

ZVIERI-PLÄTTLI

PLATEAU D'EN-CAS

Stellen Sie Ihr Zvieri-Plättli nach Herzenslust zusammen.
Composez votre plateau-repas à votre guise.

Fleisch Viande

Hauchdünn geschnittenes Trockenfleisch (65g)	CHF	12.50
Viande séchée coupée très finement		
Schangnauer Büffelwurst (75g)	CHF	9.50
Saucisse de buffle de Schangnau		
Rauchspeck (45g)	CHF	7.50
Lard cru		

Käse Fromage

Mozzarellaperlen vom Wasserbüffel (75g)	CHF	9.50
Perles de mozzarella de buffle d'eau		
Kemmeriboden Bergkäse (130g)	CHF	9.50
Fromage de montagne Kemmeriboden		
Würzig gereifter Emmentaler Käse (125g)	CHF	9.50
Emmental épice		
Aromatischer Baumnusskäse (115g)	CHF	8.50
Fromage aromatisée aux noix		

Angebot mit den besten Leckereien Offre avec les meilleures friandises

für eine Person / pour 1 personne	CHF	28.–
für zwei Personen / pour 2 personnes	CHF	45.–
jede weitere Person	CHF	25.–
pour chaque personne supplémentaire		

SANDWICHES

SANDWICHES

All unsere Sandwiches sind reichhaltig garniert mit Essiggemüse.

Tous nos sandwichs sont richement garnis de légumes au vinaigre.

mit mildem Beinschinken	CHF	12.–
au jambon à l'os doux		
mit feiner Salami	CHF	12.–
au salami fin		
mit Baumnusskäse	CHF	12.–
au fromage aromatisée aux noix		
mit küchengeräucherter Burehamme	CHF	13.–
au jambon fumé au four		

GLUSCHTIGE SALATE

SALADES DÉLICIEUSES

Gemischter Saisonsalat

garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
an unserem Hausdressing
vegetarisch



CHF 13.50

Salade mixte de saison

garnie de pousses et de graines grillées
à la vinaigrette maison
végétarien

auf Wunsch mit Mozzarella-Perlen
vom Schangnauer Wasserbüffel
sur demande aux perles de
mozzarella de buffle d'eau de Schangnau



CHF +9.50

oder mit hauchdünn geschnittener
Schangnauer Büffelwurst
ou à la saucisse de bufflonne
coupée très finement



CHF +9.50

Grüner Blattsalat

an unserem Hausdressing

garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen

dazu knusprige Brotwürfeli

vegetarisch



CHF 12.50

Salade de feuilles vertes

à la vinaigrette maison

garnie de pousses et de graines grillées

accompagnée de croutons

végétarien

STÄRKENDE SUPPEN SOUPES FORTIFIANTES

Hausgemachte Rindskraftbrühe

dazu reichen wir Flädli mit Kräutern

aus unserem Garten

CHF 14.50

Bouillon de bœuf maison

avec des frittatens aux herbes de notre jardin

Tagessuppe

Bitte fragen Sie unsere

Service-Mitarbeitenden

CHF 14.50

Soupe du jour

Veuillez demander à notre
personnel de service

VEGANE SPEISEN

PLATS VÉGANES

Geschmorte Aubergine
gefüllt mit Gürbeter Quinoa,
hausgemachtem Tomatenchutney,
einer erfrischenden Mandel-Crème fraîche
und Granatapfelkernen
laktosefrei, vegan, glutenfrei

CHF 38.–

Aubergine braisée
farci de quinoa du Gürbeter, chutney
de tomates maison, une crème fraîche
aux amandes rafraîchissante
et des graines de grenade
sans lactose, végan, sans gluten

VEGANE SPEISEN

PLATS VÉGANES

Hausgemachte Falafel und saisonaler Hummus
verfeinert mit eingelegtem Gemüse
und einem Salatbukett
glutenfrei, laktosefrei, vegan

Falafels maison et houmous de saison
agrémenté avec des légumes marinés
et d'un bouquet de salades
sans gluten, sans lactose, végan

als Vorspeise
en entrée

CHF 24.–

als Hauptgang
en plat principal

CHF 33.–

WARME SPEISEN

PLATS CHAUDS

Kemmeriboden-Hausburger vom Schangnauer Wasserbüffel

belegt mit knackigem Salat, Büffelmozzarella,
Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln
und unserer Kemmeriboden Burgersauce
serviert mit Pommes frites



CHF 31.–

Kemmeriboden-Burger de buffle d'eau de Schangnau

garni de salade croquante,
de mozzarella de bufflonne, tomates,
cornichons, oignons et
notre sauce à burger Kemmeriboden
servi avec des frites

Bratwurst von der Dorfmetzg Marbach

serviert mit Pommes frites
und Zwiebelsauce

CHF 26.–

Saucisse à griller de la boucherie du village de Marbach

servie avec des frites
et une sauce aux oignons

Blätterteigpastetli „Kemmeriboden“

gefüllt mit Kalbfleisch und Brätkügeli
in Champignonrahmsauce

CHF 26.–

Vol-au-vent "Kemmeriboden"

farcis de viande de veau
et de quenelles de chair à saucisse
dans une sauce crème aux champignons

mit Pommes frites
avec des frites

CHF 29.–

**Zartrosa gegartes Entrecôte
vom heimischen Rind**

serviert mit Pommes frites
begleitet von hausgemachter Kräuterbutter
und einem kräftigen Rotweinjus
dazu reichen wir saisonales Gemüse
glutenfrei

CHF 46.–

**Entrecôte fondante cuisson rosé
de bœuf local**

servie avec des frites
accompagnée d'un beurre aux herbes
fait maison et d'un jus de vin rouge corsé
accompagné de légumes de saison
sans gluten

Fitnesssteller

serviert mit bunt gemischten Sommersalaten
an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und Kernen
Zum Fleisch: hausgemachte Kräuterbutter und Rotweinjus
Auf Wunsch glutenfrei möglich.



Assiette fitness

servie avec des salades d'été variées
à la vinaigrette maison
garnie de pousses et de graines
Nous accompagnons la viande de notre beurre aux herbes
maison et de notre jus rouge.
Possibilité de repas sans gluten sur demande.

mit hiesigem Schweinsschnitzel CHF 32.–
à l'escalope de porc locale

mit heimischem rosa gegarten Rindsentrecôte CHF 44.–
à l'entrecôte de bœuf locale cuisson rosé

„Hörndli u Ghackets“

Pasta mit Hackfleischsauce

vom heimischen Rind und Söili

dazu reichen wir unseren Apfelkompott

CHF 28.50

"Hörndli u Ghackets"

pâtes à la sauce de viande hachée

de bœuf local et de porc local

accompagné de notre compote de pommes