

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.**



Vorspeisen und Suppen

Les entrées et les soups Starters and soups

**Spargelsalat nach Art des Chefs mit Himbeervinaigrette
grüne und weisse Spargeln mit Rauchlachs und Spargelsorbet**

**Salade d'asperges à la mode du Chef, vinaigrette aux framboises
asperges vertes et blanches, saumon fumé et sorbet aux asperges**

**Asparagus salad Chef's style with raspberry vinegar
green and white asparagus, smoked salmon und asparagus sorbet
CHF 22.00**

**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**

**Spargelcrèmesuppe mit Spargelstücken, Rahmhäubchen und Bärlauchöl
Crème d'asperges, morceaux d'asperges, Chantilly et huile à l'ail des ours
Asparagus cream soup with slices, topped with whipped cream and wild garlic oil
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**

Unsere Klassiker

Les Classiques

Our Classics

**Wienerschnitzel «das Original»
paniertes Kalbsschnitzel mit grünem Salat und Knusper Frites**

**Véritable escalope viennoise
escalope de veau panéem, salade verte et frites croustillantes**

**The original Wiener Schnitzel
breaded veal escalope with green salad and crispy French fries
CHF 45.00**

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

**Entrecôte de boeuf, beurre aux fines herbes (300 gr.)
légumes du marché et risotto à l'ail des ours**

**Sirloin steak with herb butter (300 gr.)
market vegetables and wild garlic risotto
CHF 65.00**

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

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

**Beef tartare (200 gr.)
Seasoned with Vodka, served with toasts and butter
CHF 39.00**

Schweinsbratwurst-Schnägg mit Zwiebelsauce und Butterrösti

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

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

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 44.00

kl. / pte / small port. CHF 39.00

**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 41.00

kl. / pte / small port. CHF 37.00

**Cordon bleu vom Kalb «Horneggli»
gefüllt mit Rohschinken, getrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Gemüse vom Markt und Knusper Frites**

**Cordon bleu du veau «Horneggli»
farci au jambon cru, tomates séchées, mozzarella et basilic
légumes du marché et frites croustillantes**

**Veal Cordon bleu «Horneggli»
filled with raw ham, dried tomatoes, mozzarella and basil
market vegetables and crispy French fries**

CHF 49.00

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 25.00

120 gr. / CHF 35.00

**Pochierte Eglifilets an Weissweinsauce
Gemüse vom Markt und Pilawreis**

**Filets de perches pochés, sauce vin blanc,
légumes du marché et riz pilav**

**Poached perch fillets with white wine sauce,
market vegetables and pilaf rice**

CHF 42.00

**Gebratene Forellenfilets mit Tomaten-Salbeibutter
mit Gemüse vom Markt und Bärlauchrisotto**

**Filets de truites poêlés, beurre tomaté à la sauge,
légumes du marché et risotto à l'ail des ours**

**Pan fried trout fillets with tomato and sage butter,
market vegetables and wild garlic risotto**

CHF 40.00

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

Vegetarische Hauptgerichte

Plats principaux végétariens Vegetarian main dishes

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

**Gnocchi, sauce à la crème, avec tomates séchées et brocolis,
ciboulette et fromage râpé**

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

CHF 24.00

mit Speck / avec lardons / with bacon + CHF 2.00

**Spargelrisotto mit grünen und weissen Spargeln
Morcheln, Cherry-Tomaten und Schönrieder Reibkäse**

**Risotto à l'ail des ours aux asperges vertes et blanches
aux morilles, tomates cerises et fromage râpé de Schönried**

**Asparagus risotto with green and white asparagus
with morels, cherry tomatoes and grated cheese**

CHF 28.00

**Tagliatelle nach Frühlingsart mit Spargeln
Frühlingszwiebeln, getrockneten Tomaten und Hobelkäserollen**

**Tagliatelles printanières aux asperges,
oignons printaniers, tomates séchées et rouleaux de fromage à rebibes**

**Early spring tagliatelle with asparagus,
spring onions, dried tomatoes and cheese rolls**

CHF 24.00

kl. / pte / small port. CHF 21.00

Käsespezialitäten
Spécialités de fromage Cheese specialties

Vegetarische Rösti
mit Blattspinat, gratiniert mit Raclettekäse und Spiegelei

Roesti végétarien
aux épinards en branche, gratiné au fromage 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
Schoenried cheese fondue
CHF 30.00

à discrétion p. Person / p. personne CHF 36.00