



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 in der Vergangenheit 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. Unsere Küchenchefin Alexandra Hasler veredelt mit ihrem Team die regionalen Produkte mit ihrem frischen und kreativen Kochstil zu einem Zusammentreffen 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*



*Être invité, c'est bien,
rentrer chez soi, c'est mieux.*

Chers hôtes, chers amis

Nous considérons comme un privilège de pouvoir vivre et travailler là où se trouvent nos racines, là où cinq générations de nos familles ont déjà construit quelque chose - dans notre pays. Niché entre l'imposant Hohgant et les contreforts de la Schrattenfluh, au bord du lit de l'Emme, non loin de son origine, dans une nature à couper le souffle. Cette nature nous a montré par le passé la puissance impétueuse qu'elle porte en elle. Nous sommes reconnaissants de pouvoir à nouveau accueillir des hôtes chez nous, à la source de l'Emme.

Notre riche nature nous fait des cadeaux tous les jours. La diversité de la faune et de la flore dans la région frontalière entre l'Emmental, la biosphère UNESCO d'Entlebuch et l'Oberland bernois invite à la flânerie et à la découverte. Cette nature variée et précieuse joue également un rôle central dans la cuisine. Les produits locaux se fondent avec les expériences culinaires de notre engagement professionnel et de nos voyages en Suisse et à l'étranger. Notre chef de cuisine Alexandra Hasler et sa équipe subliment les produits régionaux avec sa style de cuisine frais et créatif pour une rencontre entre la patrie et la nostalgie du lointain. Du royaume de la cave, vous serez choyé par l'hôte Reto Invernizzi.

UNITED AGAINST WASTE - ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE

Chaque jour, nous jetons de nombreux aliments à la poubelle. Nous réduisons donc un peu nos portions et souhaitons apporter notre contribution à la lutte contre le gaspillage. Nous nous réjouissons toutefois si vous appréciez votre repas et si vous souhaitez un service supplémentaire. Faites-le savoir à notre personnel de service.

Nous vous souhaitons „à Guete“ !

Vos hôtes de la sixième génération
Alexandra et Reto Invernizzi et leur équipe

Alexandra

Reto Invernizzi



Herbst
Zauber

Magie
de l'automne

Luftiges Mousse

aus veganem Frischkäse von New Roots aus Oberdiessbach
serviert auf marinierten Randenecken und Olivenerde
garniert mit Kräutern, gerösteten Baumnüssen und Balsamico

Cremiges Kürbissüppchen

garniert mit Kokosschaum, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Duo vom Reh

Zart rosa gegarter Rehrücken und ein saftiges Hacktätschli
an einer Entlebucher Gin-Rahmsauce
dazu servieren wir hausgemachte Kemmeriboden-Bergkäse-Kartoffel-Bällchen
und ein Eierschwämmli-Wirz-Gemüse



oder

Sautiertes Swiss Lachs Filet

an einer Randen-Beurre blanc
serviert mit Kemmeriboden Bergkäse-Risotto,
dazu reichen wir Kürbisecken und gebratenen wilden Broccoli



Trio von der Zwetschge

Hausgemachter Zwetschgen-Cheesecake
serviert auf einem Zwetschgenragout
dazu eine Kugel Zwetschgensorbet
garniert mit Minze

Zaubermenu mit Fleisch

CHF 94.-

Zaubermenu mit Fisch

CHF 90.-

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

Mousse aérienne

à base de fromage frais végétal de New Roots à Oberdiessbach
servi sur des morceaux de betteraves marinées et une terre d'olives
garni d'herbes, de noix grillées et de vinaigre balsamique

Soupe crémeuse au potiron

garni de mousse de noix de coco, de graines de potiron et d'huile de pépins de potiron

Duo de chevreuil

Selle de chevreuil cuite à point et boulette juteuse
avec une sauce à la crème et au gin de l'Entlebuch
servi avec des boulettes de pommes de terre
et de fromage de montagne Kemmeriboden faites maison
et un mélange de chou frisé et de chanterelles



ou

Filet de saumon suisse sauté

sur une Beurre blanc à la betterave rouge
servi avec un risotto au fromage de montagne Kemmeriboden,
de morceaux de potiron et de brocoli sauvage rôti



Trio de prunes

Cheesecake maison aux prunes
servi sur un ragoût de prunes
et une boule de sorbet aux prunes
garni avec de menthe

Menu magique avec viande	CHF 94.-
Menu magique au poisson	CHF 90.-

Sur demande, sélection de fromages locaux,
servie avec un chutney de fruits et noix épicées
+ CHF 16.50



6.7 KM ZUM KEMMERIBODEN BAD
6.7 KM À KEMMERIBODEN BAD

**Familie Gerber , Wasserbüffelhof
Kemmeriboden Kulinarikpartner seit 2005**

**Famille Gerber, Ferme d'élevage de buffles d'eau
Kemmeriboden Partenaire culinaire depuis 2005**



Vog
Speisen

Entrées

Grüner Blattsalat
an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
dazu knusprige Brotwürfeli
vegetarisch



Salade de feuilles vertes
à la vinaigrette maison
garnie de pousses et de graines grillées
et de croûtons
végétarien

CHF 12.50

Herbstlich gemischter Salat
an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
vegetarisch



Salade mêlée d'automne
à la vinaigrette maison
garnie de pousses et de graines grillées
végétarien

CHF 13.50

auf Wunsch:
zusätzlich mit Mozzarella-Perlen vom Schangnauer Wasserbüffel
+ CHF 9.50
oder mit hauchdünn geschnittener Schangnauer Büffelwurst
+ CHF 9.50



Sur demande:
perles de mozzarella de bufflonne de Schangnau
+ CHF 9.50
ou tranches fines de la saucisse de bufflonne de Schangnau
+ CHF 9.50



Nüsslisalat im Körbli
an unserem Hausdressing
garniert mit hausgemachtem Kürbis-Chutney, einem Schangnauer Wachtelei,
Speck und knusprigen Brotwürfeli



Salade de mâche dans un panier
à la vinaigrette maison
garnie de chutney de potiron maison, d'un œuf de caille de Schangnau,
de lard et de croûtons

CHF 18.50

Luftiges Mousse
aus veganem Frischkäse von New Roots aus Oberdiessbach
serviert auf marinierten Randenecken und Olivenerde
garniert mit Kräutern, gerösteten Baumnüssen und Balsamico
vegan, laktosefrei, glutenfrei

Mousse aérienne
à base de fromage frais végan de New Roots à Oberdiessbach
servi sur des morceaux de betteraves marinées et une terre d'olives
garni d'herbes, de noix grillées et de vinaigre balsamique
végan, sans lactose, sans gluten

CHF 18.50

Gebackenes Herbstgemüse
im Kemmeriboden-Tempura-Bierteig
serviert auf einer Mayonnaise mit Radiesli-Grün aus Helens Garten
garniert mit Kräutern
vegetarisch

Légumes d'automne cuits au four
dans une pâte à tempura à la bière Kemmeriboden
servis sur une mayonnaise servi avec une mayonnaise aux fanes de radis
du jardin d'Helen
garnis d'herbes
végétarien

CHF 17.50



8.8 KM ZUM KEMMERIBODEN BAD
8.8 KM À KEMMERIBODEN BAD

Helen Egli
Kemmeriboden Kulinarikpartner seit 1983

Helen Egli
Kemmeriboden Partenaire culinaire depuis 1983



Suppen

Soupes

Hausgemachte Rindskraftbrühe

dazu reichen wir Mini-Ravioli gefüllt mit Frischkäse und Pilzen,
Gemüsebrunoise und Schnittlauch

Bouillon de bœuf fait maison

servi avec des mini-raviolis rempli avec de fromage frais
et des champignons,
une brunoise de légumes et de la ciboulette

CHF 14.50

Cremiges Kürbissüppchen

garniert mit Kokosschaum, Kürbiskernen und Kürbiskernöl
vegan, laktosefrei, glutenfrei

Soupe crémeuse au potiron

garni de mousse de noix de coco, de graines de potiron et d'huile de pépins de potiron
végan, sans lactose, sans gluten

CHF 15.-

Cremiges Waldpilzsüppchen

mit Pilzen aus Schangnauer Wäldern
serviert mit einem Pilzragout
garniert mit knusprigen Brotchips

Soupe crémeuse aux champignons des bois

avec des champignons des forêts de Schangnau
servi avec un ragoût de champignons
garni de chips de pain croustillantes

CHF 15.-



11.8 KM ZUM KEMMERIBODEN BAD
11.8 KM À KEMMERIBODEN BAD

Dorfmetzg Marbach
Kemmeriboden Kulinarikpartner seit 1985

Boucherie du village de Marbach
Kemmeriboden Partenaire culinaire depuis 1985



*Tradition
Nois*

*Tradition
Nouveau*

Kalbsleberli nach „Müetis Art“

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

Foie de veau à la manière de „Maman“

cuit au beurre à l'ail et aux herbes
servi avec notre rösti croustillant de Kemmeriboden
garnie de tranches de pomme
sans gluten, le rösti contient du lard

CHF 42.50

Hacktäschli vom heimischen Kalb

an einer Schangnauer Waldpilzrahmsauce
serviert mit Kartoffel-Lauch-Stampf
und gebackenem Rosenkohl

Boulettes de veau local

avec une sauce à la crème et aux champignons des bois de Schangnau
servi avec une purée de pommes de terre et poireaux
et des choux de Bruxelles au four

CHF 39.-

Reichhaltiger Berner Teller

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

Pfännli für 1 Person	CHF 44.–
Platte für 2 Personen	CHF 79.–

Plat riche Bernois

En entrée, nous vous servons
notre bouillon de bœuf maison avec des cubes de pain
suivi de sept sortes de viandes différentes de la boucherie Bucher,
pommes de terre salées, choucroute, betteraves acidulées, haricots verts et séchés

Portion pour 1 personne	CHF 44.-
Plateau pour 2 personnes	CHF 79.-

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 Jäger 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 Marroni
und einer herbstlichen Fruchtgarnitur

Rehpfeffer	CHF 39.–
Hirschpfeffer	CHF 38.–
Gemspfeffer	CHF 38.–

NOS SPÉCIALITÉS DE GIBIER

« Tant que ça dure ! »

Notre entreprise familiale est située à la frontière entre les cantons de Berne et de
Lucerne. Depuis des années, nous avons le privilège de recevoir les morceaux nobles de
gibier des chasseurs lucernois et des chasseurs bernois. La quantité disponible dépend
de la disponibilité naturelle.

Poivre de gibier mariné à la manière de Kemmeriboden

garnie de champignons sautés, d'oignons argentés, de lard et de croûtons
servi avec des spätzlis, du chou rouge, des choux de Bruxelles, des marrons glacés
et une garniture automnale de fruits

Poivre de chevreuil	CHF 39.–
Poivre de cerf	CHF 38.–
Poivre de chamois	CHF 38.–

Duo vom Reh

Zart rosa gegarter Rehrücken und ein saftiges Hacktätschli
an einer Entlebucher Gin-Rahmsauce
dazu servieren wir hausgemachte Kemmeriboden-Bergkäse-Kartoffel-Bällchen
und ein Eierschwämmli-Wirz-Gemüse



Duo de chevreuil

Selle de chevreuil cuite à point et boulette juteuse
avec une sauce à la crème et au gin de l'Entlebuch
servi avec des boulettes de pommes de terre
et de fromage de montagne Kemmeriboden faites maison
et un mélange de chou frisé et de chanterelles

CHF 49.–

Zart sautierte Rehschnitzel

an einer Entlebucher Gin-Rahmsauce
garniert mit sautierten Waldpilzen
dazu reichen wir Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni
und eine herbstliche Fruchtgarnitur



Escalopes de chevreuil délicatement sautées

avec une sauce à la crème et au gin d'Entlebuch
garni des champignons des bois sautés
servi avec des spätzlis, de chou rouge, de choux de Bruxelles, de marrons glacés
et d'une garniture de fruits d'automne

CHF 46.–

Zart gegarter Hirschrücken
unter einer Baumnusskruste
an einer Entlebucher Gin-Rahmsauce
serviert mit Kemmeriboden-Bergkäse-Risotto
dazu reichen wir Kürbisecken und gebratenen wilden Broccoli



Selle de cerf cuite à point
sous une croûte de noix
avec une sauce au gin de l'Entlebuch
servi avec un risotto au fromage de montagne Kemmeriboden,
des morceaux de potiron et de brocoli sauvage rôti

CHF 45.–



36.2 KM ZUM KEMMERIBODEN BAD
36.2 KM À KEMMERIBODEN BAD

Vennerhus
Kemmeriboden Kulinarikpartner seit 1990

Vennerhus
Kemmeriboden Partenaire culinaire depuis 1990



Fisch
Vegan
Vegetarisch

Poisson
Végan
Végétarien

Sautiertes Swiss-Lachs-Filet
an einer Randen-Beurre blanc
serviert mit Kemmeriboden-Bergkäse-Risotto,
dazu reichen wir Kürbisecken und gebratenen wilden Broccoli
glutenfrei



Filet de saumon suisse sauté
sur une Beurre blanc à la betterave rouge
servi avec un risotto au fromage de montagne Kemmeriboden,
de morceaux de potiron et de brocoli sauvage rôti
sans gluten

CHF 45.-

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



Assiette de spätzlis
spätzlis maison dans une sauce crémeuse
servis avec poireau, champignons et confit d'oignons
garnis d'oignons frits et de fromage de montagne de Kemmeriboden
végétarien

CHF 36.-

Gefüllter Kürbis

serviert mit Gurbetaler Quinoa und einer veganen Kürbis-Joghurt-Crème
garniert mit Kräutern und gerösteten Pinienkernen
vegan, laktosefrei, glutenfrei

Potiron farcie

servi avec du quinoa de la vallée de Gürbental
et une crème de potiron et yaourt végan
garni d'herbes et de pignons de pin grillés
végétarien, sans lactose, sans gluten

CHF 38.–

Für vegetarische oder vegane Tagesempfehlungen
fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

Pour les suggestions du jour végétariennes ou véganes, veuillez consulter notre
personnel de service.



20.1 KM ZUM KEMMERIBODEN BAD
20.1 KM À KEMMERIBODEN BAD

Distillerie Studer
Kemmeriboden Kulinarikpartner seit 1988

Distillerie Studer
Kemmeriboden Partenaire culinaire depuis 1990



Süsses

Desserts

Heimische Käsevariation

serviert mit einem Frucht-Chutney und pikanten Nüssen

Variation de fromages locaux

servie avec un chutney aux fruits et des noix épicées

CHF 18.50

Trio von der Zwetschge

Hausgemachter Zwetschgen-Cheesecake

serviert auf einem Zwetschgenragout

dazu eine Kugel Zwetschgensorbet

garniert mit Minze

Trio de prunes

Cheesecake maison aux prunes

servi sur un ragoût de prunes

et une boule de sorbet aux prunes

garni avec de menthe

CHF 16.–

Merängge Glace

1 Stück Meringue mit zartschmelzender Vanillerahmglace
und Chäserei Nidle



Meringue glace

1 pièce de meringue avec une glace à la vanille fondante
et crème fouettée

CHF 13.90

Kleine Merängge

1 Stück Meringue mit Chäserei Nidle



Petite meringue

1 pièce de meringue et crème fouettée

CHF 11.90

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

Vous pouvez acheter la légendaire Merängge de Kemmeriboden dans notre boutique à la réception.



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

"Tout le monde se dispute pour savoir où elle a été inventée ! En 1939, mon grand-père et les boulangers Oberli de la boulangerie Stein ont uni leurs forces pour créer une pâtisserie permettant d'utiliser la crème excédentaire provenant de l'agriculture de Kemmeriboden. Et voilà, la pâtisserie culte Merängge de Kemmeriboden a été inventée. Ce n'était probablement pas la première meringue, mais c'était la meilleure!"

Reto Invernizzi, hôte du Kemmeriboden Bad

*Ist zu Wissen
Bon à Savoir*

UNSERE SÄLE

Bedlisaal bis 70 Personen im Erdgeschoss
Adlerstube bis 42 Personen im Erdgeschoss
Gaststube bis 24 Personen im Erdgeschoss
Krokus bis 40 Personen im Erdgeschoss
Lounge «Manhattan» im Erdgeschoss

NOS SALES

Bedlisaal jusqu'à 70 personnes au rez-de-chaussée
Adlerstube jusqu'à 42 personnes au rez-de-chaussée
Gaststube jusqu'à 24 personnes au rez-de-chaussée
Krokus jusqu'à 40 personnes au rez-de-chaussée
Lounge „Manhattan“ au rez-de-chaussée

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.

NOTRE HÔTEL

32 chambres avec environ 70 lits, utilisables de manière variable
(chambres doubles, individuelles et familiales). Nous nous ferons un plaisir de
vous faire visiter nos chambres, Si vous êtes intéressé(e), veuillez vous adresser à
la réception.

UNSERE SEMINAR-RÄUMLICHKEITEN

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.

NOS SALLES DE SÉMINAIRE

3 salles de séminaire modernes et combinables.
pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes en configuration concert et 30 person-
nes en configuration séminaire. Lumière du jour et WLAN haut débit inclus.
Pour plus d'informations, veuillez vous adresser à la réception.

KEMMERIBODEN BERGWASSER (TRINKWASSER)

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

KEMMERIBODEN EAU DE MONTAGNE

L'eau de montagne provient de notre propre captage au Hohgant. Elle est traitée et adoucie pour être consommée avec une grande vitalité.

UNSERE KÜCHE

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

NOTRE CUISINE

Spécialités traditionnelles et classiques, menus de saison, également végétariens, notre légendaire „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!

NOTRE RÉGION

Magnifique paysage naturel. Idéal pour la randonnée, le vélo, la baignade dans l'Emme, se promener, faire de l'escalade, du ski de fond, du ski, des randonnées hivernales et bien plus encore. Demandez nos propositions à la réception !

UNSER LADEN

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

NOTRE MAGASIN

Dans notre magasin, vous trouverez différents souvenirs et petits cadeaux comme les Merängge de Kemmeriboden, nos vaches ou la liqueur Merängge.

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

BONS CADEAU

Notre équipe de réception se fera un plaisir de vous établir un bon cadeau. Vous préférez en acheter un en ligne ? Vous pouvez le faire directement dans notre e-shop sous www.kemmeriboden.ch

UNSERE PREISE

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

NOS TARIFS

Nos prix de restaurant incluent la TVA à 8.1 % et s'entendent en francs suisses.

Mensch tier Umwelt

Homme Animal

Environnement

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 Frischprodukten.

Nos Produits

Grâce à nos fournisseurs et partenaires régionaux, nous pouvons toujours vous proposer des produits frais et de qualité. Pour notre entreprise familiale, c'est un impératif de veiller à l'origine des aliments. Nous soutenons nos producteurs locaux afin de vous faire découvrir nos produits de qualité de notre région et de générer de la valeur ajoutée pour l'Emmental et l'Entlebuch. Des produits nobles de la région de l'Emmental, de la biosphère UNESCO, de l'Entlebuch et de l'Oberland bernois avec des produits frais suisses sélectionnés.

Zu Ihrer Information:

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

Pour votre information:

Tous les produits et sous-produits marqués d'une panier sont également disponibles dans notre magasin.



Defflaration

Declaration

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
Honig: Imker Klötzli, Schangnau
Wachteleier: Bernhard Bieri,
Schangnau

DIRECTEMENT À LA FERME:

Myrtilles & thé:
Gerbers Farm, Schangnau
Viande de buffle:
Peter Gerber, Siehen
Légumes et salade:
Helene Egli, Schangnau
Œufs: Fritz Stettler, Schangnau
Confitures:
Lisi Haas, Schangnau
Miel: apiculteur Klötzli, Schangnau
Œufs de caille: Bernhard Bieri,
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.

NOS POINTS FORTS

Viande de buffle, de bœuf et de veau provenant d'agriculteurs IP et bio de l'Emmental, Entlebuch ou du canton de Berne. Viande de porc issue de la production intégrée production suisse. Poulets suisses SEG issus d'un élevage respectueux de la nature.
Viande séchée provenant des environs immédiats et des Grisons. Salami d'Italie.
Les légumes et les fruits de nos agriculteurs IP du Seeland sont des produits de haute qualité dont la production respecte l'environnement.

En fonction de la saison et de la récolte, une petite partie est achetée chez nos voisins du sud.
Herbes et baies de Schangnau

Deflaration

Declaration

FLEISCH

Wasserbüffel - Schweiz
Poulet - Schweiz
Rind & Kalb - Schweiz
Schwein - Schweiz
Salami - Italien
Trockenfleisch - Schweiz
Lamm - Schweiz
Maispoularde - Frankreich
Wildfleisch - Schweiz, EU

VIANDE

Buffle d'eau - Suisse
Poulet - Suisse
Bœuf & Veau - Suisse
Porc - Suisse
Salami - Italie
Viande séchée - Suisse
Agneau - Suisse
Poularde de maïs - France
Viande sauvage - Suisse, UE

FISCH & KRUSTENTIERE

Süsswasserfische:
Bachforellen, Swiss Lachs und Saibling je nach Kontingent der Schweizer Fischwirte.
Meerfische:
Kabeljau - Skandinavien
weiterer Lachs - Dänemark
Zander - Polen

POISSON & CRUSTACÉS

Poissons d'eau douce:
truites de rivière, Swiss saumon et omble chevalier Suisse, selon le contingent des pisciculteurs suisses.
Poissons de mer:
cabillaud - Scandinavie
autre saumon - Danemark
Sandre - Pologne

KULINARIKPARTNER PARTENAIRE CULINAIRE

FLEISCH

Dorfmetzg Marbach, Marbach
Dorfmetzgerei Bieri, Schangnau

VIANDE

Boucherie du village Marbach, Marbach
Boucherie du village Bieri, Schangnau

MILCH & KÄSE

Bergkäserei Marbach, Marbach
Hohgantkäserei, Schangnau
Käserei Jumi, Boll

LAIT & FROMAGE

Fromagerie de montagne Marbach
Fromagerie Hohgant, Schangnau
Fromagerie Jumi, Boll

BROT

Bäckerei Bieri, Schangnau

PAIN

Boulangerie Bieri, Schangnau

GEMÜSE

Frutservice, Lotzwil

LÉGUMES

Frutservice, Lotzwil

KEMMERIBODEN-MERÄNGGE

Bäckerei Stein, Schangnau

KEMMERIBODEN-MERÄNGGE

Boulangerie Stein, Schangnau

Defflaration

Déclaration

ALLERGIEN/INTOLERANZEN

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

ALLERGIES/INTOLÉRANCES

Nous vous informons sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies et/ou des intolérances.

Nos collaborateurs vous informeront volontiers sur demande.

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

Tous nos prix s'entendent en francs suisses et incluent la TVA à 8.1%.