

Sehr geehrte Gäste herzlich Willkommen

Wir freuen uns Sie in unserem Haus zu verwöhnen

Allgemeine Informationen & Betriebsrichtlinien



Unsere Preise sind als Barzahlungspreise berechnet!
Ohne Gebühren nehmen wir Ihre CH-Debitkarten
Postcard oder Maestroc card kostenlos entgegen.

Kreditkarten & Rechnungen

Wir akzeptieren keine Kreditkarten !!

Als Dienstleistung und in ausserordentlichen Ausnahmefällen können wir sie auf Ihren Wunsch annehmen. Jedoch machen wir Sie darauf aufmerksam, dass wir Ihnen bei Zahlung mit Kreditkarten, Visa oder Mastercard eine zusätzliche interne Bearbeitungsgebühr von zusätzlich 3,0 % in Rechnung stellen.
Zustellen von Rechnungen: Generell stellen wir unter Fr. 300.— keine schriftlichen Rechnungen per Post zu. Möchten Sie aber jedoch gleichwohl eine zugestellt erhalten. So verrechnen wir Ihnen zusätzlich Fr. 20.— Admin-, Porto- & Controllingkosten.

Einzelinkasso

Bitte beachten Sie, dass für Gesellschaften und Gruppen ab 8 Personen ein Einzelinkasso NICHT mehr möglich ist. Ausnahme: Das Total aller Konsumationen wird durch die Anzahl Teilnehmer zu gleichen Teilen aufgeteilt. Individuelle (Ab-) Rechnungen sind nicht möglich!

Hahnen-Wasser

Das Wasser ist generell gratis, jedoch verlangen wir für den Service, und alle weiteren anfallenden Kosten einen Unkosten und Deckungsbeitrag. Hahnen-Wasser ist nur erhältlich in Menge von 5 dl zum Preis von Fr. 3.50

Herkunft des Fleisches, Wild, Poulet, Fisch

Unser Hausmetzger ist die Metzgerei Martin Schmid in Biberen, er liefert uns beste Fleisch Qualität für die Herstellung unserer feinen Cordonbleu.
Schweinefleisch Schweiz / Rindfleisch Schweiz/ Pferdefleisch Kanada, Argentinien/
Poulet Schweiz, Brasilien / Fisch Schweiz, Polen, Estland, Irland
Wild aus heimischer Jagd Freiburg, Bern, und aus dem benachbarten Elsass in Frankreich (Unserer Cordonbleu werden mit Schweinefleisch und Vorderschinken zubereitet.)

Haben Sie unsere Homepage schon gesehen ?

einfach zu merken und unter folgenden Adressen

www.hotelkerzers.ch

www.restaurantkerzers.ch

www.le-cordonbleu.ch

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
Christoph & Jacqueline Zwahlen, Dylan und das ganze Team

Chers clients bienvenue chez nous

Nous sommes fiers de vous accueillir.

Informations générales



Nos prix sont calculés en prix comptant
Nous acceptons les cartes Maestro et la Postcard
Cartes de crédit & Factures

Nous n'acceptons plus les cartes de crédit !!

*Dans les cas exceptionnels, nous pouvons les accepter à votre demande, cependant nous tenons à souligner, que si vous payez par cartes de crédit, Visa ou Mastercard, nous vous facturerons des frais de traitement supplémentaires de 3%.
Par factures en dessous de Fr. 300.— Nous facturons Fr. 20.— pour frais d'administration, de port et de contrôle supplémentaires.*

Payement individuel

Pour les groupes nous ne faisons plus d'encaissement individuelles (Maximum 8 Personnes) Exception : Toutes les consommations sont divisé par le nombres de personnes.

Eau du robinet

L'eau est généralement gratuite, mais nous facturons pour le service et tous les autres coûts qui entraîne des dépenses une marge de contribution.

L'eau du robinet n'est disponible que pour 5.dl au prix de Fr. 3.50

Herkunft des Fleisches, Wild, Poulet, Fisch

Unser Hausmetzger ist die Metzgerei Martin Schmid in Biberen, er liefert uns beste Fleisch Qualität für die Herstellung unserer feinen Cordonbleu.

Schweinefleisch Schweiz / Rindfleisch Schweiz/ Pferdefleisch Kanada, Argentinien/

Poulet Schweiz, Brasilien / Fisch Schweiz, Polen, Estland, Irland

Wild aus heimischer Jagd Freiburg, Bern, und aus dem benachbarten Elsass in Frankreich
(Unserer Cordonbleu werden mit Schweinefleisch und Vorderschinken zubereitet.)

Avez-vous déjà vu notre site internet

www.hotelkerzers.ch

www.restaurantkerzers.ch

www.le-cordonbleu.ch

Nous vous souhaitons un agréable moment chez nous .
Christoph & Jacqueline Zwahlen et toute notre équipe .

Als Vorspeisen

Gebratene Eglifilet auf Rahmspinat und Salzkartoffel	Fr. 17.50
Black Tiger aglio olio e peperoncino	Fr. 17.50
Jura Speckkuchen mit Rahm, Speck, Salz, Kümmel	Fr. 14.00

Suppen

Bouillon mit Vieille Prune	Fr. 6.50
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	Fr. 8.50

Salatig's

mit Französischer Sauce oder Italien Dressing

Jura Salat

mit gebratenem Speck, Champignons und Croûtons Fr. 12.50

2üssler Salat / Doucette (nach Saison)

mit gebratenem Speck, Ei Fr. 12.50


Grüner Salat / verte klein Fr. 7.50 normal Fr. 8.50

Gemischter Salat / mée klein Fr. 8.50 normal Fr. 9.50

“ le Cordonbleu ”

hausgemacht, und frisch nach Bestellung zubereitet

Fait maison et préparé à la minute

	<p>Jura “das Klassische“ <i>unser Hauscordonbleu wie man es kennt mit Schinken und Käse gefüllt</i> <i>notre cordon-bleu „maison avec jambon et fromage fr. 29.50</i></p>
	<p>Knobli “ohne Dracula“ <i>mit Schinken, Käse, Knoblauch und Gartenkräutern</i> <i>avec jambon, fromage, ails, et herbes du jardin fr. 30.50</i></p>
	<p>Chef's Empfehlung “Service gibt Auskunft“ <i>was drin ist, erfahren Sie mündlich</i> <i>le Service vous informe volontier fr. 33.50</i></p>
	<p>Farmer-Art “e chüschtegi Sach“ THE BEST <i>mit Schinken, Käse würzigem Speck und feinen Zwiebeln gefüllt</i> <i>avec jambon, fromage, lardons et oignons fr. 32.00</i></p>
	<p>Bündner „das Würzig, Rauchige, Salzige“ <i>mit Rohschinken und Käse gefüllt</i> <i>avec jambon cru et fromage fr. 33.00</i></p>
	<p>Gotteron – “Moitié Moitié“ “ds fribourger“ <i>mit Schinken, Freiburger Vacherin & Gruyere</i> <i>avec jambon, gruyère et vacherin fribourgeois fr. 32.00</i></p>
	<p>Raclette “das zartschmelzende“ <i>mit Schinken, Raclette, Gurken, Silberzwiebel, Raclettgewürze</i> <i>jambon, fromage, Cornichons, petits oignons, Epices raclette fr. 30.50</i></p>
	<p>Tropicana “Banananana“ <i>mit Schinken, Käse frischen Bananen und Curry gewürzt</i> <i>avec jambon, fromage, banane et curry fr. 31.50</i></p>
	<p>Chutney “Apfel-Chili Chutney“ NEU / NOUVEAU <i>mit Schinken, mit hausgemachtem Apfel Chili Chutney leicht Spicy</i> <i>avec jambon, pommes-chili chutney, spicy fr. 32.50</i></p>

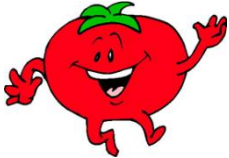
	<p>Waldmeister “mit Steinpilz“ mit Schinken, Käse und Steinpilz-Pilzmischung gefüllt <i>avec jambon, fromage, bolets et champignons</i> fr. 33.00</p>
	<p>Eieieiei “mit einem Spiegelei“ mit Schinken, Käse, und einem gebratenen Spiegelei oben drauf <i>avec jambon, fromage, oeufs aux plat</i> fr. 30.50</p>
	<p>Das YB “mit Pfiffff.....“ mit Schinken, Käse und rassisger Wurst drin <i>avec jambon, fromage et saucisse piquante</i> fr. 32.50</p>
	<p>à la française “das Zartschmelzende“ mit Schinken und würzigem Blauschimmelkäse und Birne gefüllt <i>Avec jambon, fromage bleu et morceaux de poires</i> fr. 31.00</p>
	<p>Märit <i>ohne Käse</i> “Märitfroueliart“ mit Schinken Lauchmüesli Speck, und Zwiebeln gefüllt <i>avec jambon, poireaux, crème, lard et Oignons</i> fr. 30.50</p>
	<p>Mexican “das Temperamentvolle“ mit Schinken, Käse würziger Mexicansauce, Mais und Bohnen gefüllt <i>avec Jambon, fromage, sauce Mexicaine, Mais et haricots rouges</i> fr. 30.50</p>
	<p>Hawai “das Süsse“ mit Schinken, Käse und Ananas gefüllt <i>avec jambon, fromage, et ananas</i> fr. 30.50</p>
	<p>Italien Caprese “o sole mio“ mit Schinken Mozzarellakäse, Basilikum, getrockneten Tomaten gefüllt <i>avec jambon, fromage Mozzarella, Basilic et tomates séchées</i> fr. 31.50</p>



SCB "mit Punch u Pfäffer drin" **scharf/spicy**
mit Schinken, Käse und Pfeffer-Diabolo (überarbeitete Rezeptur)
avec jambon, fromage, et Sauce-diabolo, piquant fr. 32.00



Häxecordonbleu „L...s Style“
mit Schinken, Käse fein geschnittene Peperoni, Zwiebeln, Paprika
avec jambon, fromage, poivrons et paprika fr. 30.50



Bruçetta "Andalusische Art"
mit Schinken, Käse, Tomaten, Knoblauch, Pesto Rosso
avec jambon, fromage, tomates, ails et pesto rosso fr. 31.50



Bacon - Barbecue "Texas Style"
mit Schinken, Käse, und geräuchtem Speck
avec jambon, fromage, lardons fumé barbecue fr. 32.50

NEU / NOUVEAU

Klein

(Zusätzliche Teller servieren wir nur für Kinder bis 12 Jahren)

Normal

Das kleinere Cordonbleu (petits)
Alle Cordonbleu sind auch „kleiner“ erhältlich - Fr. 2.--

XXL

Das XXL Cordonbleu
NEU alle Cordonbleu sind auch als XXL-Large von
ca. 800g erhältlich jedes Fr. 49.90 (Nur für Grosse Esser)

Beilagen

&

Saucen

Einfach

Pommes frites # Fr. 5.00
Country Cut's # Fr. 5.00
Pommes Croquettes # Fr. 5.00
Nudeln # Fr. 5.00
Salzkartoffeln # Fr. 5.00
Verschiedene Gemüse / Legumes Fr. 8.00
Verschiedene Salate / Salades Fr. 8.00

Zweifach

Gemüseauswahl plus eine Stärke Beilage von Oben # Fr. 9.50
Verschiedene Salate plus eine Stärke Beilage von Oben # Fr. 9.50

Saucen

Mayonnaise, Tartar, Cocktail, Curry Fr. 1.00
Hausspezialität Sauce-Diabolo (**Scharf**) Kalt Fr. 2.00

CB - Menu Maison

*(keine Abänderung möglich)
pas de modifications possible*

Kleiner Jura Salat

petite salade jura

*Nach Art des Hauses mit gebratenem Speck und
Champignons / Avec lardons et champignons*

Cordonbleu nach Ihrer Wahl

Cordonbleu au choix

*gross oder klein (petit ou normal)
serviert mit Pommes frites (avec pommes frites)*

Tages Dessert

Dessert du jour

*Kreiert nach Idee unserer Küchenmannschaft,
der Service informiert Sie gerne was es gibt*



Fr. 49.90

Allerlei "Fleischig's" aus der Küche

Verschiedene Entrecote und Steak's gebraten in der Pfanne mit Cafe de Paris oder Knoblauchbutter serviert

oder mit Haussauce - Diabolo + Fr. 4.50

Beilagen nach Wahl siehe bei Cordonbleu

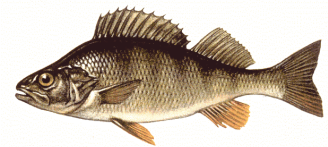
	Normal <u>200 g</u>	Gross <u>250 g</u>	XXL <u>300 g</u>
Pferde Entrecote 	28.50	32.00	36.00
Schweinssteak 	23.00	26.50	29.50

Allerlei „Fisch aus der Küche

Eglifilet gebraten mit Mandeln

Serviert mit Tartarsauce Fr. 27.50

(Beilagen nach Wahl, siehe bei Cordonbleu)



Zanderknusperli mit Tartarsauce Fr. 27.50

verschiedene Salate



Einfach und doch beliebt

Schweinsschnitzel Paniert Fr. 24.50

mit Pommes frites serviert

Schweinsrahmschnitzel Florida Fr. 24.50

an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Rahmpfirsiche

Pouletknusperli Teller (Nuggets) Fr. 19.50

Mit verschiedenen Salaten und Currysauce

Spezialität des Hauses



Entrecote

Diablo

serviert mit (Haus-Sauce)

Pferdeentrecôte 250 g

Nach geheimen Hausrezept hergestellt

Pfeffrig & Pikante Sauce

Serviert mit Pommes frites



Fr. 39.50



Kinder Teller

(gibt es nur für Kinder und nicht für Erwachsene Kinder)

Für Kinder bis 12 Jahren



Donald Duck

Kleines Paniertes Schnitzel
mit Pommes frites Fr. 13.50



Daisy

Kleines Schnitzel an
Rahmsauce mit Nüdeli Fr. 13.50



Winnie Pooh

Teigwaren mit
Tomatensauce Fr. 10.--



Hello Kitty

Kleine Pizza mit
Schinken Fr. 12.--



Pluto

Poulet Knusperli mit
Pommes frites Fr. 12.50

Bewertungen Lob, Kritik und Co.



Gerne könne Sie uns auf den untenstehenden Portalen bewerten, loben, oder auch kritisieren.

Als kleiner Anreiz und für Ihren Aufwand, belohnen wir zweimal im Jahr unsere Kunden. Wir verlosen unter den Bewertenden, sowie Stammkunden verschiedene Cordonbleu Gutscheine.



Wir erwarten folgende Spielregel:

Fairness im Netz !!

Wir können und wollen nur Kunden anschreiben die mit Ihrem richtigen Namen im Social Media Netz Bewertungen abgeben. Gerne nehmen wir Lob wie natürlich auch Kritik entgegen, aber wir bitten Sie doch nicht unter einem Pseudonym, sondern mit Ihrem richtigen Namen aufzutreten. So, dass wir mit Ihnen in Kontakt treten können. Und sollten Fehler auftauchen so können wir diese dann auch besprechen und beheben. Wir sind immer daran, uns zu verbessern und zu bestätigen. Oder werden Sie auch anonym bewertet oder kritisiert ?? (In unserer Gesamtbranche ist es vielfach leider an der Tagesordnung ☹ was wir sehr sehr schade finden). **Wir versuchen nämlich täglich unser Bestes zu geben, um Sie zu verwöhnen.** Und machen sicherlich nicht mit Absicht Fehler und Unkorrektheiten.

Bezüglich unseren Allgemeinen Informationen, Hahnenwasser, Inkasso, Zahlungsarten, Hunde im Restaurant und so weiter. **Da haben wir unsere klar ersichtlichen Betriebs Richtlinien die in jeder Karte am Anfang stehen und diese klar durchgesetzt werden und auch nicht verhandelbar sind.**

Nur so können wir auch in Zukunft unseren Betrieb wie auch die Arbeitsplätze sowie die Lehr- und Ausbildungsplätze sicherstellen. Unter anderem betreiben wir auch einen Arbeitsplatz für einen Mitarbeiter mit Handicap. Und sind für unsere Zukunft der Branche und Berufen in verschiedenen Positionen sehr aktiv.

Da wir schon seit Lebzeiten in der Gastronomie arbeiten und doch nun auch schon über 22 Jahre Selbständig im Geschäft sind Wissen wir was es braucht um unsere Schiff mit der gesamten Crew hoffentlich auch in der Zukunft auf Kurs zu halten.

Wir freuen uns täglich mit unseren Kunden zusammen ein gutes und freundliches Verhältnis zu pflegen. Und wir danken an dieser Stelle allen unseren Kunden und unseren vielen Stammkunden.



Wir danken für Ihren Besuch und freuen uns Sie hoffentlich bald wieder in unserem Hause zu begrüßen.

Christoph & Jacqueline Zwahlen mit Dylan und dem ganzen Mitarbeiterteam



Booking.com