

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
Ochsenschwanzsuppe
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 Rüeblì

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-Meräנגge, Anis-Guetzi, Emmentaler Schnäpse, Postkarten und vieles mehr.

Gutscheine

Sie können Ihre Gutscheine direkt in unserem e-Shop unter 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
ausgewählten 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.