

# *Zvieri plättli*

Stellen Sie sich zur Abwechslung Ihr Zvieri-Plättli einmal selbst zusammen und kombinieren Sie nach Herzenslust die einzelnen Komponenten in Anzahl und Variation.

Hauchdünn geschnittenes  
Trockenfleisch  
30g, CHF 6.50

Schangnauer Büffelwurst  
30g, CHF 4.50

Rohspeck  
25g, CHF 3.20

Rassige Büffellandjäger  
30g, CHF 3.20

Chnobli-Chnebeli  
30g, CHF 3.20

Käse finden Sie auf der nächsten Seite

# *zvieri* *plättli*

Mozzarellaperlen vom  
Schangnauer Wasserbüffel  
70g, CHF 5.50

Würzig gereifter Emmentaler Käse  
70g, CHF 5.50

Aromatischer Baumnusskäse  
70g, CHF 5.50

Angebot mit allen Leckereien  
für eine Person  
CHF 25.00

Angebot mit allen Leckereien  
für zwei Personen  
CHF 40.00

# *gluschtige* *Salate*

## **Bunt gemischter Saisonsalat**

garniert mit Sprossen und gerösteten  
Kernen mit unserem Hausdressing  
vegetarisch  
CHF 10.50

zusätzlich mit Mozzarellaperlen  
vom Schangnauer Wasserbüffel  
CHF 5.50

oder mit hauchdünn geschnittener  
Schangnauer Büffelwurst  
CHF 4.50

## **Klassischer Wurstsalat**

reich garniert  
CHF 19.00

mit Käse  
CHF 19.50

# *stärkende* **Suppen**

## **Cappuccino von der Gartenerbse**

Cremiges von der Gartenerbse  
garniert mit einem luftigen Milchschaum  
CHF 12.50

## **Hausgemachte Rindskraftbrühe**

begleitet von Wurzelgemüse,  
gerösteten Brotwürfeli und Schnittlauch  
laktosefrei  
CHF 9.50

## **Tagessuppe**

Bitte fragen Sie die Service-Mitarbeiter

# *warme* *zwischenverpflegung*

## **Kemmeriboden-Haus-Burger vom Schangnauer Büffel**

belegt mit knackigem Salat, Büffel-  
Mozzarella, Tomaten, Essiggurken und  
einer pikanten Sauce,  
serviert mit Pommes frites  
CHF 26.00

## **Bratwurst von der Metzgerei Krügel**

serviert mit Pommes frites  
und Zwiebelsauce  
CHF 22.50

# *sandwiches*

mit unserem milden Beinschinken,  
feiner Salami oder dem legendären  
Rahmkäse aus dem Entlebuch.

All unsere Sandwiches sind reichhaltig  
garniert...

mit Essiggemüse und Tomaten  
CHF 8.50

Sandwich mit küchengeräucherter  
Burehamme  
CHF 9.50

# *warme* *zwischenverpflegung*

## **Pouletflügeli**

8 Stück

glutenfrei

serviert mit Sweet-Chilisauce und  
Kräutersauerrahm

CHF 19.50

mit Pommes frites

CHF 24.50

## **Schangnauer Pouletflügeli-Platte**

12 Stück

glutenfrei

serviert mit Sweet-Chilisauce und  
Kräutersauerrahm mit Pommes frites

CHF 35.00

# *warme* *zwischenverpflegung*

## **„Hörndli u Ghackets“**

Pasta mit Hackfleischsauce  
vom heimischen Rind und Söili,  
dazu reichen wir unser  
hausgemachtes Apfelkompott  
CHF 22.50

## **Fischknusperli**

vom Eglifilet mit Tartarsauce  
und einer Salatauswahl  
CHF 27.00

## **Blätterteigpastetli „Kemmeriboden“**

gefüllt mit Kalbfleisch, Poulet und  
Brätkügeli  
in Champignonrahmsauce  
CHF 18.50  
mit Pommes frites  
CHF 22.50



# *warme zwischenverpflegung*

## **Blätterteigpastetli**

gefüllt mit Saisongemüse  
und einer Frischkräutersauce

CHF 18.50

mit Pommes frites

CHF 22.50

vegetarisch

## **Reichhaltiger Berner Teller**

als kleine Anregung reichen wir Ihnen  
vorweg unsere hausgemachte  
Ochsenchwanzsuppe  
mit Brotwürfeli, dann servieren wir Ihnen  
sechs verschiedene Fleischsorten,  
Salzkartoffeln, Sauerkraut und  
Sauerrüben mit grünen und gedörrten  
Bohnen

CHF 36.00

# *warme zwischenverpflegung*

## **Zartrosa gegartes Entrecôte**

vom heimischen Rind, serviert mit  
Pommes frites, begleitet von  
hausgemachter Kemmeriboden-  
Kräuterbutter-Sauce und einem  
kräftigen Rotweinjus

CHF 38.00

glutenfrei

## **Zart geschmorter Braten**

vom heimischen Rind  
bei Niedertemperatur geschmort  
mit einem kräftigen Rotweinjus  
dazu reichen wir Kartoffelstock und  
glasierte Rüeblen

CHF 33.50

glutenfrei

# *kurzbeschreibung unseres Hauses*

## Säle

Bedlisaal bis 70 Personen, im EG

Adlerstube bis 42 Personen, im EG

Gaststube bis 24 Personen, im EG

Ämmitaustube bis 20 Personen, im 1. OG

Gotthelfstube bis 35 Personen, im

Bauernhaus

## Hotel

30 Zimmer mit total 60 Betten, variabel nutzbar (Doppel-, Einzel- Mehrbett- und Familienzimmer)

Sportunterkunft mit 26 Schlafplätzen

## Küche

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

## Umgebung

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

### Öffnungszeiten

Sonntags ab 18:00 Uhr Restaurant geschlossen.

### Betriebsferien

26. November bis einschliesslich  
26. Dezember 2018

### Laden

In unserem Laden finden Sie verschiedene Mitbringsel und Andenken wie Kemmeriboden-Merängel, Anis-Guetzi, Emmentaler Schnäpse, Postkarten und vieles mehr.

### Gutscheine

Sie können Ihre Gutscheine direkt in unserem e-Shop unter [www.kemmeriboden.ch](http://www.kemmeriboden.ch) bestellen. Unsere Réceptionsmitarbeitenden stellen Ihnen sehr gerne auch einen Gutschein aus.

### Preise

Unsere Restaurantpreise sind inkl. 7.7% MwSt. und verstehen sich in Schweizer Franken

# *mensch-tier-umwelt im einklang*

## Cuisine Naturelle

Edles aus dem Emmental mit auserwählten Schweizer Produkten, wenn immer möglich aus unserer Region. Das Gemüse aus dem Seeland.

## Unsere Pluspunkte

Rind- und Kalbfleisch von IP- und Bio Bauern aus dem Emmental. Emmentaler Schweinefleisch aus integrierter Produktion. Schweizer SEG - Poulets aus naturgerechter Haltung. Lamm-Entrecôte von Irland. Trockenfleisch aus nächster Umgebung und Bündnerfleisch aus dem Graubünden. Salami aus Italien. Entenfleisch aus Frankreich. Allfällige Abweichungen zu diesen Bezeichnungen werden jeweils deklariert.

## Eier

Schangnauer Freiland-Eier direkt vom Bauernhof.

## Käse & Milch

Alle unsere Käse, den Wasserbüffel-Mozzarella sowie Milchprodukte beziehen wir von der Bergkäserei Marbach in Marbach.

### Süsswasserfische

Lebende frische Fische wie Bachforellen, Bachsaiblinge und Regenbogenforellen je nach Kontingent der Schweizer Fischwirte.

### Meerfische

Lachs und Wildlachs aus dem Norwegen. Scampi und Krevetten aus Vietnam.

### Gemüse & Früchte

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.

### Kräuter & Beeren

Aus dem Schangnau.

### Ämmitaler Ruschtig

Als Lizenznehmer von Ämmitaler Ruschtig haben wir uns verpflichtet, die Produkte, wenn immer möglich aus dem Emmental zu beziehen. So unterstützen wir eine grosse Wertschöpfung aus der Umgebung.

### Allergien/Intoleranzen

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