



H O T E L L A N D G A S T H O F
K E M M E R I B O D E N B A D



HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste, liebe Freunde

Von vielen Menschen wird aus beruflichen Gründen sehr viel Flexibilität und Mobilität verlangt. Da empfinden wir es schon als Privileg, dass wir dort leben und arbeiten dürfen, wo unsere Wurzeln sind, wo schon vor 5 Generationen unsere Familien etwas aufgebaut haben - in unserer Heimat.

„Gast sein ist gut, heimkommen ist besser“, diese Weisheit kann jeder nachempfinden, der längere Zeit fern der Heimat verbracht hat. Wir wünschen uns, dass Sie bei uns im Kemmeriboden Bad das Gefühl haben, heimzukommen. Auch in der Küche spielt die Heimat der kostbaren Produkte eine zentrale Rolle. Für uns ist es seit jeher ein Gebot erster Stunde, darauf zu schauen, dass „hiesige“ 1A-Lebensmittel zu köstlichen Gerichten verarbeitet werden.

Unser Küchenchef Max Biggemann veredelt mit seinem Team die regionalen Produkte mit einem frischen und kreativen Kochstil. Aus dem Reich des Kellers werden Sie von unserem Gastgeber Reto Invernizzi und dem Restaurant-Team verwöhnt.

Wir wünschen Ihnen „ä Guete!“
Ihre Gastgeber in der 6. Generation
Reto und Alexandra Invernizzi & Team

Zvieri-Plättli

Stellen Sie Ihr Zvieri-Plättli nach Herzenslust zusammen.

Fleisch	Preis CHF
Hauchdünn geschnittenes Trockenfleisch, 30g	6.50
Schangnauer Büffelwurst, 30g	4.50
Rohspeck, 25g	3.20
Rassige Büffellandjäger, 30g	3.20
Chnobli-Chnebeli, 30g	3.20
 Käse	
Mozzarellaperlen vom Schangnauer Wasserbüffel, 70g	5.50
Kemmeriboden Bergkäse, 70g	5.50
Würzig gereifter Emmentaler Käse, 70g	5.50
Aromatischer Baumnusskäse, 70g	5.50
 Angebot mit allen Leckereien für eine Person	25.00
Angebot mit allen Leckereien für zwei Personen	40.00

Gluschtige Salate

Winterlich gemischter Salat

garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen

an unserem Hausdressing



CHF 10.50

vegetarisch

zusätzlich mit Mozzarellaperlen



vom Schangnauer Wasserbüffel

+ CHF 5.50

oder mit hauchdünn geschnittener

Schangnauer Büffelwurst



+ CHF 4.50

Förstersalat

Salatteller garniert mit gerösteten Kernen,

knusprigen Brotwürfeli und Sprossen

serviert mit gebratenen Pilzen der Saison

an unserem Hausdressing



CHF 19.50

Kalte Speisen

Portion küchengeräucherter, kalter
Burehamme
von der Metzgerei Bieri
CHF 22.50

Klassischer Wurstsalat
reich garniert
CHF 19.00

mit Käse
CHF 19.50

Stärkende Suppen

Cremiges Rüebli-Ingwersüppchen
garniert mit Chäserei Nidle
und Emmentaler Blütenpollen



CHF 12.50

vegetarisch

Hausgemachte Rindskraftbrühe
begleitet von Wurzelgemüse,
gerösteten Brotwürfeli und Schnittlauch

CHF 12.50

laktosefrei

Tagessuppe

Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter.

CHF 9.50

Sandwiches

All unsere Sandwiches sind reichhaltig garniert mit Essiggemüse und Tomaten.

mit unserem milden Beinschinken, feiner Salami oder dem legendären Entlebucher Rahmkäse.
CHF 8.50

Sandwich mit küchengeräuchertem Burehamme
CHF 9.50

Warme Speisen

Kemmeriboden-Hausburger vom Schangnauer Wasserbüffel

belegt mit knackigem Salat, Büffelmozzarella,
Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln
und einer pikanten Sauce
serviert mit Pommes frites
CHF 28.50



Bratwurst von der Metzgerei Krügel

serviert mit Pommes frites und Zwiebelsauce
CHF 22.50

Fitnesssteller

serviert mit bunt gemischten Wintersalaten
an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und Kernen

mit hiesigem Schweinsschnitzel und Kräuterbutter
CHF 26.–

mit heimischem Rinds-Entrecôte und Kräuterbutter
CHF 38.–

Warme Speisen

Pouletflügeli

8 Stück

serviert mit Sweet-Chilisauce und Kräutersauerrahm

CHF 19.50

mit Pommes frites

CHF 24.50

Schangnauer Pouletflügeli-Platte

12 Stück

serviert mit Sweet-Chilisauce und Kräutersauerrahm

begleitet von Pommes frites

CHF 35.00

„Hörndli u Ghackets“

Pasta mit Hackfleischsauce

vom heimischen Rind und Söili

dazu reichen wir unseren hausgemachten

Apfelkompott

CHF 22.50

Warme Speisen

Blätterteigpastetli „Kemmeriboden“

gefüllt mit Kalbfleisch, Poulet und Brätkügeli
in Champignonrahmsauce

CHF 18.50

mit Pommes frites

CHF 22.50

Blätterteigpastetli

gefüllt mit Saisongemüse
und einer Frischkräutersauce

CHF 18.50

mit Pommes frites

CHF 22.50

vegetarisch

Fischknusperli

vom Eglifilet mit Tartarsauce
und einer knackigen Salatauswahl

CHF 27.–

Warme Speisen

Reichhaltiges Berner Pfännli

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.–

Zartrosa gegartes Entrecôte

vom heimischen Rind, serviert mit Pommes frites begleitet von hausgemachter Kemmeriboden-Kräuterbutter-Sauce und einem kräftigen Rotweinjus
CHF 39.–

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

Zur Zimmerbesichtigung melden Sie sich
an der Réception.

Seminar

5 modern eingerichtete und kombinierbare

Seminarräume mit Platz bis zu 60 Pers. bei

Konzertbestuhlung und 30 Pers. bei

Seminarbestuhlung. Tageslicht und

Hochgeschwindigkeits-WLAN inklusive. Weitere

Informationen erhalten Sie an der Réception.

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!

Laden

In unserem Laden finden Sie verschiedene Mitbringsel und Andenken wie Kemmeriboden-Merängge, Änis-Guetzi, Emmentaler Schnäpse, Postkarten und vieles mehr.

Gutscheine

Unsere Réceptions-Mitarbeiter stellen Ihnen sehr gerne einen Gutschein aus.

Sie möchten lieber online einen kaufen? Das können Sie direkt in unserem e-Shop unter www.kemmeriboden.ch

Preise

Unsere Restaurantpreise sind inkl. 7.7% MwSt. und verstehen sich in Schweizer Franken.



DEKLARATION

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

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.

ALLERGIEN/ INTOLERANZEN

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



DIREKT AB HOF

Heidelbeeren & Tee: Gerbers Farm, Schangnau

Büffelfleisch: Büffelhof Schö-nisey, Gfellers, Schangnau & Peter Gerber, Siehen Gemüse

und Salat: Helene Egli, Schangnau

Eier: Fritz Stettler, Schangnau

Konfitüren: Lisi Haas, Schang-nau & Pia Wicki, Entlebuch &

Vreni Jordi, Schangnau Honig:

Imker Klötzli, Schang-nau

KULINARIKPARTNER FLEISCH

Dorfmetzgerei Krügel, Mar-bach

Dorfmetzgerei Bieri, Schang-nau

Dorfmetzgerei Schlüchter, Dürrenroth

MILCH & KÄSE

Bergkäserei

Marbach, Mar-bach

Hohgantkäserei, Schangnau

BROT/BACKWAREN

Bäckerei Bieri, Schangnau

Bäckerei Neuenschwander,

Schangnau Kemmeriboden-

Merängge, Bäckerei Stein,

Schangnau

GEMÜSE

Frutservice, Lotzwil

UNSERE PLUS-PUNKTE

Büffel-, Rind- und Kalb-

fleisch von IP und Bio-Bau-

ern aus dem Emmental,

Entlebuch oder Kanton Bern.

Schweinefleisch aus integ-

rierter Schweizer Produktion.

Schweizer SEG Poulets aus

naturgerechter Haltung.

Lamm- und Schaffleisch aus

den natürlichen Bergtälern

Neuseelands oder Irlands.

Trockenfleisch aus nächster

Umgebung und dem Bünd-

nerland. Salami aus Italien.

Entenfleisch aus dem Bur-

gund.

Gemüse und Früchte von

unseren IP Bauern aus dem

Seeland sind qualitativ hoch-

wertige Produkte, deren

Herstellung die Umwelt

schont. Je nach Saison und

Ernte wird ein kleiner Teil bei

unseren südlichen Nachbarn

eingekauft. Schangnauer

Kräuter und Beeren.

Alle unsere Preise sind inkl.

7.7% MwSt. und verstehen

sich in Schweizer Franken.