

heim kommen men

*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, TraditionNeuen und kreativen Kochstil.

Wir wünschen Ihnen „ä Guete!“

Ihre Gastgeber in der 6. Generation

Reto und Alexandra Invernizzi

& das gesamte
Kemmeriboden-Bad Team

früh lings zau ber

fleisch

Hausgemachter Schinken vom heimischen Büffel

begleitet von einer Crème brûlée
vom Bärlauch dazu reichen wir sautierte
Morcheln, knuspriges Büffelbrot
und einen frischen Kräutersalat

Cremiger Spargeltraum

mit einem Spargelragout
garniert mit einem Büffelmilch-Espuma

Duo vom Schweizer Kalb

Zarter Rücken vom hiesigen Kalb
begleitet von einem Kräuterwürstchen
dazu reichen wir eine Morchelrahmsauce
serviert mit zweierlei Spargeln und
knusprig gebratenen Frühlingskartoffeln

Variation von Erdbeere

Hausgemachtes Sorbet
begleitet von einem Vanille-Tartelette
und marinierten Erdbeeren

CHF 84.00

Ohne Vorspeise
CHF 69.00

früh lings Zu ber

fisch

Tatar von der heimischen Bachforelle

begleitet von Limette und Apfel
gesetzt auf eine Avocadocreme
dazu reichen wir süß-sauren Blumenkohl,
sautierte Morcheln und einen frischen
Kräutersalat

Cremiger Spargeltraum

mit einem Spargelragout garniert mit
einem Büffelmilch-Espuma

In Kräutern sautiertes Lachsmedaillon

begleitet von einer würzigen Safransauce
serviert mit zweierlei Spargeln
dazu reichen wir knusprig gebratene
Frühlingskartoffeln

Variation von Erdbeere

Hausgemachtes Sorbet
begleitet von einem Vanille-Tartelette und
marinierten Erdbeeren

CHF 76.00

Ohne warme Vorspeise
CHF 62.00

vor. spei sen

Frühlingshafter Saisonsalat

mit gerösteten Kernen und Sprossen
an unserem Hausdressing
vegetarisch, glutenfrei
CHF 10.50

auf Wunsch:
Zusätzlich mit Mozzarella Perlen vom
Schangnauer Wasserbüffel
CHF 5.50

oder mit hauchdünn geschnittener
Büffelwurst
CHF 5.00

Hochzeit von Geflügel und Spargel

Geflügelgalantine mit Pinienkernen
gesetzt auf einen marinierten Spargelsalat
begleitet von einer würzigen Tomaten-
Kräutervinaigrette
garniert mit knusprigen Spargelchips
glutenfrei
CHF 16.50

vor spei sen

Tatar von der heimischen Bachforelle

begleitet von Limette und Apfel
gesetzt auf eine Avocadocreme
dazu reichen wir süss-sauren
Blumenkohl, sautierte Morcheln und
einen frischen Kräutersalat
laktosefrei, glutenfrei
CHF 17.50

Carpaccio vom heimischen Rind

dazu reichen wir marinierten Rucola
garniert mit Belperknolle und
gerösteten Pinienkernen
serviert mit hausgemachten Grissini
CHF 19.50

Hausgemachter Schinken vom heimischen Büffel

begleitet von einer
Crème brûlée vom Bärlauch
dazu reichen wir sautierte Morcheln,
knuspriges Büffelbrot und
einen frischen Kräutersalat
CHF 18.50

Vor. Spei sen

vegan

**Marinierter Tofu, angerichtet auf
Pfälzer-Karotten-Carpaccio**

mit grünem Spargel, Goji Beeren und
Bärlauch-Vinaigrette
laktosefrei, glutenfrei
CHF 15.50

warm

**Dialog von zweierlei frisch
gekochtem Spargel**

serviert mit Sauce Hollandaise,
dazu reichen wir Frühlingkartoffeln
CHF 19.50

sup pen

Cremiger Spargeltraum

serviert mit seiner Einlage begleitet von
Büffelmilch-Espuma oder Bärlauch
vegetarisch
CHF 12.50

Weisse Creme von der Petersilienwurzel

garniert mit Öl aus ihren Blättern und
ihren Chips
vegetarisch, glutenfrei
CHF 12.50

Hausgemachte Rindskraftbrühe

mit Ochsenchwanz-Ravioli und
frischem Schnittlauch
laktosefrei
CHF 11.50

tradition

Ämmitaler Schnitzu vom hiesige Söli

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

Reichhaltige Berner Platte

Als Anetzerli 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

glutenfrei
ohne Brotwürfeli in der Suppe

Teller CHF 36.00

Kalbsleberli nach „Müetis Art“

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

tradi tion... nois

Filet vom heimischen Rind

in einer Kräuterkruste zartrosa gebraten
begleitet von einem kräftigen Portweinjus
gesetzt auf einem sämigen Spargelrisotto
dazu reichen wir Rotweinschalotten
CHF 49.50

Duo vom Schweizer Kalb

Zarter Rücken vom hiesigen Kalb
begleitet von einem Kräuterwürstchen
dazu reichen wir eine Morchelrahmsauce
serviert mit zweierlei Spargeln und
knusprig gebratenen Frühlingkartoffeln
CHF 43.50

tradi tion... nois

Zart gebratener Rücken vom Irischen Lamm

begleitet von einem würzigen Kräuterjus
dazu reichen wir Kartoffelgnocchi und
farbiges Frühlingsgemüse
CHF 44.00

Dialog von zweierlei frisch gekochtem Spargel

serviert mit Sauce Hollandaise
dazu reichen wir Frühlingskartoffeln
CHF 49.50

mit zartrosa gebratenem Steak vom Kalb
CHF 44.00

mit sautiertem Lachs-Medaillon
CHF 36.00

vegan

Hausgemachte Kartoffelgnocchis

begleitet von weissen Spargeln und
Bärlauchpesto
laktosefrei, vegan
CHF 29.00

Fisch

Sautierte Black Tiger Krevetten

begleitet von einem Noilly Prat-Schaum
gesetzt auf in Kräutern geschwenkten Linguine
und Cherrytomaten
CHF 42.00

In Kräutern sautiertes Lachsmedaillon

begleitet von einer würzigen Safransauce
serviert mit zweierlei Spargeln dazu reichen wir
knusprig gebratene Frühlingkartoffeln
glutenfrei
CHF 36.00

des
15

Variation von Erdbeere

Hausgemachtes Sorbet
begleitet von einem Vanille-Tartelette und
marinierten Erdbeeren
CHF 14.50

*mensch
tier
umwelt
im einklang*

Unsere Produkte-Deklaration

Edles aus den Regionen, Emmental, UNESCO Biosphäre, Entlebuch und Berner Oberland mit ausgewählten Schweizer Frischprodukten, wenn immer möglich aus unserer Region.

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 Bündnerland. Salami aus Italien. Entenfleisch aus dem Burgund.

Allfällige Abweichungen zu diesen Bezeichnungen werden jeweils deklariert. Schangnauer Freiland-Eier direkt vom Bauernhof.

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

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.

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

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.

direkt ab hof

Heidelbeeren & Tee

Gerbers Farm, Schangnau

Büffelfleisch

Büffelhof Schönisey, Familie Gfeller, Schangnau
Peter Gerber, Siehen

Gemüse und Salat

Helene Egli, Schangnau

Eier

Fritz Stettler, Schangnau

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

Konfitüren

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

Honig

Imker Klötzli, Schangnau