Ein Erlebnis für Ihre Sinne aus unserer Heimat

Liebe Gäste

Eingebettet zwischen dem mächtigen Hohgant und den Ausläufern der Schrattenfluh, im wild-romantischen Quellgebiet der Emme, erleben wir täglich die Kraft und Schönheit der Natur und unserer Region, die uns geprägt hat. Wir empfinden es als Privileg, seit sechs Generationen dort zu leben und zu arbeiten, wo unsere Wurzeln sind.

Erleben bedeutet für uns, diese besondere Verbindung spürbar zu machen. Die vielfältige Pflanzen- und Tierwelt im Grenzgebiet zwischen Emmental, UNESCO Biosphäre Entlebuch und Berner Oberland lädt zum Entdecken ein – draussen wie drinnen auf dem Teller.

Unsere Küche ist Ausdruck dieses Erlebens: Regionale Produkte, geprägt von unserer Umgebung, vereinen sich mit den Eindrücken und Inspirationen aus nah und fern. Küchenchefin Alexandra Hasler und ihr Team schaffen daraus eine lebendige Verbindung von Heimat und Fernweh – ehrlich, kreativ und mit viel Gefühl für das Wesentliche.

Begleitet wird dieses Erlebnis von Gastgeber Reto Invernizzi, der aus dem Keller die passenden Akzente setzt und unserem Serviceteam, unter der Leitung von Priska Theiler.

Herzlich willkommen in unserer Heimat, die man nicht nur schmecken, sondern auch erleben kann. Wir wünschen Ihnen „ä Guete!"

Ihre Gastgeber in der 6. Generation
Alexandra und Reto Invernizzi
mit dem Kemmeriboden-Team

UNITED AGAINST WASTE - GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

Tagtäglich werfen wir viele Lebensmittel in den Abfall. Wir halten deshalb unsere Portionen etwas kleiner und möchten unseren Teil dazu beitragen, etwas gegen die Verschwendung zu unternehmen. Wenn es Ihnen schmeckt, freuen wir uns auf Ihren Bescheid, damit wir Nachservice liefern können.

UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

Une expérience pour votre sens de notre terroir

Chers hôtes

Nichés entre le puissant Hohgant et les contreforts de la Schrattenfluh, dans la région sauvage et romantique des sources de l'Emme, nous vivons chaque jour la force et la beauté de la nature et de notre région, qui nous ont façonnés. Nous considérons comme un privilège de vivre et de travailler depuis six générations là où se trouvent nos racines.

Pour nous, vivre une expérience signifie rendre ce lien particulier perceptible. La richesse de la faune et de la flore, à la frontière entre l'Emmental, la biosphère UNESCO de l'Entlebuch et l'Oberland bernois, invite à la découverte – à l'extérieur comme dans l'assiette.

Notre cuisine est l'expression de cette expérience: des produits régionaux, marqués par notre environnement, se mêlent aux impressions et inspirations venues de près comme de loin. La chef de cuisine Alexandra Hasler et son équipe en créent un lien vivant entre attachement au terroir et désir d'ailleurs – sincère, créatif et empreint d'un grand sens de l'essentiel.

Cette expérience est accompagnée par l'hôte Reto Invernizzi, qui apporte depuis la cave les accents appropriés et de notre équipe de service, dirigée par Priska Theiler, vous accompagne tout au long de votre séjour. Bienvenue dans notre terroir, que l'on peut non seulement savourer, mais aussi vivre.

Nous vous souhaitons « bon appétit » !
Vos hôtes de la 6ième génération
Alexandra et Reto Invernizzi
avec l'équipe du Kemmeriboden

UNITED AGAINST WASTE – ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE
Chaque jour, de nombreux aliments sont jetés. C'est pourquoi nous proposons des portions légèrement plus petites et souhaitons apporter notre contribution à la lutte contre le gaspillage. Si cela vous plaît, nous serions ravis que vous nous le fassiez savoir afin que nous puissions vous servir à nouveau.

UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

Winter Zauber

Cremige Burrata von der Bergkäserei Marbach
begleitet von einem leicht pikanten Kürbis-Chutney
und einem geschmorten Kürbisschnitz
garniert mit Kräutern und einem Kürbiskerncracker

Cremiges Lauchsüppchen
garniert mit einem Safranespuma und mariniertem Frutiger Tofu
verfeinert mit La Fraîche von New Roots aus Oberdiessbach

Zart gegarter Rücken vom Hirsch
unter einer Baumnusskruste
an einem Entlebucher Gin-Jus
gesetzt auf ein Pastinakenpüree
dazu reichen wir gebackene Kemmeriboden Bergkäse-Bällchen
und glasierte Randenspalten

oder

Sautiertes Rubiger Forellenfilet
an einer Zitrus-Beurre Blanc
gesetzt auf unser Kemmeriboden Bergkäse-Risotto und glasierte Randenspalten
garniert mit Brunnenkresse

Hausgemachte Felchlin Schokoladenschnitte
zubereitet von unserer Hausbäckerin Andrea
dazu reichen wir karamellisierte Zimtbirnen und hausgemachte Joghurt-Glace

Zaubermenu mit Fleisch	CHF 93.–
Zaubermenu mit Fisch	CHF 89.–

auf Wunsch mit einer heimischen Käsevariation,
serviert mit einem Frucht-Chutney und pikanten Nüssen
+ CHF 16.50

Magie d'hiver

Burrata onctueuse de la fromagerie de montagne de Marbach
accompagnée d'un chutney de potiron légèrement relevé
et d'un morceau de potiron braisé
garnie d'herbes aromatiques et d'un cracker aux graines de potiron

Velouté de poireaux
garni d'une mousse au safran et de tofu de Frutigen mariné
relevé avec « La Fraîche » de New Roots, à Oberdiessbach

Selle de cerf cuite à point
sous une croûte aux noix
accompagnée d'un jus au gin d'Entlebuch
posée sur une purée de panais
servie avec des boulettes de fromage de montagne de Kemmeriboden cuites au four
et des quartiers de betterave rouge glacés

ou

Filet de truite de Rubigen sauté
accompagné d'un beurre blanc aux agrumes
posé sur notre risotto au fromage de montagne de Kemmeriboden,
des quartiers de betterave rouge glacés et de cresson

Tranche au chocolat « Felchlin » maison
préparée par notre pâtissière Andrea
accompagnée de poires à la cannelle caramélisées et d'une glace au yaourt maison

Menu magique à base de viande	CHF 93.–
Menu magique à base de poisson	CHF 89.–

Sur demande, sélection de fromages locaux,
servie avec un chutney de fruits et noix épicées
+ CHF 16.50



TANJA
RÉCEPTIONSARTISTIN

Scanne mich

im Kemmeriboden-Bad seit 2023
à Kemmeriboden-Bad depuis 2023

Erfahren Sie mehr über unser Team
im Film „Am Afang vor Wäut" - Teil 1.
Découvrez notre équipe
dans le film « Am Afang vor Wäut » - Partie 1.

Vorspeisen Entrées

Grüner Blattsalat
an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
dazu knusprige Brotwürfeli
vegetarisch

Salade de feuilles vertes
à la vinaigrette maison
garnie de pousses et de graines grillées
et de croûtons
végétarien

CHF 12.50

Gemischter Saisonsalat
an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
vegetarisch

Salade mixte de saison
à la vinaigrette maison
garnie de pousses et de graines grillées
végétarien

CHF 13.50

auf Wunsch sur demande:

zusätzlich mit Mozzarella-Perlen vom Schangnauer Wasserbüffel
perles de mozzarella de bufflonne de Schangnau
+ CHF 9.50

oder mit hauchdünn geschnittener Büffelwurst vom Siehen
ou tranches fines de la saucisse de buffle de Siehen
+ CHF 9.50

Nüsslisalat im Körbli
auf einem Maispüree
an unserem Hausdressing
garniert mit Schangnauer Wachteleiern, Speck, gerösteten Brotwürfeli und Sprossen



Salade de mâche dans un petit panier
sur un lit de purée de maïs
à la vinaigrette maison
agrémentée d'œufs de caille de Schangnau, de lard, de dés de pain grillés et de pousses

CHF 19.50

Cremige Burrata von der Bergkäserei Marbach
begleitet von einem leicht pikanten Kürbis-Chutney
und einem geschmorten Kürbisschnitz
garniert mit Kräutern und einem Kürbiskerncracker
glutenfrei

Burrata onctueuse de la fromagerie de montagne de Marbach
accompagnée d'un chutney de potiron légèrement relevé
et d'un morceau de potiron braisé
garnie d'herbes aromatiques et d'un cracker aux graines de potiron
sans gluten

CHF 22.50

Tatar-Duo vom heimischen Rind und von der Schangnauer Büffelwurst
gesetzt auf eine Meerrettich-Crème fraîche
mit Schangnauer Wachteleiern und eingelegten roten Zwiebeln
garniert mit knusprigen Brotchips und Kemmeriboden Bergkäse-Crème




Duo de tartares à base de saucisse de buffle de Schangnau et de bœuf local
servi sur un lit de crème fraîche au raifort
garnie d'œufs de caille de Schangnau et d'oignons rouges marinés
agrémentée de chips de pain croustillantes
et d'une crème au fromage de montagne Kemmeriboden

als Vorspeise en entrée	CHF 26.50
als Hauptgang en plat principal	CHF 42.50



MELANIE
HOTELJONGLEURIN

im Kemmeriboden-Bad seit 2025
à Kemmeriboden-Bad depuis 2025

Suppen Soupes

Hausgemachte Rindskraftbrühe
mit Brotknödeln

Bouillon de bœuf maison
accompagné de boulettes de pain

CHF 14.50

Cremiges Kürbissüppchen
garniert mit Chäserei Nidle und gerösteten Kürbiskernen
verfeinert mit Kürbiskernöl
glutenfrei

Velouté crémeux de potiron
garnie de crème fouettée de la fromagerie et de graines de courge grillées
agrémentée d'huile de graines de courge
sans gluten

CHF 15.–

Cremiges Lauchsüppchen
garniert mit einem Safranespuma und mariniertem Frutiger Tofu
verfeinert mit La Fraîche von New Roots aus Oberdiessbach
vegan, laktosefrei, glutenfrei

Velouté de poireaux
garni d'une mousse au safran et de tofu de Frutigen mariné
relevé avec « La Fraîche » de New Roots, à Oberdiessbach
végan, sans lactose, sans gluten

CHF 15.–



PHILIPP
KELLERMEISTER
UND RESTAURANTKÜNSTLER

Scanne mich

im Kemmeriboden-Bad seit 2021
à Kemmeriboden-Bad depuis 2021

Erfahren Sie mehr über unser Team
im Film „Am Afang vor Wäut" - Teil 2.
Découvrez notre équipe
dans le film « Am Afang vor Wäut » - Partie 2.

Traditio Nöis

Traditio Nouveau

«Hörndli u Ghackets»
Pasta mit Hackfleischsauce
vom heimischen Rind und Söili
serviert mit gebackenen Zwiebelringen
dazu reichen wir unseren Apfelkompott

«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

CHF 29.50

Kemmeriboden-Hausburger vom Schangnauer Wasserbüffel
belegt mit knackigem Salat, Büffelmozzarella, Tomaten,
Essiggurken, Zwiebeln und unserer Kemmeriboden-Burgersauce
serviert mit Pommes frites

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

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen unseren Burger mit Schangnauer Züpfe zu.
Si vous le souhaitez, nous pouvons préparer notre burger avec de tresse de Schangnau.

CHF 31.–

Zart gegarter Rücken vom Hirsch
unter einer Baumnusskruste
an einem Entlebucher Gin-Jus
gesetzt auf ein Pastinakenpüree
dazu reichen wir gebackene Kemmeriboden Bergkäse-Bällchen
und glasierte Randenspalten

Selle de cerf cuite à point
sous une croûte aux noix
accompagnée d'un jus au gin d'Entlebuch
posée sur une purée de panais
servie avec des boulettes de fromage de montagne de Kemmeriboden cuites au four
et des quartiers de betterave rouge glacés

CHF 46.–

Kalbsleberli nach „Müetis Art"
mit Kräutern und Knoblauch in Butter gebraten
serviert mit unserer knusprigen Kemmeriboden-Rösti
garniert mit Apfelschnitzen
glutenfrei, Rösti enthält Speck

Foie de veau à la manière de „Maman"
cuit au beurre à l'ail et aux herbes
servi avec notre rösti croustillant de Kemmeriboden
garnie de tranches de pomme
sans gluten, le rösti contient du lard

CHF 42.50

Duo vom Schweizer Rind

Zart gegartes Entrecôte und am Knochen geschmortes Short Rib
an einem Portweinjus
serviert mit Kemmeriboden Bergkäse-Risotto und Fingerrüebli
garniert mit gebackenem Federkohl
glutenfrei

Duo de bœuf local

Entrecôte cuite à point et short rib braisé à l'os
dans un jus au porto
servi avec un risotto au fromage de montagne Kemmeriboden
et des carottes miniatures
garnie de chou frisé rôti
sans gluten

CHF 48.–

Reichhaltiger Berner Teller

Als Anetzerli reichen wir Ihnen vorweg
unsere hausgemachte Rindskraftbrühe mit Brotwürfeli,
gefolgt von sieben verschiedenen Fleischsorten von der Dorfmetzg Marbach,
Salzkartoffeln, Sauerkraut, Sauerrüben, grünen und gedörrten Bohnen.

Plat riche Bernois

En entrée, nous vous servons
notre bouillon de bœuf maison avec des cubes de pain,
suivi de sept sortes de viandes différentes de la boucherie de village de Marbach,
pommes de terre salées, choucroute, betteraves acidulées, haricots verts et séchés.

Pfännli für 1 Person Portion pour 1 personne	CHF 44.–
Platte für 2 Personen Plateau pour 2 personnes	CHF 79.–

Zart gegartes Filet vom hiesigen Söili
gefüllt mit Pflaumen und ummantelt mit knusprigem Speck
an einem Thymianjus
serviert mit hausgemachten Spätzli und einem cremigem Pilz-Wirz-Gemüse

Filet de porc local cuit à point
farci aux pruneaux et enrobé de lard croustillant,
accompagné d'un jus au thym,
servi avec des spätzli maison et un mélange crémeux de champignons et de chou frisé

CHF 42.–

Zart geschmorter Braten vom heimischen Rind
an einem kräftigen Merlotjus
dazu servieren wir Kartoffel-Meerrettichstampf und glasierte Fingerrüebli
glutenfrei

Rôti de bœuf local mijoté à feu doux
accompagné d'un jus corsé au Merlot
servi avec une purée de pommes de terre au raifort et des carottes miniatures glacées

CHF 39.–



im Kemmeriboden-Bad seit 2025
à Kemmeriboden-Bad depuis 2025

Fisch Poisson

Sautiertes Rubiger Forellenfilet
an einer Zitrus-Beurre Blanc
gesetzt auf unser Kemmeriboden Bergkäse-Risotto und glasierte Randenspalten
garniert mit Brunnenkresse
glutenfrei

Filet de truite de Rubigen sauté
accompagné d'un beurre blanc aux agrumes
posé sur notre risotto au fromage de montagne de Kemmeriboden,
des quartiers de betterave rouge glacés et de cresson
sans gluten

CHF 42.–

Vegetarisch Végétarien

Spätzliteller
Hausgemachte Spätzli in einer cremigen Rahmsauce
serviert mit Lauch, Pilzen und Zwiebelconfit
garniert mit Röstzwiebeln und Kemmeriboden Bergkäse
vegetarisch

Assiette de spätzlis
spätzlis maison dans une sauce crémeuse
servis avec poireau, champignons et confit d'oignons
garnis d'oignons frits et de fromage de montagne de Kemmeriboden
végétarien

CHF 36.–

Vegan Végan

Hausgemachte cremige Randenpasta
serviert mit glasierten Randenspalten und gerösteten Pekannüssen
garniert mit La Fraîche von New Roots aus Oberdiessbach,
Kräutern und gebackenem Federkohl
vegan, laktosefrei

Pâte crémeuse à la betterave rouge maison
servie avec des quartiers de betterave rouge glacés et des noix de pécan grillées
agrémentée de « La Fraîche » de New Roots d'Oberdiessbach,
d'herbes aromatiques et de chou frisé cuit au four
végan, sans lactose

CHF 38.–

Für vegetarische oder vegane Tagesempfehlungen
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Pour les suggestions du jour végétariennes ou véganes,
veuillez consulter notre personnel de service.



MONIKA
ZAHLENJONGLEURIN

im Kemmeriboden-Bad seit 2008
à Kemmeriboden-Bad depuis 2008

Süsses und Salziges

Sucré et Salé

Heimische Käsevariation
serviert mit einem Frucht-Chutney und pikanten Nüssen

Variation de fromages locaux
servie avec un chutney aux fruits et des noix épicées

CHF 18.50

Hausgemachte Felchlin Schokoladenschnitte
zubereitet von unserer Hausbäckerin Andrea
dazu reichen wir karamellisierte Zimtbirnen und hausgemachte Joghurt-Glace
glutenfrei

Tranche au chocolat « Felchlin » maison
préparée par notre pâtissière Andrea
accompagnée de poires à la cannelle caramélisées et d'une glace au yaourt maison
sans gluten

CHF 16.50

Merängge Glace

1 Stück Meringue mit zartschmelzender Vanillerahmglace
und Chäserei Nidle



Meringue glace

1 pièce de meringue avec une glace à la vanille fondante
et crème fouettée

CHF 14.50

Kleine Merängge

1 Stück Meringue mit Chäserei Nidle



Petite meringue

1 pièce de meringue et crème fouettée

CHF 12.50

Die legendäre Kemmeriboden-Merängge können Sie in unserem Laden bei der Réception kaufen.
Vous pouvez acheter la légendaire Merängge de Kemmeriboden dans notre boutique à la réception.



Kemmeriboden-Merängge:
"Alle Welt streitet sich darum, wo sie erfunden wurde! 1939 steckten mein Grossvater und
die Bäckersleute 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.
Et voilà, das Kultgebäck Kemmeriboden-Merängge wurde erfunden.
Es war bestimmt nicht die erste Meringue, aber dafür die beste!"

Reto Invernizzi, Gastgeber Kemmeriboden-Bad

"Tout le monde se dispute pour savoir où elle a été inventée! En 1939, mon grand-père et les boulangers
Oberli de la boulangerie Stein ont uni leurs forces pour créer une pâtisserie permettant d'utiliser la crème
excédentaire provenant de l'agriculture de Kemmeriboden.
Et voilà, la pâtisserie culte Merängge de Kemmeriboden a été inventée.
Ce n'était probablement pas la première meringue, mais c'était la meilleure!"

Reto Invernizzi, hôte du Kemmeriboden-Bad

Gut zu Wissen
Bon à Savoir

UNSERE RÄUMLICHKEITEN
Bedlisaal bis 70 Personen im Erdgeschoss
Adlerstube bis 42 Personen im Erdgeschoss
Gaststube bis 24 Personen im Erdgeschoss
Krokus bis 40 Personen im Erdgeschoss
Lounge «Manhattan» im Erdgeschoss
Gotthelfs Weingalerie bis 16 Personen im Nebengebäude

NOS SALES
Bedlisaal jusqu'à 70 personnes au rez-de-chaussée
Adlerstube jusqu'à 42 personnes au rez-de-chaussée
Gaststube jusqu'à 24 personnes au rez-de-chaussée
Krokus jusqu'à 40 personnes au rez-de-chaussée
Lounge „Manhattan" au rez-de-chaussée
Gotthelfs Weingalerie jusqu'à 16 personnes à la dépendance

UNSER HOTEL
33 Zimmer mit rund 70 Betten, variabel nutzbar
(Doppel-, Einzel- und Familienzimmer)
Gerne zeigen wir Ihnen unsere Zimmer,
melden Sie sich bei Interesse bitte an der Réception.

NOTRE HÔTEL
33 chambres avec environ 70 lits, utilisables de manière variable (chambres doubles, individuelles et familiales). Nous nous ferons un plaisir de vous faire visiter nos chambres, Si vous êtes intéressé(e), veuillez vous adresser à la réception.

UNSERE SEMINAR-RÄUMLICHKEITEN
Drei modern eingerichtete und kombinierbare Seminarräume
mit Platz bis zu 60 Pers. bei Konzertbestuhlung und 30 Pers. bei Seminarbestuhlung.
Weitere Informationen erhalten Sie an der Réception.

NOS SALLES DE SÉMINAIRE
Trois salles de séminaire modernes et combinables.
pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes en configuration concert et 30 personnes en configuration séminaire.
Pour plus d'informations, veuillez vous adresser à la réception.

KEMMERIBODEN BERGWASSER (TRINKWASSER)

Das Kemmeriboden Bergwasser stammt aus unserer hauseigenen Fassung am Hohgant. Es wird aufbereitet und enthärtet für einen besonders vitalen Trinkgenuss.

KEMMERIBODEN EAU DE MONTAGNE (EAU POTABLE)

L'eau de montagne provient de notre propre captage au Hohgant. Elle est traitée et adoucie pour être consommée avec une grande vitalité.

UNSERE KÜCHE

Traditionelle und klassische Spezialitäten, saisongerechte Menus, auch vegetarisch, unsere legendäre Kemmeriboden-Merängge.

NOTRE CUISINE

Spécialités traditionnelles et classiques, menus de saison, également végétariens, notre légendaire „Kemmeriboden-Merängge".

UNSERE REGION

Wunderschöne Naturlandschaft. Ideal zum Wandern, Biken, Baden in der Emme, Spazieren, Klettern, Langlaufen, Skifahren, Winterwandern und vieles mehr. Fragen Sie an der Réception nach unseren Vorschlägen!

NOTRE RÉGION

Magnifique paysage naturel. Idéal pour la randonnée, le vélo, la baignade dans l'Emme, se promener, faire de l'escalade, du ski de fond, du ski, des randonnées hivernales et bien plus encore. Demandez nos propositions à la réception !

UNSER LADEN

In unserem Laden finden Sie verschiedene Mitbringsel und Andenken wie die Kemmeriboden-Merängge, unsere Chüeli oder den Merängge-Likör.

NOTRE MAGASIN

Dans notre magasin, vous trouverez différents souvenirs et petits cadeaux comme les Merängge de Kemmeriboden, nos vaches ou la liqueur Merängge.

GUTSCHEINE

Unser Réceptionsteam stellt Ihnen sehr gerne einen Gutschein aus.
Sie möchten lieber online einen kaufen? Das können Sie direkt in unserem e-Shop unter www.kemmeriboden.ch.

BONS CADEAU

Notre équipe de réception se fera un plaisir de vous établir un bon cadeau. Vous préférez en acheter un en ligne ? Vous pouvez le faire directement dans notre e-shop sous www.kemmeriboden.ch.

UNSERE PREISE

Unsere Restaurantpreise sind inkl. 8.1 % MwSt. und verstehen sich in Schweizer Franken.

NOS TARIFS

Nos prix de restaurant incluent la TVA à 8.1 % et s'entendent en francs suisses.

Mensch tier Umwelt

Homme Animal Environnement

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.

Nos Produits

Grâce à nos fournisseurs et partenaires régionaux, nous pouvons toujours vous proposer des produits frais et de qualité. Pour notre entreprise familiale, c'est un impératif de veiller à l'origine des aliments. Nous soutenons nos producteurs locaux afin de vous faire découvrir nos produita de qualité de notre région et de générer de la valeur ajoutée pour l'Emmental et l'Entlebuch. Des produits nobles de la région de l'Emmental, de la biosphère UNESCO de l'Entlebuch et de l'Oberland bernois avec des produits frais suisses sélectionnés.

Zu Ihrer Information:
Alle Produkte sowie Nebenprodukte, welche mit einem Körbli versehen sind, erhalten Sie auch in unserem Laden.

Pour votre information:
Tous les produits et sous-produits marqués d'une panier sont également disponibles dans notre magasin.



Deklaration
Déclaration

DIREKT AB HOF

Heidelbeeren & Tee:
Gerbers Farm, Schangnau
Büffelfleisch:
Peter Gerber, Siehen
Gemüse und Salat:
Helene Egli, Schangnau
Eier: Fritz Stettler, Schangnau
Konfitüren:
Ottiger Spezialitäten, Ballwil
Honig: Imker Klötzli, Schangnau
Wachteleier: Hohgant Wachtelfarm, Schangnau
Käse: Alp Baumgarten, Schangnau
Käse + Joghurt: Alp Tannisboden, Schangnau

DIRECTEMENT À LA FERME:

Myrtilles & thé:
Gerbers Farm, Schangnau
Viande de buffle:
Peter Gerber, Siehen
Légumes et salade:
Helene Egli, Schangnau
Œufs: Fritz Stettler, Schangnau
Confitures: Spécialités Ottiger, Ballwil
Miel: apiculteur Klötzli, Schangnau
Œufs de caille: Ferme d'élevage de cailles Hohgant, Schangnau
Fromage : Alpage Baumgarten, Schangnau
Fromage + yaourt : Alpage Tannisboden, Schangnau

UNSERE PLUS-PUNKTE

Unser Schweizer Büffel-, Rind- und Kalbfleisch beziehen wir wenn immer möglich von IP- und Bio-Bauern aus dem Emmental, Entlebuch oder Kanton Bern.
Schweinefleisch aus integrierter Schweizer Produktion. Schweizer SEG Poulets aus naturgerechter Haltung.
Trockenfleisch aus nächster Umgebung und dem Bündnerland.
Salami aus Italien.
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.
Schweizer Brot und Feinbackwaren. Je nach Angebot kaufen wir bei unseren europäischen Nachbarn ein.

NOS POINTS FORTS

Nous nous approvisionnons, dans la mesure du possible, en viande de buffle, de bœuf et de veau suisse auprès d'éleveurs certifiés IP et bio de l'Emmental, de l'Entlebuch ou du canton de Berne. Viande de porc issue de la production intégrée production suisse.
Poulets suisses SEG issus d'un élevage respectueux de la nature.
Viande séchée provenant des environs immédiats et des Grisons.
Salami d'Italie. Les légumes et les fruits de nos agriculteurs IP du Seeland sont des produits de haute qualité dont la production respecte l'environnement.
En fonction de la saison et de la récolte, une petite partie est achetée chez nos voisins du sud.
Herbes et baies de Schangnau Pain et pâtisseries suisses. Selon l'offre, nous nous approvisionnons chez nos voisins européens.

Deklaration
Déclaration

FLEISCH
Wasserbüffel - Schweiz
Poulet - Schweiz
Rind & Kalb - Schweiz
Schwein - Schweiz
Salami - Italien
Trockenfleisch - Schweiz

VIANDE
Buffle d'eau - Suisse
Poulet - Suisse
Bœuf & Veau - Suisse
Porc - Suisse
Salami - Italie
Viande séchée - Suisse

WILDFLEISCH
Hirschentrecôte - Österreich

VIANDE DE GIBIER
Entrecôte de cerf - Autriche

FISCH & KRUSTENTIERE
Süsswasserfische:
Bachforellen, Swiss Lachs und Saibling je nach Kontingent der Schweizer Fischwirte.

POISSON & CRUSTACÉS
Poissons d'eau douce:
truites de rivière, Swiss saumon et omble chevalier Suisse, selon le contingent des pisciculteurs suisses.

KULINARIKPARTNER
PARTENAIRE CULINAIRE
FLEISCH
Dorfmetzg Marbach, Marbach
Dorfmetzgerei Bieri, Schangnau

VIANDE
Boucherie du village Marbach, Marbach
Boucherie du village Bieri, Schangnau

MILCH & KÄSE
Bergkäserei Marbach, Marbach
Hohgantkäserei, Schangnau
Käserei Jumi, Boll

LAIT & FROMAGE
Fromagerie de montagne Marbach
Fromagerie Hohgant, Schangnau
Fromagerie Jumi, Boll

BROT
Bäckerei Bieri, Schangnau

PAIN
Boulangerie Bieri, Schangnau

GEMÜSE
Frutservice, Lotzwil

LÉGUMES
Frutservice, Lotzwil

KEMMERIBODEN-MERÄNGGE
Bäckerei Stein, Schangnau

KEMMERIBODEN-MERÄNGGE
Boulangerie Stein, Schangnau

Deklaration
Déclaration

ALLERGIEN/INTOLERANZEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontaminationen oder Spuren von Allergenen über die gesetzlich zulässigen Restspuren hinaus nicht vollständig ausgeschlossen werden.

ALLERGIES/INTOLÉRANCES

Concernant les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies et/ou des intolérances, notre personnel se tient volontiers à votre disposition sur demande. Malgré une préparation soigneuse, des contaminations croisées ou des traces d'allergènes dépassant les traces résiduelles légalement admises ne peuvent pas être totalement exclues.