

# 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, Traditionellen 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 Avocado-creme  
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 Frühlingskartoffeln  
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