



*Feste
Feiern*



MENUVORSCHLÄGE



KURZBESCHREIBUNG UNSERES HAUSES

UNSERE LOKALITÄTEN

Bedlisaal bis 70 Personen im Erdgeschoss
Adlerstube bis 42 Personen im Erdgeschoss
Gaststube bis 24 Personen im Erdgeschoss
Krokus bis 30 Personen im Erdgeschoss
Lounge «Manhattan» im Erdgeschoss
Hohgantsaal bis 60 Personen im 2. OG

UNSERE KÜCHE

Geniessen Sie die vier Jahreszeiten mit veredelten Frischprodukten aus der Region. Unser kreatives Küchenteam behandelt die Geschenke der Natur mit grösstem Respekt, um Ihnen jeden Tag eine gesunde, natürliche und gleichzeitig schmackhafte Küche anzubieten. Als Lizenznehmer von Ämmitaler Ruschtig haben wir uns verpflichtet, die Produkte wann immer möglich aus den umliegenden Alpen und Tälern zu beziehen. Bei allen unseren Menus reichen wir Ihnen gerne Nachservice „bis gnue“.

WEINKELLER

Unser Weinkeller hat für jeden Geschmack und jeden Anlass etwas zu bieten. Gerne beraten wir Sie persönlich. Wir freuen uns, Ihnen unsere Weinkarte präsentieren zu dürfen.

ZIMMER

Wir bieten Tradition und zeitgemässen Komfort unter einem Dach vereint. Es erwarten Sie 32 liebevoll eingerichtete Hotelzimmer.



INHALTSVERZEICHNIS

KURZBESCHREIBUNG UNSERES HAUSES.....	1
INHALTSVERZEICHNIS.....	2
GROSSE FESTE – GROSSE FLASCHEN.....	3
ETWAS ZUM KNABBERN.....	4
WÄHRSCHAFTES AUS DEM EMMENTAL.....	6
KEMMERIBODEN-SPEZIALITÄTEN FÜR BESONDERE ANLÄSSE.....	8
FLEISCHLOSE GENÜSSE.....	10
AUSWAHL ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN.....	11
SUPPEN	12
ZWISCHENGERICHTE	13
FLEISCH-HAUPTGÄNGE	14
FISCH-HAUPTGÄNGE.....	16
VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE	16
VEGANE HAUPTGÄNGE.....	16
DESSERTS.....	17
UNSERE KLASSIKER.....	17
UNSERE SÜSSEN BUFFETS.....	18
HOCHZYTSTURTE	19
SCHOGGI ZUM KAFFEE	19
UND ZARTSCHMELZENDER GIANDUJA-SCHOKOLADE.....	19
UNSERE LEISTUNGEN FÜR SIE	20
ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	21



GROSSE FESTE – GROSSE FLASCHEN

Bieten Sie Ihren Gästen etwas Aussergewöhnliches und bestellen Sie für Ihr Fest eine unserer Spezialflaschen!

Ob 1,5 Liter, 3 Liter oder sogar 6 Liter Flaschen, wir haben für jeden Anlass die richtige Flaschengrösse. Was gibt es Besseres als den eigens kreierte Hauswein in der bestmöglichen Rotweinqualität zu trinken. Zudem können sich alle Gäste anschliessend auf der grossen Flasche mit einem Stift verewigen. Was für eine bleibende Erinnerung an Ihr grossartiges Fest.

Gönnen Sie sich daher unseren Hauswein:

Kemmeriboden Assemblage
Cépages Secret Rouge AOC
Kreation Reto Invernizzi
Niklaus Wittwer, Sion

Gerne präsentieren wir Ihnen das Angebot bei einem persönlichen Gespräch.



ETWAS ZUM KNABBERN

APÉRO «ÖPPIS CHLISES»

Gemüsestäbchen, Emmentaler Speckzopf
und Olivenbrot mit zweierlei Dip-Saucen

CHF 9.90 / Pers.

APÉRO «FÜR DR CHLI GLUST»

Sautierte Dörrzwetschgen im Speckmantel
dazu panierte Pouletstreifen
mit Cocktailsauce und Tatarsauce
sowie Kemmeriboden-Bergkäsewürfel

CHF 13.90 / Pers.

APÉRO «ÖPPIS ZUM DÜNKLE UND HOBLE»

Würzig panierte Pouletstreifen mit zweierlei Dip-
Saucen und Schangnauer Büffelmozzarellasticks
mit Cherrytomaten,
dazu unsere Büffelwurst zum selber Hobeln

CHF 14.90 / Pers.

LIVE-BRÄTZELE

mit verschiedenen Salzbrätzeli
direkt im alten Brätzeli-Eisen
vor den Gästen zubereitet,
Dazu gibt's noch Büffelwurst zum selber Hobeln

CHF 15.90 / Pers.

FONDUEAPÉRO

Fondueapéro inklusive einem Glühwein oder Punsch
Jeder zusätzliche Glühwein
Jeder zusätzliche Punsch

CHF 16.90 / Pers.

CHF 6.00 / 1.5dl

CHF 4.50 / 1.5dl

APÉRO «DS BESTE US DR REGION»

Büffelwurst zum selber Hobeln, Büffellandjäger,
Knoblauchknebeli, Buurehamme, Baumnusskäse,
Emmentalerkäse, heimischer Hobelkäse,
Büffelmozzarella, serviert mit Kemmeriboden
Bergkäse und gluschtigen Garnituren

CHF 25.00 / Pers.



APÉROMÄRIT

mit 3 verschiedene Salzbrätzeli vor den Gästen
zubereitet, Flammchueche regional interpretiert,
ein saisonales Cremesüppchen,
Speckzopf und Olivenbrot,
Kräuter-Quark und Gemüse-Sticks
dazu reichen wir „ds beschte us der Region“
und sautierte Dörrzwetschgen im Speckmantel

CHF 29.50 / Pers.

Unsere Apéro-Vorschläge gelten in Verbindung mit einem Mittag- oder Abendessen.

Planen Sie ein Apéro ohne anschliessendes Essen bei uns?
Gerne unterbreiten wir Ihnen eine individuelle Offerte.



UNSER GENUSSMENU – IN 4 ODER 5 GÄNGEN

Cremige Burrata von der Bergkäserei Marbach

Begleitung je nach Saison:

von Juni bis Oktober:

Sommertomaten-Oliven-Salat

garniert mit gerösteten Pinienkernen, dazu ein Kräutersalat

von November bis Mai:

Randen-Orangen-Salat

garniert mit gerösteten Walnüssen, dazu ein Kräutersalat

Schaumiges Süppchen

aus unseren Kemmeriboden Bergkräutern

mit Chäserei Nidle

Am Stück rosa gegartes Entrecôte vom heimischen Rind

unter einer Kräuterkruste

an einem Portweinjus

dazu reichen wir hausgemachten Kartoffelgratin, ein Gemüsebukett

und Rüeblimousseline

oder

Sautiertes Zanderfilet

an einer Zitrus Beurre Blanc

dazu reichen wir Kemmeriboden Bergkäse-Risotto, ein Gemüsebukett

und Rüeblimousseline

oder

Gebratene Gnocchi

an einer veganen Demi Glace, serviert mit saisonalem Gemüse

Merängge Glace

1 Stück Kemmeriboden Merängge mit zartschmelzender Vanille-Glace

und Chäserei Nidle

oder

Dessert-Sinfonie

Lassen Sie sich überraschen!

Menu Fleisch

CHF 89.–

Menu Fisch

CHF 85.–

Menu vegan

CHF 79.–

Zusätzlicher Sorbetgang zum Durchatmen

+ CHF 12.–



WÄHRSCHAFTES AUS DEM EMMENTAL

DIE AUTI ÄMMITALER SUNNTIGSTRADITION

Knackige Saisonsalate
an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen

Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 12

Zartes hiesiges Bratentrio vom Schwein, Kalb und ofenfrischem Poulet
an einem kräftigen Rosmarinjus
serviert mit Pommes frites und saisonalem Mischgemüse

(ab 15 Personen)

CHF 54.00

DER ÄMMITALER KLASSIKER

Es Glesli Ämmitaler Johannisbeerschumwy

Fleischsuppe mit gröschtetä Brotwürfeli

Bärner Teller
mit Siedfleisch, Späck, Zunge, Rippli, Wurst u Zungewurst,
Salzhärdöpfu, Suurchabis u Suurrüebe
Grüeni Bohne u Dörrbohne

CHF 49.50

VRENELIS VISITE MENU

„Wyber Salat“ mit Späck u gröschtetä Brotwürfeli

Wählet Öi Wunschsuppä us üsem Suppä Agebot uf Siite 14

Ämmitaler Schnitzu
Äs ankezarts Schwynsplätzli
mit Hamme u verlofnem Ämmitaler Chäs
anere Rotwysosse,
serviert mit Vrenelis Härdöpfubitzli u Gmüesigem vom Pflanzplätz
Menu komplett

CHF 63.00



KEMMERIBODEN-SPEZIALITÄTEN FÜR BESONDERE ANLÄSSE

US DER NECHI U DER FERNI I

In Entlebucher-Gin gebeizter Swiss Lachs
mit einer Avocado-Creme,
Oliven-Pumpnickel Erde und Tobiko Kaviar

Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 14

Pochiertes Schangnauer Bio-Ei
gesetzt auf ein Spinat-Buchenpilz-Gemüse
mit einer Kartoffel-Mousseline und einem violetten Senfschaum

Rosa gebratenes Entrecôte vom heimischen Rind
in einer Kruste von frischen Kräutern
mit einer Sauce Bénaise und einem milden Balsamicojus
serviert mit Kartoffelgratin und einem Gemüsebouquet

Menu komplett

CHF 95.00

Menu ohne warme Vorspeise
(erhältlich ab 8 Personen)

CHF 81.00



US DER NECHI U DER FERNI 2

Cremige Burrata von der Bergkäserei Marbach

Begleitung je nach Saison:

von Juni bis Oktober:

Sommertomaten-Oliven-Salat
garniert mit gerösteten Pinienkernen
dazu ein Kräutersalat

von November bis Mai:

Randen-Orangen-Salat
garniert mit gerösteten Walnüssen
dazu ein Kräutersalat

Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 14

Kross gebratenes Zanderfilet
an einem Feigensenfschaum
serviert mit gebratenen «Quetschkartoffeln»
dazu Paprika-Rahm-Sauerkraut

Zart Rosa gebratener Hohrücken vom heimischen Kalb
an einem Thymianjus
dazu reichen wir gebratenen Brokkoli
und tomatisierten Bulgur

Menu komplett

CHF 98.00

Menu ohne warme Vorspeise
(erhältlich ab 8 Personen)

CHF 80.00



FLEISCHLOSE GENÜSSE

VEGETARISCHI VERSUECHIG

Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 14

Hausgemachte Falafel und saisonalen Hummus
dazu reichen wir sauer eingelegtes Gemüse,
ein Sesamjoghurt und einen Kräutersalat

Schiefer Turm aus Schangnau
Grillierte Scheibchen von Aubergine und Tomate mit zerlaufenem,
hiesigem Büffelmozzarella
gesetzt in ein Ragout von Muskatkürbis oder Zucchini (je nach Saison)
dazu ein saisonales Pesto

(erhältlich ab 8 Personen)

CHF 54.00

FISCH VO ÄNET AM BERG

In Studer-Gin gebeizter Lachs
mit einer Avocado-Creme
Oliven-Pumpernickel Erde und Tobiko Kaviar

Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 14

Kross gebratenes Zanderfilet
an einem Feigensensschaum
serviert mit gebratenen «Quetschkartoffeln»
dazu Paprika-Rahm-Sauerkraut

CHF 75.00



AUSWAHL ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Bitte wählen Sie aus dem untenstehenden Angebot ein einheitliches Menu für Ihre Gruppe aus. Falls dies gewünscht wird, kann zusätzlich eine vegetarische Variante ausgesucht werden.

VORSPEISEN

Knackige Saisonsalate

Garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
an unserem Hausdressing

CHF 12.50

„Wyber Salat“ mit Speck und gerösteten Brotwürfeli,
Sprossen und Kernen

CHF 15.50

Hausgemachte Falafel und saisonalen Hummus
dazu reichen wir sauer eingelegtes Gemüse,
ein Sesamjoghurt und einen Kräutersalat

CHF 19.00

Cremige Burrata von der Bergkäserei Marbach

Begleitung je nach Saison:

von Juni bis Oktober:

Sommertomaten-Oliven-Salat
garniert mit gerösteten Pinienkernen
dazu ein Kräutersalat

von November bis Mai:

Randen-Orangen-Salat
garniert mit gerösteten Walnüssen
dazu ein Kräutersalat

CHF 19.50

In Entlebucher-Gin gebeizter Swiss Lachs
mit einer Avocado-Creme,
Oliven-Pumpnickel Erde und Tobiko Kaviar

CHF 22.50

Tatar vom heimischen Rind
begleitet von einer Kräutercreme
dazu reichen wir Kemmeriboden-Käse Chnebli
und Chäserei Anke
garniert mit Kapernbeeren

CHF 25.00



SUPPEN

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Gemüsebrunoise als Einlage garniert mit Brotwürfeli und Schnittlauch	CHF 14.00
Schaumiges Süppchen aus unseren Kemmeriboden Bergkräutern mit Chäserei Nidle	CHF 14.00
Cremiges Rüebli Schaumsüppchen verfeinert mit frischem Ingwer und Schangnauer Blütenpollen	CHF 14.00
Unser Emmentaler Feigensenf-Süppchen mit feinen Streifen von geräucherter Entenbrust und einem Rahmhäubchen	CHF 14.00
Cremiges vom Schweizer Mais garniert mit Chäserei Nidle, Popcorn und Schnittlauch	CHF 14.00
Essenz vom Steinpilz garniert mit gebratenen Pilzen und Gemüsebrunoise	CHF 14.00
Essenz von der Tomate mit frischem Basilikum und Tomatenconcasse (nur im Sommer erhältlich)	CHF 14.00



ZWISCHENGERICHTE

Pochiertes Schangnauer Bio-Ei gesetzt auf ein Spinat-Buchenpilz-Gemüse mit einem Kartoffel-Mousseline und violettem Senfschaum	CHF 21.00
Kross gebratenes Zanderfilet an einem Feigensenfschaum serviert mit gebratenen «Quetschkartoffeln» dazu Paprika-Rahm-Sauerkraut	CHF 24.00
Auf der Haut knusprig gebratenes Lachsfilet an einem Pommery-Senfschaum dazu reichen wir Kartoffeltaler und glasierte Erbsen	CHF 24.00
Zart geschmorte Wangenbacke vom hiesigen Söili an einem Portweinjus dazu reichen wir ein Edelpilz-Risotto und gebratenen Romanasalat	CHF 21.50



FLEISCH-HAUPTGÄNGE

Zarte Schnitzel vom hiesigen Kalb oder Schwein mit einer cremigen Edelpilzrahmsauce serviert mit Linguini begleitet von buntem Gemüse und einer kleinen Fruchtgarnitur	Kalb Schwein	CHF 42.00 CHF 29.50
Zartes Geschnuzzeltes vom hiesigen Schwein oder Kalb mit einer cremigen Edelpilzrahmsauce serviert mit knuspriger Rösti „Kemmeriboden Art“ und einer kleinen Fruchtgarnitur		
Buntes Gemüse aus der Region reichen wir Ihnen gerne im Nachservice.	Kalb Schwein	CHF 42.00 CHF 29.50
Zartes hiesiges Bratentrio vom Schwein, Kalb und ofenfrischem Poulet an einem kräftigen Rosmarinjus serviert mit Pommes frites und saisonalem Mischgemüse (erhältlich ab 10 Personen)		CHF 32.00
Knusprig gebratene Brust von der Schweizer Maispoularde an einem Rotweinjus dazu reichen wir ein Kräuter-Risotto und Spinat-Buchenpils-Gemüse		CHF 39.50
In Merlot zart geschmorter Braten vom Emmentaler Rind mit hausgemachtem cremigem Kartoffelstock und glasiertem Wurzelgemüse (erhältlich ab 20 Personen)		CHF 38.00
Ämmitaler Schnitzu Ein zartes Schweinsschnitzel mit Hamme und geschmolzenem Emmentaler-Käse mit einem Rotweinjus serviert mit Vrenelis Händöpfubitzli und buntem Saisongemüse		CHF 38.00
Reichhaltiger Berner Teller Als „Anetzerli“ reichen wir Ihnen vorweg unsere hausgemachte Rindskraftbrühe mit Brotwürfeli dann servieren wir Ihnen gerne sechs verschiedene Fleischsorten, Salzkartoffeln, Sauerkraut und Sauerrüben mit grünen und gedörrten Bohnen		CHF 39.00



Duo vom hiesigen Söili Rosa gebratenes Filet und zart geschmorte Wangenbacke an einem Balsamicojus dazu reichen wir ein Edelpilz-Risotto und ein Gemüsebukett	CHF 39.50
Lammkarree überbacken mit einer Feigensenfkruste an einem Gewürzjus dazu reichen wir ein Ratatouille und Bratkartoffeln mit Rosmarin	CHF 45.00
Am Stück rosa gegartes Entrecôte vom heimischen Rind unter einer Kräuterkruste an einem Portweinjus dazu reichen wir hausgemachten Kartoffelgratin, ein Gemüsebukett und Rüeblimousseline	CHF 48.00
Zart Rosa gebratener Hohrücken vom heimischen Kalb an einem Thymianjus dazu reichen wir gebratenen Brokkoli und tomatisierten Bulgur	CHF 48.00
Rosa gebratenes heimisches Kalbssteak double mit unserer Kemmeriboden-Kräuterbutter begleitet von einem Champagner-Risotto (erhältlich ab 8 Personen)	CHF 49.00
Filetsteak von unserem Schangnauer Büffel (à point gebraten) mit einem Frischkräuterjus gesetzt auf unsere Kemmeriboden-Kartoffelknebeli begleitet von buntem Gemüse (erhältlich ab 8 Personen – erhältlich nach Verfügbarkeit)	CHF 58.00
Filet vom heimischen Rind an einer Sauce Béarnaise und einem Rotweinjus dazu reichen wir Kartoffelgratin im Brickteig und ein Gemüsebukett	CHF 52.00



FISCH-HAUPTGÄNGE

Sautiertes Zanderfilet an einer Zitrus Beurre Blanc dazu reichen wir Kemmeriboden Bergkäse-Risotto, ein Gemüsebukett und Rüeblimousseline	CHF 44.00
Auf der Haut knusprig gebratenes Lachsfilet an einem Pommery-Senfschaum dazu reichen wir einen Kartoffeltaler und glasierte Erbsen	CHF 42.00

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Schiefer Turm aus Schangnau Grillierte Scheibchen von Aubergine und Tomate mit zerlaufenem, hiesigem Büffelmozzarella gesetzt in ein Ragout von Muskatkürbis oder Zucchini (je nach Saison) dazu ein saisonales Pesto	CHF 32.00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

VEGANE HAUPTGÄNGE

Gebratene Gnocchi an einer veganen Demi Glace serviert mit saisonalem Gemüse	CHF 38.00
Hausgemachte Falafel und saisonalem Hummus dazu reichen wir sauer eingelegtes Gemüse, ein Sesamjoghurt und einen Kräutersalat	CHF 29.50



DESSERTS

Hausgemachtes Panna Cotta mit einem Waldbeersorbet und Schoggi-Crumble	CHF 14.00
Warmes Schokotörtchen dazu reichen wir eine Kugel Bananenglace und karamellisierte Nüsse	CHF 15.50
Zarte Crème brûlée mit Grand Marnier aromatisiert dazu eine Kugel Schokoladenglace und ein zarter Ananasschaum (erhältlich ab 8 Personen)	CHF 15.50
Tiramisu nach Art des Hauses begleitet von einem saisonalen Fruchtsorbet und Schoggi-Crumble (erhältlich ab 8 Personen)	CHF 15.50
Auswahl von regionalen Käsespezialitäten vom Holzbrett	CHF 18.00

Oder wählen Sie ein Dessert aus unserer Dessertkarte.

UNSERE KLASSIKER

Kemmeriboden Meräנגge mit Chäserei Nidle	CHF 14.90
Kleine Meräנגge 1 Stück Meräנגge mit Chäserei Nidle	CHF 11.90
Meräנגge Glace 1 Stück Meräנגge mit zartschmelzender Vanille-Rahmglace und Chäserei Nidle	CHF 13.90



UNSERE SÜSSEN BUFFETS

REICHHALTIGES KEMMERIBODEN-DESSERTBUFFET

mit verschiedenen Glacen, Fruchtsalat,
Mousse au Chocolat, Tiramisu, Panna Cotta, Crème brûlée,
Kuchen, gebrannter Crème, Früchtespiegel
und natürlich unserer traditionellen Kemmeriboden-Merängge
mit Chäserei Nidle
(erhältlich ab 20 Personen)

CHF 29.00

HOHGANT DESSERTBUFFET

Brönnti Cremä, Fruchtsalat, 3 Sorte Glace,
Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Kuchen
und natürlich üsi traditionelle Kemmeriboden-Merängge
mit Chäserei Nidle
(erhältlich ab 20 Personen)

CHF 23.00

ÄMMITALER DESSERTBUFFET

Gebrannte Creme, Fruchtsalat, 3 Sorten Glace
und natürlich unserer traditionellen Kemmeriboden-Merängge
mit Chäserei Nidle
(erhältlich ab 20 Personen)

CHF 19.00

KÄSEBRETT MIT REGIONALEM KÄSE

verschiedene Sorten mit Früchtebrot
und Früchtesenf
(erhältlich ab 20 Personen)
in Kombination mit einem Dessertbuffet Buffet

CHF 18.00

CHF 9.00



HOCHZYTSTURTE

HOCHZYTSTURTE

Hausgemachte Vacheringlacé-Torte
pro Person (erhältlich ab 15 Personen)

CHF 12.50

Wird die Hochzeitstorte selber zum Fest mitgebracht, verrechnen wir CHF 4.50 pro Person für unsere Dienstleistungen.

SCHOGGI ZUM KAFFEE

Die süsse Versuchung zum Kaffee, pro Person

CHF 4.90

Meräנגge-Mümpfeli 1 Stück pro Person
Praline, gefüllt mit Original-Meräנגge aus dem Holzofen
mit seinem Likör aus edler Nobile-Schokolade

Ämme-Chempä 1 Stück pro Person
Praline mit karamellisierten Haselnüssen
und zartschmelzender Gianduja-Schokolade



UNSERE LEISTUNGEN FÜR SIE

PERSÖNLICHE BESPRECHUNGEN

Wir möchten uns Zeit für Sie reservieren.

Bitte melden Sie Ihren Besuch zur Vorbesprechung telefonisch an.

SPEZIALWÜNSCHE

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche, soweit es uns möglich ist. Wir können für Sie musikalische Unterhaltung, Kutschenfahrten, Vorträge, Wanderungen, Schneeschuhtouren, etc. organisieren.

BLUMENSCHMUCK

Wir geben Ihnen gerne Adressen aus unserer Region bekannt, wo Sie Ihren Tischschmuck nach Ihren Wünschen bestellen können.

MENUVORSCHLÄGE

Aus unseren Menuvorschlägen sollten Sie für jeden Anlass das Passende finden. Lassen Sie sich Zeit und kommen Sie bei Fragen, Unklarheiten oder Wünschen auf uns zu. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter.

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

BERATUNG

Gerne beraten wir Sie am Telefon oder per Mail persönlich, damit wir Ihren Wünschen jederzeit gerecht werden können.

CHECKLISTE

Nach unserer gemeinsamen Besprechung senden wir Ihnen eine Checkliste mit allen besprochenen Details zu, damit wir für die weitere Planung immer auf dem gleichen Stand sind.



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

PREISE

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 8.1% MwSt.

Kleine Preisanpassungen können unter dem Jahr vollzogen werden.

Sollten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 40.00 pro 75cl Flasche. Für Champagner verrechnen wir CHF 50.00 pro 75cl Flasche.

POLIZEISTUNDE

Das Gastgewerbe- und Arbeitsgesetz schreibt uns Schliessungszeiten vor. Damit Ihr Fest nicht ein abruptes Ende nehmen muss, sind unsere Mitarbeitenden auch nach Mitternacht für Sie da. Wir verrechnen ab der regulären Schliessungszeit pauschal CHF 400.00. Ebenfalls bitten wir Sie, die Musik spätestens ab 24.00 Uhr auf Zimmerlautstärke zu reduzieren. Die definitive Polizeistunde ist um 02.00 Uhr.

LOUNGE «MANHATTAN»

Unsere gemütliche Lounge «Manhattan» ist ideal um sich ein Aperitif zu gönnen oder einen gelungenen Abend ausklingen zu lassen. Die Öffnungszeiten sind:

Sonntag bis Donnerstag bis 23:30 Uhr
Freitag bis Samstag bis 00:30 Uhr

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

An Ihrem besonderen Tag müssen Sie sich nicht mit Finanzen herumschlagen. Gerne senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung nach dem Anlass, Zahlung innert 14 Tagen, zu.

ÜBERNACHTUNGEN

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Feierlichkeit mit einer Übernachtung in unserem Hotel verbinden.

HOCHZEITEN / GRÖSSEREN FEIERLICHKEITEN

Unser Haus wird von ruhe- und erholungssuchenden Gästen sehr geschätzt. Sie verstehen bestimmt, dass sich die Bedürfnisse der beiden Gästegruppen (Feierlichkeiten und Individualgäste) nicht ganz vereinen lassen. Aus diesem Grund sind Hochzeiten oder grössere Feierlichkeiten nur mit der Buchung aller Hotelzimmer möglich. Gerne erläutern wir Ihnen die weiteren Details bei einem persönlichen Gespräch.

FEUERWERK

Feuerwerke nach Rücksprache. Verzichten Sie bitte auf das Abbrennen von Himmelslaternen. Unsere historischen Gebäude, die Natur und die Tiere der Region sind Ihnen dankbar!



WO LIEGT DAS KEMMERIBODEN BAD?

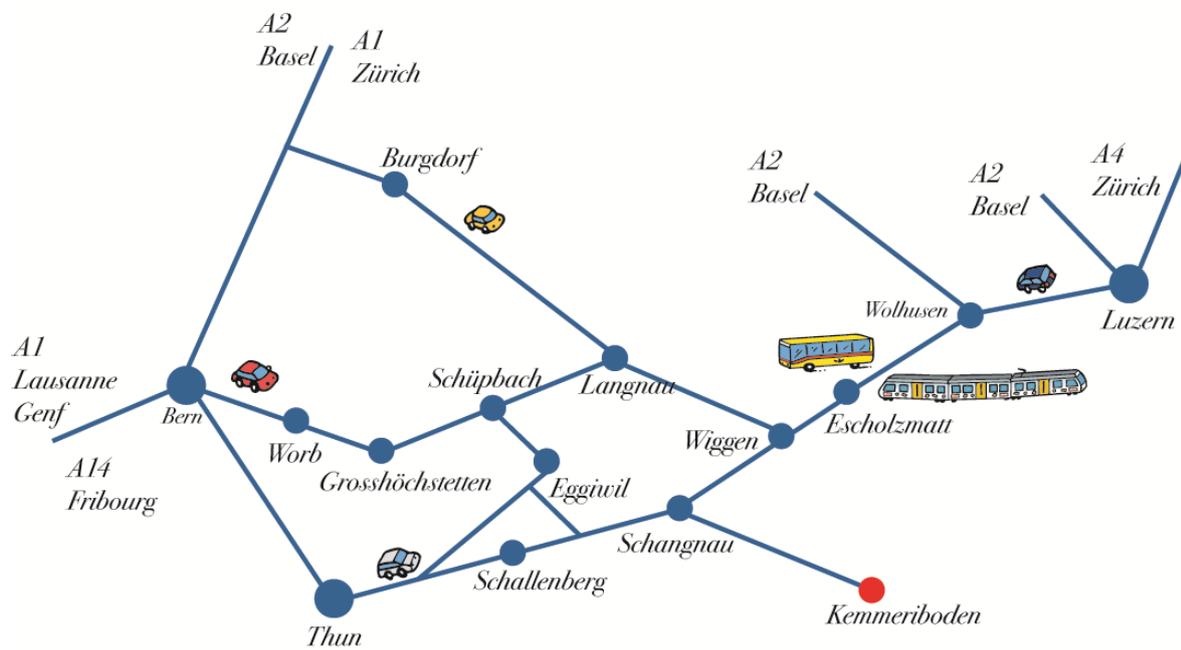
Mit dem Auto via Schangnau oder mit den öffentlichen Verkehrsmitteln via Escholzmatt (Postautolinie Escholzmatt-Kemmeriboden). Das Postauto hält direkt vor unserem Haus.

Hotel Kemmeriboden Bad, 6197 Schangnau

hotel@kemmeriboden.ch

Tel: 034 493 77 77

www.kemmeriboden.ch



Hotel Landgasthof Kemmeriboden Bad, 6197 Schangnau 034 493 77 77

hotel@kemmeriboden.ch