

ZVIERI-PLÄTTLI

PLATEAU D'EN-CAS

Stellen Sie Ihr Zvieri-Plättli nach Herzenslust zusammen.
Composez votre plateau-repas à votre guise.

Fleisch Viande

Rauchspeck (45g)		CHF	7.50
Lard cru			
<u>Büffelwurst vom Siehen (75g)</u>		CHF	9.50
<u>Saucisse de buffle de Siehen</u>			
Hauchdünn geschnittenes Trockenfleisch (65g)		CHF	12.50
Viande séchée coupée très finement			

Käse Fromage

<u>Aromatischer Baumnusskäse (115g)</u>		CHF	8.50
Fromage aromatisée aux noix			
<u>Mozzarellaperlen vom Wasserbüffel (75g)</u>		CHF	9.50
Perles de mozzarella de bufflonne d'eau			
<u>Kemmeriboden Bergkäse (130g)</u>		CHF	9.50
Fromage de montagne Kemmeriboden			
<u>Würzig gereifter Emmentaler Käse (125g)</u>		CHF	9.50
Emmental épicé			

Angebot mit den besten Leckereien Offre avec les meilleurs délices

für eine Person / pour 1 personne	CHF	28.–
für zwei Personen / pour 2 personnes	CHF	49.–
jede weitere Person	CHF	25.–
pour chaque personne supplémentaire		

SANDWICHES

SANDWICHES

All unsere Sandwiches sind reichhaltig garniert mit Essiggemüse und Blattsalat.

Tous nos sandwichs sont richement garnis de légumes au vinaigre et de salade verte.

Traditionell

Traditionnel

mit mildem Beinschinken

CHF 12.–

au jambon à l'os doux

mit feiner Salami

CHF 12.–

au salami fin

mit Baumnusskäse



CHF 12.–

au fromage aromatisée aux noix

TraditionNöi

TraditionNouveau

mit Büffelmozzarella, eingelegtem



CHF 15.–

Gemüse und Petersilien-Mayonnaise

au mozzarella de bufflonne, légumes

Marinés et mayonnaise au persil

GLUSCHTIGE SALATE

SALADES DÉLICIEUSES

Grüner Blattsalat

an unserem Hausdressing



garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen

dazu knusprige Brotwürfeli

CHF 12.50

vegetarisch

Salade de feuilles vertes

à la dressing maison

garnie de pousses et de graines grillées

accompagnée de croutons

végétarien

Gemischter Saisonsalat

garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
an unserem Hausdressing
végétarisch



CHF 13.50

Salade mixte de saison

garnie de pousses et de graines grillées
à la dressing maison
végétarien

auf Wunsch mit Mozzarella-Perlen

vom Schangnauer Wasserbüffel

sur demande avec des perles de

mozzarella de bufflonne d'eau de Schangnau



CHF +9.50

oder mit hauchdünn geschnittener

Büffelwurst vom Siehen

ou avec de la saucisse de buffle de Siehen

coupée très finement



CHF +9.50

STÄRKENDE SUPPEN SOUPES FORTIFIANTES

Hausgemachte Rindskraftbrühe

mit Gemüsebrunoise

und hausgemachten Kräuter-Pilz-Flädli

CHF 14.50

Bouillon de bœuf maison

avec une brunoise de légumes

et des crêpes maison aux herbes et aux champignons

Tagessuppe

Bitte fragen Sie unser

Servicepersonal.

CHF 14.50

Soupe du jour

Veillez demander à notre
personnel de service.

VEGANE SPEISEN

PLATS VÉGANES

Hausgemachte Falafel und saisonaler Hummus
verfeinert mit eingelegtem Gemüse
und einem Salatbukett
glutenfrei, laktosefrei, vegan

Falafels maison et houmous de saison
agrémenté avec des légumes marinés
et d'un bouquet de salades
sans gluten, sans lactose, végan

als Vorspeise en entrée
als Hauptgang en plat principal

CHF 24.–
CHF 33.–

Im Ofen geschmorte Süsskartoffel
gefüllt mit Kichererbsen
an einer Sesamsauce mit Babyspinat
garniert mit Granatapfelkernen,
gerösteten Pinienkernen und La Fraîche
von New Roots aus Oberdiessbach
laktosefrei, vegan, glutenfrei

CHF 38.–

Patate douce braisée au four
farci aux pois chiches
accompagnée d'une sauce au sésame
et aux jeunes pousses d'épinards
garnie de graines de grenade, de pignons de pin
grillés et de « La Fraîche »
de New Roots, à Oberdiessbach
sans lactose, végan, sans gluten

WARME SPEISEN

PLATS CHAUDS

Bratwurst von der Dorfmetzg Marbach

serviert mit Pommes frites
und Zwiebelsauce

Auf Wunsch glutenfrei möglich.

CHF 26.–

Saucisse à griller de la boucherie du village de Marbach

servie avec des frites
et une sauce aux oignons

Disponible sans gluten sur demande.

Blätterteigpastetli „Kemmeriboden“

gefüllt mit Kalbfleisch und Brätkügeli
in einer cremigen Champignonrahmsauce

CHF 26.–

Vol-au-vent "Kemmeriboden"

farcis de viande de veau
et de quenelles de chair à saucisse
dans une sauce crème aux champignons

mit Pommes frites
avec des frites

CHF 29.–

«Hörndli u Ghackets»

Pasta mit Hackfleischsauce
vom heimischen Rind und Söili
serviert mit gebackenen Zwiebelringen
dazu reichen wir unseren Apfelkompott

CHF 29.50

«Hörndli u Ghackets»

pâtes à la sauce de viande hachée
de bœuf local et de porc local
servi avec des rondelles d'oignon frites
accompagné de notre compote de pommes

Kemmeriboden-Hausburger vom Schangnauer Wasserbüffel

belegt mit knackigem Salat, Büffelmozzarella,
Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln
und unserer Kemmeriboden Burgersauce
serviert mit Pommes frites



CHF 31.–

Kemmeriboden-Burger de buffle d'eau de Schangnau

garni de salade croquante,
de mozzarella de bufflonne, tomates,
cornichons, oignons et
notre sauce à burger Kemmeriboden
servi avec des frites

Fitnesssteller

serviert mit bunt gemischten Saisonsalaten
an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und Kernen
Zum Fleisch: hausgemachte Kräuterbutter
und Rotweinjus
Auf Wunsch glutenfrei möglich.



Assiette fitness

servie avec des salades d'été variées
à la dressing maison
garnie de pousses et de graines
Nous accompagnons la viande de notre
beurre aux herbes maison et de notre jus rouge.
Disponible sans gluten sur demande.

mit Schnitzel vom hiesigen Söili CHF 33.–
à l'escalope de porc locale

mit rosa gegartem heimischem Rindsentrecôte CHF 44.–
à l'entrecôte de boeuf locale cuisson rosé

Zart gegartes Entrecôte vom heimischen Rind

an einem Portweinjus
und unserer Kemmeriboden Kräuterbutter
gesetzt auf ein Rüeblipuree
serviert mit Kemmeriboden Bergkäse
Pommes frites
und bunten Gemüsediamanten
Auf Wunsch glutenfrei möglich.



CHF 48.–

Entrecôte de boeuf local cuite à point

accompagnée d'un jus au porto
et de notre beurre aux herbes Kemmeriboden
servie sur une purée de carottes
accompagnée de frites
au fromage de montagne Kemmeriboden
et de diamants de légumes colorées
Disponible sans gluten sur demande.