



# MENUVORSCHLÄGE

für

# CAR-UNTERNEHMEN

Wir freuen uns darauf, Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Gerne stehen wir für weitere Fragen zu Ihrer Verfügung.

(Stand Januar 2010)

HOTEL LANDGASTHOF KEMMERIBODEN-BAD

Familie Invernizzi-Gerber

CH-6197 Schangnau

Telefon 034 493 77 77 / Fax 034 493 77 70

[www.kemmeriboden.ch](http://www.kemmeriboden.ch)

[hotel@kemmeriboden.ch](mailto:hotel@kemmeriboden.ch)

Preise inkl. 7.6 % Mehrwertsteuer

## Kurzbeschreibung unseres Hauses

Säle für Bankette:	Bedlisaal	80	Plätze	EG
	Adlerstübli	40	Plätze	EG
	Gaststube	24	Plätze	EG
	Silencestube	25	Plätze	1. OG
	Hohgantsaal	60	Plätze	2. OG
	Sonnenterrasse	100	Plätze	
	Gotthelfstube	30	Plätze	Bauernhaus
	Vinothek	15	Plätze	Bauernhaus

Blumenschmuck: Auf Wunsch besorgen wir für Sie passenden Tischschmuck.

Weine: Unser Weinkeller hat für jeden Geschmack und jeden Anlass etwas bereit. Wir beraten Sie gerne persönlich. Oder lesen Sie sich Ihren Wein selber aus. Unsere „neue Vinothek“ macht dies möglich. Wir verkaufen Ihnen Ihren Lieblingswein auch „über die Gasse“.

Hotel: 31 Zimmer mit total 60 Betten, variabel nutzbar (Doppel-, Einzel- und Mehrbettzimmer)  
Sportunterkunft mit 35 Schlafplätzen (teils neu renoviert)

Küche: traditionelle und klassische Spezialitäten, saisongerechte Menus, auch vegetarisch, legendäre Kemmeriboden-Meringues.

Umgebung: Spazier- und Wanderwege mit Sitzbänken an der Emme.  
(Wanderkarte 1:25000 an der Réception erhältlich)  
Weitere Kunstwerke im „Lindenraum“.

Ruhetag: Von November bis April: Montag

Restaurant: Während den Sommermonaten sind wir täglich für Sie da. Sonntags schliessen wir um 18.00 Uhr.

Spezialwünsche: Gerne erfüllen wir alle Wünsche unserer Gäste, soweit es uns möglich ist. Wir können für Sie musikalische Unterhaltung, Kutschen-Fahrten, Vorträge etc. organisieren.

Persönliche Beratung: Wir möchten uns Zeit für Sie reservieren. Bitte melden Sie Ihren Besuch zur Vorbesprechung telefonisch an.

Kiosk: An unserer Réception finden Sie verschiedene Mitbringsel und Andenken, wie zum Beispiel: Kemmeriboden Meringues, Anis-Guetzi, Postkarten und vieles mehr. Gerne stellen wir für Sie Geschenk-Gutscheine nach Ihren Wünschen aus.

## Menu G1

Kraftbrühe mit Brotwürfeli		
Schweins- und Kalbsbraten, Poulet		
Rosmarinjus		
Pommes frites		
Gemüsebukett	Fr.	28.50

## Menu G2

Kraftbrühe mit Brotwürfeli		
Reichhaltige Berner Platte		
Siedfleisch, Speck, Zungenwurst,		
Rippli, Wurst, Zunge		
Salzkartoffeln		
Sauerkraut und Sauerrüben		
Grüne Bohnen und Dörrbohnen	Fr.	30.50

## Menu G3

Kraftbrühe mit Brotwürfeli		
Schweins- oder Kalbsragout		
Kartoffelstock	Kalb	Fr. 28.00
Gemüsebukett	Schwein	Fr. 24.00

## Menu G4

Kraftbrühe mit Brotwürfeli		
Siedfleisch vom Emmentaler Bio Rind		
in einer Meerrettichsauce		
Bratkartoffeln und grüne Bohnen	Fr.	26.00

## Menu G5

Kraftbrühe mit Brotwürfeli

Ämmitaler Schnitzu - äs ankezarts Schwynsplätzli  
mit Hamme u verlofnem Ämmitaler Chäs

Rotwysosse

Vrenelis Händöpfubitzli

Gmüesigs vom Pflanzplätz

Fr. 28.50

## Menu G6

Kraftbrühe mit Brotwürfeli

Kalbs- oder Schweinsgeschnetzelt

Champignonrahmsauce

Berner Rösti mit Zwiebeln und Speck

Fruchtgarnitur

	Kalb	Fr.	29.50
	Schwein	Fr.	25.00

## Menu G7

Kraftbrühe mit Brotwürfeli

Kalbs- oder Schweinsrahmschnitzel  
mit frischen Pilzen

Safrannudeln

Gemüse- und Fruchtgarnitur

	Kalb	Fr.	31.50
	Schwein	Fr.	27.50

## Menu G8

Tomatensuppe mit Rahmhaube

Zarte Pouletbrust aus der Region

in einer weissen Honig-Balsamicosauce

serviert auf buntem Gemüse

Fr. 26.50

## Menu G9

Bouillon von frischen Marktgemüsen

Rückensteak vom Schangnauer „Säuli“

in einer Emmentaler Feigen-Senfauce

dazu Schupfnudeln und eine bunte Gemüserosette

Fr. 22.50

## Ämmitaler Menu

<b>Ämmitaler Chlepfmoscht</b> Äs frisches Anetzerli	Fr.	8.50
<b>Grosis Zibelesuppe</b> Chüschtig u guetl	Fr.	7.80
<b>Wyber Salat</b> mit Späck u Brotwürfeli	Fr.	7.50
<b>Ämmitaler Schnitzu</b> Äs ankezarts Schwynsplätzli mit Hamme u verlofnem Ämmitaler Chäs Vrenelis Härdöpfubitzli Gmüesigs vom Pflanzplätz	Fr.	27.50
<b>Ännelis Visite Greeme</b> Brönnti Greeme, Merängge u Nidle	Fr.	7.80

Wir bieten auch eine grosse Auswahl an vegetarischen Gerichten an. Rufen Sie uns an. Wir können Ihnen bei Ihrer Menuauswahl weiterhelfen. – und wir tun es gerne.

## Kleine Speisekarte, kalt

Burehammeteller küchengeräucht	Fr.	23.50
Grenzpfad-Teller (Hobelkäse und Burehamme)	Fr.	23.50
Kemmeriboden-Teller (feine Trockenfleischspezialitäten, Burehamme und Emmentaler Käse)	Fr.	22.50
Förster-Zvieri auf Holzteller zum Mitnehmen (Knoblauchspeck, Emmentaler Käse, geräucherte Büffelwurst, Salami und Burehamme)	Fr.	21.50
Schweizer Käseteller mit Hobelkäse vom Tannisboden	Fr.	19.00
Sandwich Burehamme	Fr.	8.50
Sandwich Salami	Fr.	7.80
Sandwich Schinken	Fr.	7.80
Sandwich Käse	Fr.	7.80
Sandwich gemischt	Fr.	8.00
Wurstsalat, garniert	Fr.	20.00
Wurstsalat, einfach	Fr.	16.80
Thonsalat, garniert	Fr.	20.00
Kleiner bunt gemischter Saisonsalat an unserem Hausdressing	Fr.	9.50
Salatteller Kemmeriboden mit sautierten marktfrischen Pilzen	Fr.	20.50
Salatteller Hohgant (grosse Auswahl an bunten Saisonsalaten, garniert mit Emmentaler Käse & Burehamme)	Fr.	21.50

## Kleine Speisekarte, warm

Pastetli nach Art des Hauses, nature	Fr.	15.00
Pastetli nach Art des Hauses mit Pommes frites	Fr.	17.50
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Pommes frites	Fr.	18.00
Schweinsbratwurst mit Brot	Fr.	11.00
Burerauchwurst mit Salat	Fr.	18.50
Pommes frites, Portion, mit Ketchup	Fr.	9.00
Pommes frites, ½ Portion, mit Ketchup	Fr.	7.50
Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce und Salatgarnitur	Fr.	21.00
Fischknusperli mit Salat	Fr.	26.00
Pouletflügeli mit Pommes frites und Sweet - Chilisauce	Fr.	22.00
Sennehörnli in Rahmsauce mit Schinkenstreifen und Käse überbacken	Fr.	19.00
Fitnesssteller mit gartenfrischen Salaten, Melonenschnitz und Café de Paris		
- Kalbsschnitzel	Fr.	32.00
- Zartes Rindssteak	Fr.	31.50
- Holzfällersteak (Schweinesteak nach altem Hausrezept)	Fr.	27.00
- Schweinsnierstückplätzli	Fr.	26.80



## Desserts / Hausspezialitäten

Kemmeriboden Merängge		Fr.	10.50
Meringue 1 Stück mit Rahm		Fr.	8.80
Merängge glace mit Rahm		Fr.	9.80
Luftiges Schokoladenmousse aus weisser und dunkler Schokolade		Fr.	10.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm		Fr.	9.20
	klein	Fr.	8.20
Caramelköpfl		Fr.	7.50
Ännelis Visite-Greeme		Fr.	8.00
Brönnti Greeme, Merängge u Nidle	klein	Fr.	7.00
Schratten-Dessert		Fr.	8.50
Diabetiker-Mousse glacé garniert mit frischen Früchten		Fr.	6.50
Eiskaffee mit Chäserei Nidle		Fr.	9.50
Sorbet Citro mit Vodka		Fr.	10.00
Sorbet Aprikosen mit Aprikosenschnaps		Fr.	10.00
Sorbet Zwetschgen mit Zwetschgenwasser		Fr.	10.00
Coupe Vermicelles		Fr.	10.50
Diverse Coupes		Fr.	10.50



# MENSCH – TIER – UMWELT IM EINKLANG

## UNSERE PRODUKTE-DEKLARATION

**C**uisine naturelle: Edles aus dem Emmental mit ausgewählten Schweizer Frischprodukten, wenn immer möglich aus unserer Region; das Gemüse aus dem Seeland.

**U**nser Pluspunkte: Rind- und Kalbfleisch von IP- und Bio-Bauern aus dem Emmental. Emmentaler Schweinefleisch aus integrierter Produktion. Schweizer SEG-Poulets aus naturgerechter Fütterung. Lamm- und Schaffleisch aus den natürlichen Bergtälern Neuseelands. Trockenfleisch aus nächster Umgebung und Bündnerfleisch. Salami aus dem Emmental und Italien. Entenfleisch aus dem Burgund.

**A**llfällige Abweichungen zu diesen Bezeichnungen werden jeweils deklariert. Schangnauer Freiland-Eier direkt vom Bauernhof.

**L**ebend frische Fische: Süßwasserfische - aus dem eigenen Vivier - Bachforellen, Bachsaiblinge und Regenbogenforellen, je nach Kontingent der Schweizer Fischwirte. Meerfische: Lachs und Wildlachs aus dem Atlantik (Alaska oder Norwegen). Scampi und Krevetten aus Grönland.

**G**emüse 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.

**A**ls Lizenznehmer von Ämmtaler Ruschtig und Gastropartner vom Naturpark Thunersee Hohgant haben wir uns verpflichtet, die Produkte wenn immer möglich aus dem Emmental zu beziehen. So unterstützen wir eine grosse Wertschöpfung aus der Region.