce

CHF 24.00

Kalte Teller Assiettes Froides Cold Plates

**Schönrieder Trockenfleisch / Viande séchée de Schönried /
Air-dried beef from Schoenried**

CHF 31.00

kleine Port. CHF 26.00

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 29.00

kleine Port. CHF 24.00

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

CHF 21.00

Wurst-Käsesalat

Reichhaltig garniert

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

**Sausage-cheese salad
with rich garnish**

CHF 24.00

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 12.00

gemischt / assorti / mixed

CHF 14.00

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 16.00

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 et crispy French fries
CHF 31.00

Bratwurstschnägg
mit Zwiebelsauce und Butterrösti

Escargot de saucisse à rôtir
avec sauce aux oignons et roesti au beurre

Sausage snail
with onion sauce and buttered roesti
CHF 23.00

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 44.00
kleine Port. CHF 39.00

Burgerfestival

Edwins Hausburger

**Rindsburger mit Vacherinkäse, gebratenem Spiegelei, Bratspeck,
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,
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, bacon,
tomato and roasted onions
in multi-grain bread from Wehren Bakery
crispy French fries and salad garnish
CHF 28.00**

Vegetarischer Hausburger

**aus schwarzen Bohnen und Vollreis, Peperoni, Koriander und Kümmel,
gebratenem Spiegelei, Tomaten und Röstzwiebeln
an leicht scharfer Cocktail-Mayonnaise
Knusper Frites und Salatgarnitur**

Hamburger végétarien maison

**à base d'haricots noirs et riz complet, poivrons, coriandre et cumin,
œuf au plat, tomate et oignons frits, sauce cocktail-mayonnaise légèrement piquante
frites croustillantes et garniture de salade**

Home-made vegetarian burger

**made of black beans and brown rice, peppers, coriander and cumin,
fried egg, tomatoes and roasted oignons
spicy cocktail mayonnaise
crispy French fries and salad garnish
CHF 28.00**