



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



Sommer
Zauber

Magie
de l'été

Gebackenes Gartengemüse
im Kemmeriboden-Tempura-Bierteig
serviert auf einer Basilikum-Mayonnaise
garniert mit Kräutern aus unserem Garten

Cremiges Peperonisüppchen
serviert mit gebackenen Kichererbsen und einem Knoblauch-Grissini
garniert mit frischen Koriander

Duo vom heimischen Rind
Rosa gegartes Entrecôte und zarte geschmorte Wangenbackenmarmelade
an einem Portweinjus
serviert mit Kemmeriboden Bergkäse-Risotto,
sautiertem wildem Broccoli und glasierten Fingerrüebli

oder

Sautiertes Swiss Lachs Filet
an einer Zitrus Beurre blanc
serviert mit Kemmeriboden Bergkäse-Risotto,
sautiertem wildem Broccoli und eingelegten Schangnauer Radiesli

Luftiges Parfait aus Walliser Aprikosen
serviert mit hausgemachtem Schoggikuchen
und einem marinierten Erdbeer-Minz-Salat

Zaubermenu mit Fleisch	CHF 94.–
Zaubermenu mit Fisch	CHF 94.–

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

Légumes du jardin frits

dans une pâte tempura à la bière Kemmeriboden
servie sur une mayonnaise au basilic
garnie d'herbes de notre jardin

Soupe de poivrons crémeuse

servie avec des pois chiches cuits au four et un grissini à l'ail
garnie de coriandre fraîche

Duo de bœuf local

Entrecôte cuite en rose et tendre confiture de joues braisée
sur un jus au porto
servi avec un risotto au fromage de montagne Kemmeriboden,
brocolis sauvages sautés et carottes en doigts glacés

ou

Filet de saumon suisse sauté

sur une Beurre blanc aux agrumes
servi avec un risotto au fromage de montagne Kemmeriboden,
brocolis sauvages sautés et radis marinés de Schangnau

Parfait aérien aux abricots du Valais

servi avec un gâteau au chocolat maison
et une salade de fraises marinées à la menthe

Menu magique avec viande	CHF 94.–
Menu magique au poisson	CHF 94.–

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



**WUSSTEN SIE, DASS WIR E-MOUNTAINBIKES
DER MARKE CUBE VERMIETEN?**

**SAVIEZ-VOUS QUE NOUS LOUONS DES
E-MOUNTAINBIKES DE LA MARQUE CUBE?**

Regionalität geht bei uns über den Tellerrand:

**Nach dem feinen Zmittag noch etwas frische Bergluft schnappen? Die E-Bikes von
unserem Erlebnispartner Radsport Emmental stehen bereit für eine gemütliche Runde
entlang der Emme oder mit etwas Schwung hinauf Richtung Schratzenfluh.**

Fragen Sie an der Réception.

Chez nous, la régionalité va au-delà de l'assiette :

**Après un bon déjeuner, vous voulez encore respirer l'air frais de la montagne ? Les vélos
électriques de notre partenaire d'aventure Radsport Emmental, sont prêts pour un tour
tranquille le long de l'Emme ou pour monter avec un peu d'élan en direction
de la montagne Schratzenfluh.**

Demandez à la réception.



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

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



Salade mêlée d'été
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



Gebackenes Gartengemüse
im Kemmeriboden-Tempura-Bierteig
serviert auf einer Basilikum-Mayonnaise
garniert mit Kräutern aus unserem Garten
vegetarisch

Légumes du jardin frits
dans une pâte tempura à la bière Kemmeriboden
servie sur une mayonnaise au basilic
garnie d'herbes de notre jardin
végétarien

CHF 19.50

Geräucherter Tofu aus Frutigen
gesetzt auf leicht pikant marinierte Zucchetti-Tranchen
dazu servieren wir eingelegte Radiesli, eine Mandel-Crème fraîche,
Rucola und geröstete Baumnüsse
Laktosefrei, glutenfrei, vegan

Tofu fumé de Frutigen
déposé sur des tranches de courgettes légèrement marinées
accompagné de petits radis marinés, de crème fraîche aux amandes, de roquette
et de noix grillées
sans lactose, sans gluten, végan

als Vorspeise / en entrée	CHF 16.50
als Hauptgang / en plat principal	CHF 29.–

Vitello Tonnato nach Kemmeriboden Art

Hauchdünn geschnittene Tranchen vom heimischen Kalbsschulterfilet
an einer Thunfisch-Kapern-Sauce
dazu servieren wir eingelegte rote Zwiebeln und eine Kemmeriboden-Bergkäse-Crème
garniert mit Schangnauer Wachteleiern, knusprigen Brotchips
und Kräutern aus unserem Garten

Vitello Tonnato à la mode de Kemmeriboden

Tranches très fines de filet d'épaule de veau local
avec une sauce au thon et aux câpres
Nous servons en plus des oignons rouges marinés
et une crème au fromage de montagne de Kemmeriboden
garni d'œufs de caille de Schangnau, de chips de pain croustillantes
et d'herbes de notre jardin

als Vorspeise / en entrée

CHF 24.50

als Hauptgang / en plat principal

CHF 42.–



**WUSSTEN SIE, DASS UNSER TEEHÜSLI UND DER
BLÜHENDEN GARTEN VON KUNZ GÄRTEN IN
FRAUBRUNNEN GESTALTET WURDE?**

**SAVIEZ-VOUS QUE NOTRE MAISON DE THÉ ET LE JAR-
DIN FLEURI ONT ÉTÉ CONÇUS PAR KUNZ GÄRTEN À
FRAUBRUNNEN ?**

Ein besonderer Rückzugsort für unsere Hotelgäste:
Mitten im blühenden Garten lädt unser Teehüsli zum Verweilen ein – mit hausgetrockne-
tem Tee aus unserem Kräutergarten. Der Garten wird liebevoll von Kunz Gärten gepflegt,
sodass er stets in voller Blüte steht.

Un lieu de retraite particulier pour les clients de l'hôtel :
Au milieu du jardin fleuri, notre Teehüsli invite à la détente - avec du thé séché maison
provenant de notre jardin d'herbes aromatiques. Le jardin est entretenu avec amour par
Kunz Gärten, de sorte qu'il est toujours en pleine floraison.



Suppen

Soupes

Hausgemachte Rindskraftbrühe

dazu reichen wir Flädli mit Kräutern aus unserem Garten

Bouillon de bœuf fait maison

avec des frittatens aux herbes de notre jardin

CHF 14.50

Cremiges Brunnenkressesüppchen

garniert mit Chäserei Nidle

und getrockneten Goldmelissenblüten aus unserem Garten

glutenfrei



Soupe crémeuse au cresson de fontaine

garnie de crème fouettée de la fromagerie

et de fleurs de mélisse d'or séchées de notre jardin

sans gluten



CHF 15.–

Cremiges Peperonisüppchen

serviert mit gebackenen Kichererbsen und einem Knoblauch-Grissini

garniert mit frischen Koriander

vegan, laktosefrei

Soupe de poivrons crémeuse

servie avec des pois chiches cuits au four et un grissini à l'ail

garnie de coriandre fraîche

végan, sans lactose

CHF 15.–



**UNSER HAUSAPÉRO
KREIERT VON UNSEREN LERNENDEN**

**APÉRITIF DU MOIS
SIGNÉ PAR NOS JEUNES TALENTS**

**Kreativität trifft Ausbildung – unser monatlicher Hausapéro:
Als Top-Ausbildungsbetrieb bieten wir unseren Lernenden Raum, sich einzubringen und mitzugestalten. Jeden Monat kreiert ein Lernender seinen ganz persönlichen Hausapéro – frisch, überraschend und mit eigener Handschrift.
Wer sorgt in diesem Monat für Genussmomente?**

**La créativité à la rencontre de la formation - notre apéritif maison mensuel :
En tant qu'entreprise formatrice de premier plan, nous offrons à nos apprentis la possibilité de s'impliquer et de participer à l'organisation. Chaque mois, un apprenti crée son apéritif maison personnel - frais, surprenant et avec sa propre signature.
Qui se chargera ce mois-ci de créer des moments de plaisir ?**



*Tradition
Nois*

*Tradition
Nouveau*

Steak vom hiesigen Söili
unter einer Kräuterkruste
an einem Portweinjus
dazu reichen wir cremige Tessiner Polenta und Ratatouille

Steak du porc local
sous une croûte d'herbes
avec un jus au porto
accompagné de polenta tessinoise crémeuse et de ratatouille

CHF 39.50

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

Hacktätschli vom heimischen Kalb
an einer Schangnauer Waldpilzrahmsauce
serviert mit Kartoffel-Lauch-Stampf
und Kefen aus Helens Garten

Boulettes de veau local
avec une sauce à la crème aux champignons des bois de Schangnau
servies avec une purée de pommes de terre et de poireaux
et des pois mange-tout du jardin d'Helen

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.–

Duo vom Schweizer Lamm

Zart gegartes Nierstück und saftiges Hacktätschli
an einer Thymian-Rahmsauce
dazu servieren wir hausgemachte gebackene Kartoffelspalten und Ofengemüse

Duo d'agneau suisse

Aloyau tendrement cuit et boulettes de viande juteuses
avec une sauce à la crème au thym
nous servons avec des pommes de terre cuites au four maison et des légumes au four

CHF 44.–

Knusprig gebratene Maispouardenbrust

an einem Balsamicojus
serviert mit gebratenen Gnocchi, gebackenem Gemüse
und einem Erbsenpüree

Poitrine de poularde de maïs rôtie et croustillante

avec un jus balsamique
servie avec des gnocchis frits, des légumes cuits au four
et une purée de petits pois

CHF 39.50

Duo vom heimischen Rind

Rosa gegartes Entrecôte und zarte geschmorte Wangenbackenmarmelade
an einem Portweinjus
serviert mit Kemmeriboden Bergkäse-Risotto,
sautiertem wildem Broccoli und glasierten Fingerrüebli
glutenfrei

Duo de bœuf local

Entrecôte cuite en rose et tendre confiture de joues braisée
sur un jus au porto
servi avec un risotto au fromage de montagne Kemmeriboden,
brocolis sauvages sautés et carottes en doigts glacés
sans gluten

CHF 48.–



**WUSSTEN SIE, DASS DIE DORFMETZG MARBACH SEIT
1985 KEMMERIBODEN KULINARIK PARTNER IST?**

**SAVIEZ-VOUS QUE LA BOUCHERIE DU VILLAGE DE
MARBACH EST PARTENAIRE CULINAIRE
DE KEMMERIBODEN DEPUIS 1985 ?**

Unsere Küche lebt von der Zusammenarbeit mit lokalen Partnern, die wir seit Jahrzehnten schätzen. Kurt Bucher von der Dorfmetzg Marbach – mitten in der UNESCO Biosphäre Entlebuch - beliefert uns mit besten Fleischerzeugnissen. Mit viel Herz und Können zaubert unsere Küchenchefin Alexandra Hasler mit ihrem Team raffinierte Gerichte, die Genuss und Nachhaltigkeit verbinden.

Notre cuisine vit de la collaboration avec des partenaires locaux, que nous apprécions depuis des décennies. Kurt Bucher de la Dorfmetzg Marbach - située au cœur de la biosphère Entlebuch de l'UNESCO - nous fournit les meilleurs produits carnés. Avec beaucoup de cœur et de savoir-faire, notre chef de cuisine Alexandra Hasler et son équipe concoctent des plats raffiné, qui allient plaisir et durabilité.



Fisch
Vegan
Vegetarisch

Poisson
Végan
Végétarien

Sautiertes Swiss Lachs Filet

an einer Zitrus Beurre blanc
serviert mit Kemmeriboden Bergkäse-Risotto,
sautiertem wildem Broccoli und eingelegten Schangnauer Radiesli
glutenfrei

Filet de saumon suisse sauté

sur une Beurre blanc aux agrumes
servi avec un risotto au fromage de montagne Kemmeriboden,
brocolis sauvages sautés et radis marinés de Schangnau
sans gluten

CHF 45.–

Cremiges Tomatenrisotto

serviert mit Burrata von der Bergkäserei Marbach
garniert mit einem Basilikumpesto, Rucola und Pinienkernen
vegetarisch, glutenfrei

Risotto aux tomates crémeux

servi avec de la burrata de la fromagerie de montagne Marbach
garni d'un pesto au basilic, de roquette et de pignons de pin
végétarien, sans gluten

CHF 38.–

Geschmorte Aubergine

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

Aubergine braisée

farci de quinoa du Gürbotal, chutney de tomates maison,
une crème fraîche aux amandes rafraîchissante et des graines de grenade
végan, 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.



**DISTILLERIE STUDER
KEMMERIBODEN PARTNER SEIT 1988**

**DISTILLERIE STUDER
PARTENAIRE DE KEMMERIBODEN DEPUIS 1988**

**Unser Spirituosenpartner aus Escholz matt produziert exklusiv für uns den Merängge-
Likör – ein flüssiges Dessert, das wir gemeinsam entwickelt haben.
Gerne beraten wir Sie auch zu einem „Schlummertrunk“
zum gemütlichen Abschalten in der Lounge.**

**Notre partenaire spiritueux d'Eschholz matt produit exclusivement pour nous la liqueur
Merängge – un dessert liquide que nous avons développé ensemble.
Nous serons heureux de vous conseiller également sur un „Schlummertrunk“
pour une détente agréable dans notre lounge.**



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

Luftiges Parfait aus Walliser Aprikosen

serviert mit hausgemachtem Schoggikuchen
und einem marinierten Erdbeer-Minz-Salat

glutenfrei

Parfait aérien aux abricots du Valais

servi avec un gâteau au chocolat maison
et une salade de fraises marinées à la menthe

sans gluten

CHF 17.50

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 30 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 30 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 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.

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 Frischeprodukten.

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-Egge.

Pour votre information

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



Defflaration

Déclaration

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
Wachteleier: Bernhard Bieri

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
Spécialités Ottiger, Ballwil
Miel : apiculteur Klötzli, Schangnau
Œufs de caille : Bernhard Bieri

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.

Selon la saison et la récolte, une partie de nos produits, tel que les herbes et fruits rouges de Schangnau proviennent de nos voisins.

Declaraton

Declaration

FLEISCH

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

VIANDE

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

FISCH & KRUSTENTIERE

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

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, France

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%.