



Gast sein ist gut, heimkommen ist besser.

Liebe Gäste, liebe Freunde

Wir empfinden es als Privileg, dass wir dort leben und arbeiten dürfen, wo unsere Wurzeln sind, wo schon 5 Generationen unserer Familien etwas aufgebaut haben - in unserer Heimat. Eingebettet zwischen dem mächtigen Hohgant und den Ausläufern der Schratzenfluh am Ufer des Bachbettes der Emme, unweit des Ursprungs, in atemberaubender Natur. Diese Natur hat uns im letzten Jahr gezeigt, welche ungestüme Macht sie in sich trägt. Wir sind dankbar, dass wir nun wieder Gäste bei uns im Quellgebiet der Emme begrüßen und bewirten dürfen.

Unsere reiche Natur beschenkt uns tagtäglich. Die vielfältige Pflanzen- und Tierwelt im Grenzgebiet zwischen Emmental, UNESCO Biosphäre Entlebuch und Berner Oberland lädt zum Verweilen und entdecken ein. Diese vielfältige und kostbare Natur spielt auch in der Küche eine zentrale Rolle. Die heimischen Produkte verschmelzen mit den kulinarischen Erfahrungen unseres beruflichen Engagements und Reisen im In- und Ausland. Unser Küchenchef Simon Daxelmüller veredelt mit seinem Team die regionalen Produkte mit seinem frischen und kreativen Kochstil zu einem Zusammenreffen von Heimat und Fernweh. Aus dem Reich des Kellers werden Sie vom Gastgeber Reto Invernizzi verwöhnt.

UNITED AGAINST WASTE - GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

Tagtäglich werfen wir viele Lebensmittel in den Abfall. Wir halten deshalb unsere Portionen etwas kleiner und möchten unseren Teil dazu beitragen, etwas gegen die Verschwendung zu unternehmen. Wir freuen uns jedoch, wenn es Ihnen schmeckt und Sie noch einen Nachservice wünschen.

Geben Sie unserem Servicepersonal Bescheid.



Wir wünschen Ihnen „ä Guete!“
Ihre Gastgeber in der 6. Generation
Alexandra und Reto Invernizzi mit Team

Alexandra Invernizzi

Reto Invernizzi



Herbst
Zauber



Cremige Büffelburrata von der Bergkäserei Marbach

serviert mit einem hausgemachten Kürbis-Chutney
dazu reichen wir eingelegte blaue Weintrauben, Knäckebrot
und marinierte Herbstsalate

Randensüppchen

garniert mit einem Mandelespuma
dazu ein Apfel-Chutney und Randenchips

Rosa gegarter Hirschrücken

unter einer Baumnusskruste
an einem Entlebucher Gin-Rahm-Jus
dazu reichen wir Griessbällchen, gebratenen wilden Brokkoli
und ein Pastinakenpüree

Hausgemachtes Mousse aus Chäserei Quark

serviert mit einem Mandarinenragout
dazu reichen wir Luftschokolade und Maronicrumble

Menu komplett CHF 99.–

auf Wunsch mit einer heimischen Käsevariation,
serviert mit Frucht-Chutney und pikanten Nüssen
+ CHF 16.50



Cremige Büffelburrata von der Bergkäserei Marbach

serviert mit einem hausgemachten Kürbis-Chutney
dazu reichen wir eingelegte blaue Weintrauben, Knäckebrot
und marinierte Herbstsalate

Randensüppchen

garniert mit einem Mandelespuma
dazu ein Apfel-Chutney und Randenchips

Gebratenes Filet vom Swiss Lachs

an einer Feigensauce
dazu reichen wir Zitrus-Malfatti, glasierten Romanesco,
Kurkuma-Blumenkohlpüree und eingelegte Kumquats

Hausgemachtes Mousse aus Chäserei Quark

serviert mit einem Mandarinenragout
dazu reichen wir Luftschokolade und Maronicrumble

Menu komplett CHF 96.–

auf Wunsch mit einer heimischen Käsevariation,
serviert mit Frucht-Chutney und pikanten Nüssen
+ CHF 16.50



Vog
Speisen



**SIMON
KÜCHENCHEF
IM KEMMERIBODEN SEIT 2020**

„Im Kemmeriboden haben wir unsere Gästekapazitäten pro Service festgelegt. So kann ich mit meinem Küchenteam garantieren, dass unsere kulinarischen Kreationen in der gewohnten Kemmeriboden-Qualität zubereitet und angerichtet werden können. Die hochwertigen Produkte, die wir von unseren Kulinarik Partnern in der Region beziehen können, lassen sich immer wieder neu kombinieren und interpretieren.“

Kemmeriboden Leitwert:
Gemeinsam mit unseren nationalen Partnern glauben wir daran, Produkte und Dienstleistungen klar definiert, hochwertig und rentabel verkaufen zu wollen und zu können.

VORSPEISEN

Nüsslisalat im Körbli

an unserem Hausdressing

garniert mit hausgemachtem Kürbis-Chutney, einem Schangnauer Wachtelei,
Speck und gerösteten Brotwürfeli



CHF 16.50

Grüner Blattsalat

an unserem Hausdressing

garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
dazu geröstete Brotwürfeli

vegetarisch



CHF 11.50

Herbstlich gemischter Salat

an unserem Hausdressing

garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen

vegetarisch



CHF 12.50

auf Wunsch:

zusätzlich mit Mozzarella-Perlen vom Schangnauer Wasserbüffel

+ CHF 7.-



oder mit hauchdünn geschnittener Schangnauer Büffelwurst

+ CHF 6.-



Cremige Büffelburrata von der Bergkäserei Marbach

serviert mit einem hausgemachten Kürbis-Chutney
dazu reichen wir eingelegte blaue Weintrauben, Knäckebrot
und marinierte Herbstsalate

vegetarisch

CHF 22.50

Pochierte Roulade vom Lachs

serviert auf einem leicht pikanten Coleslaw-Salat
dazu reichen wir knusprige Wan Tan Teigblätter,
ein Wasabiespuma und schwarzen Sesam

CHF 23.50

Meerrettich Panna Cotta

serviert mit einem Randensorbet, marinierten Randen,
Birne und gerösteten Mandeln

glutenfrei, laktosefrei, vegan

CHF 21.50



Suppen



**VANESSA
RÉCEPTIONSARTISTIN
IM KEMMERIBODEN SEIT 2024**

„Ich danke allen Gästen, die unser Réceptionsteam für eine Tischreservation telefonisch kontaktieren. So können wir Sie, liebe Gäste, persönlich beraten und Ihnen einen passenden Tisch reservieren. Sie erwartet dann vor Ort ein speziell für Sie vorbereiteter Tisch ohne längere Wartezeiten.“

Kemmeriboden Leitwert:
Der „Mensch“ steht in unserem Denken und Handeln stets im Mittelpunkt - Linientreu und fair ist unser Verhalten im Umgang mit Mitarbeitenden, Gästen, Partnern und Lieferanten.

SUPPEN

Hausgemachte Rindskraftbrühe
serviert mit Wurzelgemüse, Schnittlauch
und gerösteten Brotwürfeli

CHF 14.50

Randensüppchen
garniert mit einem Mandelespuma
dazu ein Apfel-Chutney und Randenchips
glutenfrei, laktosefrei, vegan

CHF 15.–

Cremiges Kürbissüppchen
garniert mit Kürbiskernöl
dazu reichen wir Essigrosinen und einen braunen Butterschaum
glutenfrei, vegetarisch

CHF 15.–



*Tradition
Nois*



SAVA
HAUSSEELE UND KÜCHENKÜNSTLERIN
IM KEMMERIBODEN SEIT 1979

**„Ich habe am 2. Juni mein 45-jähriges Dienstjubiläum gefeiert. Was für eine Zahl!
Auch nach meiner Pension darf ich das Team weiterhin mit einem kleineren Pensum
unterstützen. Die Ausbildung und die Betreuung der Lernenden
ist mir eine Herzensangelegenheit.“**

Kemmeriboden Leitwert:
Wir glauben an die Wichtigkeit einer fachlichen und menschlichen Wertschätzung, an
dienstleistungsorientiertes Verhalten sowie an den unternehmerischen Wert
einer familiären Team- und Betriebsführung.

TRADITIONELLES

Mit Dörrpflaumen gespickter Schmorbraten vom heimischen Rind
an einem kräftigen Portweinjus
dazu reichen wir Sellerie-Kartoffelstampf
und glasierte Fingerrüebli
glutenfrei

CHF 39.50

Reichhaltiger Berner Teller

Als Anetzerli reichen wir Ihnen vorweg
unsere hausgemachte Rindskraftbrühe mit Brotwürfeli
gefolgt von sieben verschiedenen Fleischsorten von der Metzgerei Bucher,
Salzkartoffeln, Sauerkraut, Sauerrüben, grünen und gedörrten Bohnen

Pfännli für 1 Person CHF 41.–

Platte für 2 Personen CHF 78.–

Kalbsleberli nach „Müetis Art“

mit Kräutern und Knoblauch in Butter gebraten
serviert mit unserer knusprigen Kemmeriboden-Rösti
garniert mit Apfelschnitzli
glutenfrei, Rösti enthält Speck

CHF 42.50

FLEISCH

Am Knochen gegartes Kotelett vom Entlebucher Bio Origine Söili

an einem Senfjus

dazu reichen wir Bratkartoffeln

und ein Waldpilz-Wirz-Gemüse à la crème

glutenfrei

CHF 42.50

Die Bio-Origine Schweine kommen von einem Bauernhof im Entlebuch. Dort wird auf besonders artgerechte Tierhaltung geachtet. Die Tiere werden in kleinen Geschwistergruppen gehalten und haben ständigen, teils überdachten Auslauf und Tageslicht im Stall. Ihre Boxen sind ausgebettet mit Stroh.

Die Tiere werden mit biologischem Futter aufgezogen.

UNSERE WILDEN SPEZIALITÄTEN

«Äs het, so lang's het!»

Unser Familienbetrieb liegt im Grenzgebiet der Kantone Bern und Luzern. Wir dürfen seit Jahren auf die einheimischen Edelteile der Luzerner Jäger aus der Revierjagd und der Berner Jägern aus der Patentjagd zählen. Die Menge richtet sich nach der natürlichen Verfügbarkeit.

Hausgebeizter Pfeffer «Kemmeriboden-Art»

garniert mit sautierten Pilzen, Silberzwiebeln, Speck und knusprigen Brotwürfeli
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni
und einer herbstlichen Fruchtgarnitur

Rehpfeffer	CHF 38.–
Hirschkpfeffer	CHF 36.–
Gempfeffer	CHF 36.–

Duo vom Reh

Zart rosa gegarter Rehrücken und deftige Rehbratwurst
von der Marbacher Dorfmetzgerei Bucher
an einem Wacholderjus
dazu reichen wir gebratene Serviettenknödel,
Rotkrautpüree, frittierten Rosenkohl und eingelegte Quitten

CHF 49.–

Rosa gegarter Hirschrücken

unter einer Baumnusskruste
an einem Entlebucher Gin-Rahm-Jus
dazu reichen wir Griessbällchen, gebratenen wilden Brokkoli
und ein Pastinakenpüree



CHF 45.–

Zart sautierte Rehschnitzel

an einem Entlebucher Gin-Rahm-Jus
garniert mit sautierten Waldpilzen
dazu reichen wir Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni
und eine herbstliche Fruchtgarnitur



CHF 46.–

Unser Kontingent von regionalem Wild wird aufgestockt mit Wildfleisch aus Österreich.



Fisch
Vegan
Vegetarisch



**ALISSIA
PRAKTIKANTIN DER HOTELFACHSCHULE
IM KEMMERIBODEN SEIT 2022**

„Ich studiere berufsbegleitend an der Hotelfachschule in Thun. Im Moment unterstütze ich die Restaurantleitung beim Vorbereiten für den Mittags- und Abendservice. Zudem begrüße und begleite ich unsere Restaurantgäste an ihrem Platz. Erfreulicherweise sind wir im Restaurant gut ausgelastet. Ich danke allen Gästen, die einen Platz vorreservieren.

So kann ich mit dem Serviceteam die Tische wie gewünscht vorbereiten und Sie, liebe Gäste, haben einen chummerlosen und unvergesslichen Aufenthalt bei uns.“

Kemmeriboden Leitwert:

Wir glauben an den Wert einer klaren unternehmerischen Positionierung und der Wahrnehmung als Wahrzeichen Schweizerischer Gastfreundschaft im Tourismusmarkt Schweiz.

FISCH

Gebratenes Filet vom Swiss Lachs

an einer Feigensauce

dazu reichen wir Zitrus-Malfatti, glasierten Romanesco,
Kurkuma-Blumenkohlpüree und eingelegte Kumquats

CHF 45.–

VEGETARISCH

Spätzliteller

Hausgemachte Spätzli in einer cremigen Rahmsauce
serviert mit Lauch, Pilzen und Zwiebelconfit
garniert mit Röstzwiebeln und Kemmeriboden Bergkäse
vegetarisch



CHF 33.–

VEGAN

Geschmorter Hokkaidokürbis

gefüllt mit einem Curry aus Tofu, Schwarzwurzeln und Edamame
garniert mit knusprigem Federkohl
vegan, glutenfrei, laktosefrei

CHF 39.50

Für vegetarische oder vegane Tagesempfehlungen
fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.



Süsses



**ERNA
HOTELJONGLEURIN
IM KEMMERIBODEN SEIT 2013**

„Als ehemalige Wirtin kenne ich die Herausforderungen eines Restaurants. Ich schätze die Möglichkeit, die ich von Familie Invernizzi erhalten habe. Die Wertschätzung und die Werte werden hier nicht nur gesagt, sondern auch gelebt. Im Sinne der Enkeltauglichkeit wird auf allen Ebenen des Betriebes darauf geachtet, den Weg für kommende Generationen zu ebnet.“

Kemmeriboden Leitwert:
Wir glauben an den gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Erfolg unseres Familienbetriebes und an die vier Grundwerte: Eigenständigkeit, Innovation, Authentizität und Urenkeltauglichkeit.

HERZHAFTE VERFÜHRUNG

Heimische Käsevariation
serviert mit einem Frucht-Chutney und pikanten Nüssen

CHF 18.50

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Hausgemachtes Mousse aus Chäserei Quark
serviert mit einem Mandarinenragout
dazu reichen wir Luftschokolade und Maronicrumble

CHF 16.50

Merängge Glace

1 Stück Meringue mit zartschmelzender Vanillerahmglace
und Chäserei Nidle



CHF 13.90

Kleine Merängge

1 Stück Meringue mit Chäserei Nidle



CHF 11.90

Die legendäre Kemmeriboden Merängge können Sie in unserem Laden bei der Réception kaufen.



Kemmeriboden-Merängge:

"Alle Welt streitet sich darum, wo sie erfunden wurde. 1939 steckten mein Grossvater und die Bäckerleute Oberli, der Bäckerei Stein, die Köpfe zusammen, um ein Gebäck zu kreieren, bei dem der überschüssige Rahm aus der Landwirtschaft des Kemmeribodens verwertet werden konnte.

Et voilà, das Kultgebäck Kemmeriboden-Merängge wurde erfunden.

Es war bestimmt nicht die erste Meringue, aber dafür die beste!"

Reto Invernizzi, Gastgeber Kemmeriboden Bad

Jat zu Wissen

UNSERE SÄLE

Bedlisaal bis 70 Personen im Erdgeschoss
Adlerstube bis 42 Personen im Erdgeschoss
Gaststube bis 24 Personen im Erdgeschoss
Krokus bis 30 Personen im Erdgeschoss
Lounge «Manhattan» im Erdgeschoss

UNSER HOTEL

32 Zimmer mit rund 70 Betten, variabel nutzbar
(Doppel-, Einzel- und Familienzimmer)
Gerne zeigen wir Ihnen unsere Zimmer,
melden Sie sich bei Interesse bitte an der Réception.

UNSERE SEMINARRÄUMLICHKEITEN

3 modern eingerichtete und kombinierbare Seminarräume
mit Platz bis zu 60 Pers. bei Konzertbestuhlung und 30 Pers. bei Seminarbestuhlung.
Tageslicht und Hochgeschwindigkeits-WLAN inklusive.
Weitere Informationen erhalten Sie an der Réception.

KEMMERIBODEN BERGWASSER

Das Kemmeriboden Bergwasser stammt aus unserer hauseigenen Quelle am Hohgant.
Es wird aufbereitet und enthärtet für einen besonders vitalen Trinkgenuss.

UNSERE KÜCHE

Traditionelle und klassische Spezialitäten, saisongerechte Menus, auch vegetarisch,
unsere legendäre Kemmeriboden-Merängge

UNSERE REGION

Wunderschöne Naturlandschaft. Ideal zum Wandern, Biken, Baden in der Emme,
Spazieren, Klettern, Langlaufen, Skifahren, Winterwandern und vieles mehr.
Fragen Sie an der Réception nach unseren Vorschlägen!

UNSER LADEN

In unserem Laden finden Sie verschiedene Mitbringsel und Andenken wie die Kemmeriboden-Merängge, unsere Chüeli oder den Merängge Likör.

GUTSCHEINE

Unser Réceptionsteam stellt Ihnen sehr gerne einen Gutschein aus.
Sie möchten lieber online einen kaufen? Das können Sie direkt in unserem e-Shop
unter www.kemmeriboden.ch

UNSERE PREISE

Unsere Restaurantpreise sind inkl. 8.1 % MwSt. und verstehen sich
in Schweizer Franken.

Mensch tier Umwelt

Unsere Produkte

Dank unseren regionalen Lieferanten und Partnern können wir Ihnen immer frische Qualitätsprodukte anbieten. Für unseren Familienbetrieb ist es ein Gebot erster Stunde auf die Herkunft der Lebensmittel zu achten. Wir unterstützen einheimische Erzeuger, um Ihnen das qualitativ hochwertige Essen unserer Region näherzubringen sowie Wertschöpfung für das Emmental und das Entlebuch zu generieren. Edles aus den Regionen, Emmental, UNESCO Biosphäre, Entlebuch und Berner Oberland mit ausgewählten Schweizer Frischeprodukten, wenn immer möglich aus unserer Region.

Zu Ihrer Information

Alle Produkte sowie Nebenprodukte, welche mit einem Körbli versehen sind, erhalten Sie auch in unserem Laden-Egge.



Deklaration

DIREKT AB HOF

Heidelbeeren & Tee:
Gerbers Farm, Schangnau
Büffelfleisch:
Peter Gerber, Siehen
Gemüse und Salat:
Helene Egli, Schangnau
Eier: Fritz Stettler, Schangnau
Konfitüren:
Lisi Haas, Schangnau
Ottiger Spezialitäten, Ballwil
Honig: Imker Klötzli, Schangnau

UNSERE PLUS-PUNKTE

Büffel-, Rind- und Kalbfleisch von IP und Bio-Bauern aus dem Emmental, Entlebuch oder Kanton Bern.
Schweinefleisch aus integrierter Schweizer Produktion. Schweizer SEG Poulets aus naturgerechter Haltung.
Trockenfleisch aus nächster Umgebung und dem Bündnerland. Salami aus Italien.
Gemüse und Früchte von unseren IP Bauern aus dem Seeland sind qualitativ hochwertige Produkte, deren Herstellung die Umwelt schont.

Je nach Saison und Ernte wird ein kleiner Teil bei unseren südlichen Nachbarn eingekauft. Schangnauer Kräuter und Beeren.

FLEISCH

Wasserbüffel - Schweiz
Poulet - Schweiz
Rind & Kalb - Schweiz
Schwein - Schweiz
Salami - Italien
Trockenfleisch - Schweiz
Wildfleisch - Schweiz & Österreich

FISCH & KRUSTENTIERE

Süßwasserfische: Bachforellen, Swiss Lachs und Saibling, je nach Kontingent der Schweizer Fischwirte.
Meerfische: Kabeljau aus Skandinavien.
Weiterer Lachs: Dänemark

KULINARIKPARTNER

FLEISCH

Dorfmetzgerei Bucher, Marbach
Dorfmetzgerei Bieri, Schangnau

MILCH & KÄSE

Bergkäserei Marbach, Marbach
Hohgantkäserei, Schangnau
Käserei Jumi, Boll

BROT

Bäckerei Bieri, Schangnau
Bäckerei Stein, Schangnau

GEMÜSE

Frutservice, Lotzwil

KEMMERIBODEN-MERÄNGGE

Bäckerei Stein, Schangnau

ALLERGIEN/INTOLERANZEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Alle unsere Preise sind inkl. 8.1 % MwSt. und verstehen sich in Schweizer Franken.