



•  
*som  
mer*

*kemmeri  
boden  
bad*  
•

*Maria & Christian Gerber, Gerbers Farm Schangnau  
Kemmeriboden-Kulinarikpartner seit 1994*

# heim kommen

*Gast sein ist gut,  
heimkommen  
ist besser*

Liebe Gäste, liebe Freunde

Wir heissen Sie herzlich willkommen bei uns im Kemmeriboden-Bad!

Wir freuen uns, dass Sie uns an diesem Ort besuchen, unserer Heimat, in der wir jeden Nachbarn kennen, über jeden Weg und Steg schon oft gegangen sind. Seit sechs Generationen dürfen wir hier Gäste empfangen, und wir hoffen, dass auch Sie hier bei uns eine zweite Heimat finden.

Unser Küchen-Team veredelt die regionalen Produkte mit einem frischen, Traditionellen und kreativen Kochstil.

Wir wünschen Ihnen „ä Guete!“

Ihre Gastgeber in der 6. Generation  
Reto und Alexandra Invernizzi  
& das gesamte  
Kemmeriboden-Bad Team

# *Sommerzauber*

## *fleisch*

### **Cremige Burrata**

serviert mit Tomaten, Basilikum und einem Espuma aus schwarzen Oliven

### **Cappuccino von der Gartenerbse**

Cremiges von der Gartenerbse garniert mit einem luftigen Milchschaum

### **Filet vom heimischen Rind**

in einer Kräuterkruste zartrosa gebraten begleitet von einem kräftigen Blaubeerjus gesetzt auf einem sämigen Eierschwämmli-Risotto dazu reichen wir glasierte Kefen

### **Variation von Joghurt, Mango und Passionsfrucht**

Hausgemachte Joghurt-Glace begleitet von einem Mango-Küchlein und süssen Honigcrumble

CHF 84.00

ohne Vorspeise

CHF 69.00

# sommer zauber

## *fisch*

### **Cremige Burrata**

serviert mit Tomaten, Basilikum und einem Espuma aus schwarzen Oliven

### **Cappuccino von der Gartenerbse**

Cremiges von der Gartenerbse garniert mit einem luftigen Milchschaum

### **Sautiertes Filet vom Saibling**

begleitet von einem Senf-Schaum  
gesetzt auf Blattspinat  
dazu reichen wir Kartoffelgnocci

### **Variation von Joghurt, Mango und Passionsfrucht**

Hausgemachte Joghurt-Glace  
begleitet von einem Mango-Küchlein  
und süssen Honigcrumble

CHF 74.00

ohne Vorspeise  
CHF 59.00

# *vor. spei sen*

## **Cremige Burrata**

serviert mit Tomaten, Basilikum und  
einem Espuma aus schwarzen Oliven  
CHF 16.50  
vegetarisch, glutenfrei

## **Tatar vom Schweizer Rind**

begleitet von Kapuzinerkresse  
serviert mit einem Kräutersalat  
garniert mit Schangnauer Wachteleiern  
und Butters-toast

als Vorspeise: CHF 19.50  
als Hauptgang: CHF 36.00

## **Tatar vom heimischen Saibling**

begleitet von Apfel  
gesetzt auf eine Limettenbrioche  
serviert mit einem kleinen Salat  
CHF 17.50

# *vor spei sen*

## **Sommerliche Blattsalate an unserem Hausdressing**

CHF 10.50

auf Wunsch:

zusätzlich mit Mozzarella Perlen vom Schangnauer Wasserbüffel

CHF 5.50

oder

Büffelwursthobel vom Schangnauer Wasserbüffel

CHF 4.50

## **Mediterraner Bauernsalat**

Peperoni, Zwiebel, Feta aus Milch vom Schangnauer Wasserbüffel, Gurken und Tomaten

CHF 12.50

CHF 17.50 mit Wurst

vom Schangnauer Wasserbüffel

## **Petersilien Couscous**

serviert auf einem Salatbeet

dazu reichen wir hausgemachte Falafel

CHF 15.50

laktosenfrei, vegan

# sup pen

## **Essenz von der Seeländer Tomate**

Klare Tomatensuppe  
serviert mit Basilikum aus unserem Garten  
und Tomatenconcasse

CHF 12.50

vegetarisch, glutenfrei, laktosefrei

## **Cappuccino von der Gartenerbse**

Cremiges von der Gartenerbse  
garniert mit einem luftigen Milchschaum

CHF 12.50

vegetarisch, glutenfrei

## **Hausgemachte Rindskraftbrühe**

mit Ochsenchwanz-Ravioli  
und frischem Schnittlauch

CHF 12.50

laktosefrei

# tradition

## **Ämmitaler Schnitzu vom hiesige Söili**

mit Hamme u verlofnem Ämmitaler Chäs  
derzue gits Vrenelis Händöpfubitzli u  
Gmüesigs vom Pflanzblätz  
CHF 35.00  
glutenfrei

## **Reichhaltiger Berner Teller**

Als Anetzerli reichen wir Ihnen vorweg  
unsere hausgemachte  
Ochschwanzsuppe mit Brotwürfeli  
dann servieren wir Ihnen sechs  
verschiedene Fleischsorten, Salzkartoffeln,  
Sauerkraut und Sauerrüben mit grünen  
und gedörrten Bohnen  
Teller CHF 36.00

## **Kalbsleberli nach „Müetis Art“**

mit Kräutern und Knoblauch,  
in Butter gebraten serviert mit einer  
knusprigen Kemmeriboden-Rösti  
garniert mit Apfelschnitzli  
CHF 38.00  
glutenfrei

# tradition... nois

## *fleisch*

### **Filet vom heimischen Rind**

in einer Kräuterkruste zartrosa gebraten  
begleitet von einem kräftigen Blaubeerjus  
gesetzt auf einem sämigen  
Eierschwämmli-Risotto  
dazu reichen wir glasierte Kefen  
CHF 48.00

### **Zart rosa gegarte Entenbrust**

begleitet von einem erfrischenden  
Orangensaft dazu reichen wir Kartoffelchnebeli  
und farbiges Sommergemüse  
CHF 38.50  
glutenfrei

### **Rückensteak vom Schweizer Grand Cru Söili**

begleitet von einer rassigen Chimmi-Churi  
dazu reichen wir Grillgemüse und  
Rosmarinkartoffeln  
CHF 39.50  
glutenfrei

**Das Grand Cru Söili:** Diese vollfleischige Söilirasse wird vom Bauer Oberli von der Dürsrüti liebevoll gehegt und gepflegt. Das Swiss Gourmet Schweins-Rückensteak „Grand Cru“ wird bei Temperaturen knapp über dem Gefrierpunkt am Knochen, und bei einer Luftfeuchtigkeit zwischen 65% und 80%, auf Tannenholz gereift. Die Reifung dauert ca. 3 bis 8 Wochen. Durch diese Reifeart wird der Rücken besonders zart. Das Tannenholz verleiht dem Fleisch einen leicht nussigen Geschmack und macht es so zu einem aussergewöhnlichen Geschmackerlebnis. Ein besseres Stück Schwein gibt es nicht.

# tradition. nois

## *fisch*

### **Forelle Müllerin Art**

Fangfrische Forelle aus dem Entlebuch mit brauner Butter, dazu reichen wir Salzkartoffeln und Gemüse vom Markt  
CHF 34.00

### **Forelle Blau**

Fangfrische Forelle aus dem Entlebuch mit klarer Butter, Salzkartoffeln und Gemüse vom Markt  
CHF 34.00  
glutenfrei

### **Sautiertes Filet vom Saibling**

begleitet von einem Senf-Schaum gesetzt auf in Blattspinat dazu reichen wir Kartoffelgnocci  
CHF 36.00

### **Sautierte Crevetten „Arrabiata“**

serviert mit Papardelle, Peperoni, Oliven, Knoblauch und frischen Kräutern  
CHF 42.00

*vegan  
vegi*

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi**

begleitet von Tomaten  
serviert mit einem Kapuzinerblättermpesto  
CHF 29.50  
laktosefrei, vegan

**Pappardelle Arrabiata**

Pappardelle serviert auf rassige Art  
mit Peperoni, Oliven, Knoblauch  
und frischen Kräutern  
CHF 29.00  
vegetarisch

# SÜSSES

## **Variation von Joghurt, Mango und Passionsfrucht**

Hausgemachte Joghurt-Glace  
begleitet von einem Mango-Küchlein  
und süssen Honigcrumble  
CHF 14.00

## **Merängge Glace**

1 Stück Meringue mit zartschmelzender  
Vanillerahmglace und Chäserei Nidle (Rahm)  
CHF 11.90

## **Kleine Merängge**

1 Stück Meringue mit Chäserei Nidle (Rahm)  
CHF 9.90



**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. Voilà das Kultgebäck Kemmeriboden-Merängge wurde erfunden. Es war bestimmt nicht die erste, aber dafür die beste!" Reto Invernizzi, Gastgeber Kemmeriboden-Bad

*mensch  
tier  
umwelt  
im einklang*

## *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, wenn immer möglich aus unserer Region.

## *fleisch*

Wasserbüffel – Schweiz  
Poulet – Schweiz  
Rind & Kalb – Schweiz  
Lammentrecôte – Irland  
Schwein – Schweiz  
Salami – Italien  
Trockenfleisch – Schweiz  
Fischknusperli – Russland  
Ente - Frankreich

## *fisch&krustentiere*

Süßwasserfische: Bachforellen, Felchen und Regenbogenforellen, je nach Kontingent der Schweizer Fischwirte.  
Süßwasserfische: Zander aus Russland.  
Meerfische: Lachs und Wildlachs aus dem Atlantik (Norwegen) Saibling aus Island. Scampi und Krevetten aus Vietnam.

## *direkt ab Hof*

### **Heidelbeeren & Tee**

Gerbers Farm, Schangnau

### **Büffel Fleisch**

Büffelhof Schönisey, Gfellers, Schangnau  
Peter Gerber, Siehen

### **Gemüse und Salat**

Helene Egli, Schangnau

**Eier:** Fritz Stettler, Schangnau

### **Konfitüren**

Lisi Haas, Schangnau  
Pia Wicki, Entlebuch  
Vreni Jordi, Schangnau

**Honig:** Imker Klötzli, Schangnau

## *kulinarikpartner*

### **Fleisch**

Dorfmetzgerei Krügel, Marbach  
Dorfmetzgerei Bieri, Schangnau  
Dorfmetzgerei Schlüchter, Dürrenroth

### **Milch & Käse**

Bergkäserei Marbach, Marbach  
Hohgantkäserei, Schangnau

### **Brot**

Bäckerei Bieri, Schangnau  
Bäckerei Neuenschwander, Schangnau

### **Gemüse**

Frutservice, Lotzwil

### **Kemmeriboden-Merängge**

Bäckerei Stein, Schangnau

## *unsere pluspunkte*

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.  
Lamm- und Schafffleisch aus den natürlichen Bergtälern Neuseelands oder Irlands. Trockenfleisch aus nächster Umgebung und dem Bündnerland.  
Salami aus Italien. Entenfleisch aus dem Burgund.

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.

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

Alle unsere Preise sind inkl. 7.7% MwSt. und verstehen sich in Schweizer Franken.