



*Gast sein ist gut, heimkommen ist besser.*

Liebe Gäste, liebe Freunde

Wir empfinden es als Privileg, dass wir dort leben und arbeiten dürfen, wo unsere Wurzeln sind, wo schon 5 Generationen unserer Familien etwas aufgebaut haben - in unserer Heimat. Eingebettet zwischen dem mächtigen Hohgant und den Ausläufern der Schratzenfluh am Ufer des Bachbettes der Emme, unweit des Ursprungs, in atemberaubender Natur. Diese Natur hat uns im letzten Jahr gezeigt, welche ungestüme Macht sie in sich trägt. Wir sind dankbar, dass wir nun wieder Gäste bei uns im Quellgebiet der Emme begrüßen und bewirten dürfen.

Unsere reiche Natur beschenkt uns tagtäglich. Die vielfältige Pflanzen- und Tierwelt im Grenzgebiet zwischen Emmental, UNESCO Biosphäre Entlebuch und Berner Oberland lädt zum Verweilen und entdecken ein. Diese vielfältige und kostbare Natur spielt auch in der Küche eine zentrale Rolle. Die heimischen Produkte verschmelzen mit den kulinarischen Erfahrungen unseres beruflichen Engagements und Reisen im In- und Ausland. Unser Küchenchef Simon Daxelmüller veredelt mit seinem Team die regionalen Produkte mit seinem frischen und kreativen Kochstil zu einem Zusammentreffen von Heimat und Fernweh. Aus dem Reich des Kellers werden Sie vom Gastgeber Reto Invernizzi verwöhnt.

### **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. Wir freuen uns jedoch, wenn es Ihnen schmeckt und Sie noch einen Nachservice wünschen. Geben Sie unserem Servicepersonal Bescheid.



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

*Alexandra Invernizzi* *Reto Invernizzi*



Sommer  
Zauber



**Cremige Burrata von der Bergkäserei Marbach**

auf einem Sommertomaten-Salat  
dazu reichen wir ein Basilikumpesto, Taggiasca-Oliven  
und geröstete Pinienkerne

**Cremiges Peperonisüppchen**

mit einem Emmentaler Quinoa-Minz Salat  
und Kokospuma

**Duo vom heimischen Rind**

Rosa gegartes Filet und zart geschmorte Brust  
an einem Portweinjus  
dazu reichen wir Kartoffel-Mandelbällchen,  
gegrillte Minipeperoni und sautierten Spitzkabis

**Heimische Käsevariation**

serviert mit einem Fruchtchutney und Nüssen

**Erfrischendes Zitrusfrüchte-Mousse**

geschichtet im Glas mit einem Pistazienbiskuit  
garniert mit frischen Erdbeeren, gerösteten Pistazien  
und einer Kugel hausgemachtem Erdbeersorbet

Menu komplett CHF 98.00

Menu ohne Käse oder Dessert CHF 88.00



**Cremige Burrata von der Bergkäserei Marbach**  
auf einem Sommertomaten-Salat  
dazu reichen wir ein Basilikumpesto, Taggiasca-Oliven  
und geröstete Pinienkerne

**Cremiges Peperonisüppchen**  
mit einem Emmentaler Quinoa-Minz Salat  
und Kokospuma

**Gebratenes Filet vom Swiss Lachs**  
an einer Zitrus-Beurre-Blanc  
dazu reichen wir ein Emmentaler Dinkelrisotto  
und sautierten Mini-Safran-Fenchel

**Heimische Käsevariation**  
serviert mit einem Fruchtchutney und Nüssen

**Erfrischendes Zitrusfrüchte-Mousse**  
geschichtet im Glas mit einem Pistazienbiskuit  
garniert mit frischen Erdbeeren, gerösteten Pistazien  
und einer Kugel hausgemachtem Erdbeersorbet

Menu komplett CHF 95.00  
Menu ohne Käse oder Dessert CHF 85.00



Vor  
Speisen



**MARTIN  
ZIMMERMANN UND SCHREINER  
EMPFEHLT**

Tatar vom heimischen Rind  
serviert mit einem Senfsaat-Kaviar, einem Schangnauer Wachtelei,  
Avocadocrème und Kräutersalat  
dazu servieren wir Ihnen Toastbrot von der Bäckerei Bieri

# VORSPEISEN

**Sommerlicher gemischter Salat**  
an unserem Hausdressing  
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen  
*vegetarisch*



CHF 11.50

auf Wunsch:  
zusätzlich mit Mozzarella-Perlen vom Schangnauer Wasserbüffel  
+ CHF 5.90



oder mit hauchdünn geschnittener Schangnauer Büffelwurst  
+ CHF 4.90



**Cremige Burrata von der Bergkäserei Marbach**  
auf einem Sommertomaten-Salat  
dazu reichen wir ein Basilikumpesto, Taggiasca Oliven und geröstete Pinienkerne  
*glutenfrei, vegetarisch*

CHF 19.50

**Tatar vom heimischen Rind**  
serviert mit einem Senfsaat-Kaviar, einem Schangnauer Wachtelei,  
Avocadocrème und Kräutersalat  
dazu servieren wir Ihnen Toastbrot von der Bäckerei Bieri

als Vorspeise CHF 25.00  
als Hauptgang CHF 42.00

**Hausgemachte Falafel und Rüblihummus**  
serviert auf einem süsssauren Fenchel-Kefen Salat  
und geschmorter veganer Knoblauchmayonnaise

als Vorspeise CHF 19.00  
als Hauptgang CHF 29.50  
*vegan, glutenfrei, laktosefrei*



*Suppen*



**WALE  
STRASSENBAUER  
EMPFIEHLT**

Schweiz trifft Andalusien: Gazpacho  
verfeinert mit Kirschen aus der Innenschweiz  
dazu reichen wir ein Belper Ziegenfrischkäse-Mousse  
und geröstetes Brot

# **SUPPEN**

**Hausgemachte Rindskraftbrühe**  
garniert mit Wurzelgemüse, Schnittlauch  
und gerösteten Brotwürfeli

CHF 14.00

**Schweiz trifft Andalusien: Gazpacho**  
verfeinert mit Kirschen aus der Innenschweiz  
dazu reichen wir ein Belper Ziegenfrischkäse-Mousse  
und geröstetes Brot  
*vegetarisch*

CHF 16.00

**Cremiges Peperonisüppchen**  
mit einem Emmentaler Quinoa-Minz Salat  
und Kokospuma  
*glutenfrei, vegan, laktosefrei*

CHF 14.00



*Tradition  
Nois*



**RETO  
ZIMMERMANN  
EMPFIEHLT**

Duo vom heimischen Rind  
Rosa gegartes Filet und zart geschmorte Brust an einem Portweinjus  
dazu reichen wir Kartoffel-Mandelbällchen,  
gegrillte Minipeperoni und sautierten Spitzkabis

# TRADITIONELLES

**Steak vom hiesige Söili unter einer Kräuterkruste**  
an einem Rotweinjus, serviert mit Vrenelis Händöpfubitzli  
und Speckbohnen-Gemüse  
*glutenfrei*

CHF 38.00

**Reichhaltiger Berner Teller**  
Als Anetzerli reichen wir Ihnen vorweg  
unsere hausgemachte Rindskraftbrühe mit Brotwürfeli  
gefolgt von sechs verschiedene Fleischsorten von der Metzgerei Krügel,  
Salzkartoffeln, Sauerkraut, Sauerrüben, grünen und gedörrten Bohnen

Pfännli für 1 Person CHF 39.00  
Platte für 2 Personen CHF 73.00

**Kalbsleberli nach „Müetis Art“**  
mit Kräutern und Knoblauch in Butter gebraten  
serviert mit unserer knusprigen Kemmeriboden-Rösti,  
garniert mit Apfelschnitzli  
*glutenfrei. Rösti enthält Speck*

CHF 39.50

# FLEISCH

## **In Erinnerung an Nick Gygax: Souris de Cochon**

Geschmorte Backen vom Schweizer Söili an einem Portweinjus  
serviert auf einem Emmentaler Dinkelrisotto, glasierten Kefen und schwarzem Trüffel

CHF 39.00

Im November 2021 hatte Reto Invernizzi die Möglichkeit, den Weinkeller der leider verstorbenen Berner Kochlegende Nick Gygax (Gasthof Löwen in Thörigen) zu erwerben. Dadurch durften wir unseren Weinkeller mit einigen top gereiften Weinen ergänzen.  
Diese Weine haben wir beim Unwetter vom 4. Juli 2022 leider verloren.

## **Gebratene Schweizer Maispoulardenbrust**

an einem kräftigen Balsamicojus  
serviert auf cremiger Tessiner Polenta und Ratatouille Gemüse  
*glutenfrei*

CHF 41.00

## **Duo vom heimischen Rind**

Rosa gegartes Filet und zart geschmorte Brust an einem Portweinjus  
dazu reichen wir Kartoffel-Mandelbällchen,  
gegrillte Minipeperoni und sautierten Spitzkabis  
*glutenfrei*

CHF 48.00

## **Am Knochen gegartes Kotelette vom Luzerner Bio-Origin Schwein**

an einem leicht geräucherten Jus  
dazu reichen wir einen Süsskartoffelwedge, gebratenen Romanasalat  
und leicht pikantes Tomatenchutney  
*glutenfrei, laktosefrei*

CHF 42.00

Die Luzerner Bio-Origin Schweine kommen von einem Bauernhof in Willisau. Dort wird auf besonders artgerechte Tierhaltung geachtet. Die Tiere werden in kleinen Geschwistergruppen gehalten und haben ständigen, teils überdachten Auslauf und Tageslicht im Stall. Ihre Boxen sind ausgebettet mit Stroh. Die Tiere werden mit biologischem Futter aufgezogen.



Fisch  
Vegan  
Vegetarisch



**DENISE UND ELIANE  
ARCHITEKTINNEN  
EMPFEHLEN**

Herzhaftes Tomatenrisotto  
mit hiesiger Büffelburratta von der Bergkäserei Marbach  
garniert mit geschmorten Kirschtomaten, Rucolapesto  
und gerösteten Pekannüssen

## FISCH

**Gebratenes Filet vom Swiss Lachs**  
an einer Zitrus-Beurre-Blanc  
dazu reichen wir ein Emmentaler Dinkelrisotto  
und sautierten Mini-Safran-Fenchel

CHF 44.00

## VEGETARISCH

**Herzhaftes Tomatenrisotto**  
mit hiesiger Büffelburratta von der Bergkäserei Marbach  
garniert mit geschmorten Kirschtomaten, Rucolapesto  
und gerösteten Pekannüssen  
*vegetarisch, glutenfrei*



CHF 39.00

## VEGAN

**Kemmeriboden Kartoffelgnocchi**  
in einer Mandelfrischkäse-Sauce  
serviert mit sautierten Eierschwämmli, Blattspinat und gerösteten Mandeln  
*vegan, laktosefrei, glutenfrei*

CHF 39.00

Für vegetarische oder vegane Tagesempfehlungen  
fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden



*Süsses*



**MICHEL  
PLATTENLEGER  
EMPFIEHLT**

Erfrischendes Zitrusfrüchte-Mousse  
geschichtet im Glas mit einem Pistazienbiskuit  
garniert mit frischen Erdbeeren, gerösteten Pistazien  
und einer Kugel hausgemachtem Erdbeersorbet

# HERZHAFTE VERFÜHRUNG

Heimische Käsevariation  
serviert mit einem Fruchtchutney und Nüssen

CHF 16.50

# SÜSSE VERFÜHRUNG

Erfrischendes Zitrusfrüchte-Mousse  
geschichtet im Glas mit einem Pistazienbiskuit  
garniert mit frischen Erdbeeren, gerösteten Pistazien  
und einer Kugel hausgemachtem Erdbeersorbet  
*glutenfrei*

CHF 16.50

## Merängge Glace

1 Stück Meringue mit zartschmelzender Vanillerahmglace  
und Chäserei Nidle (Rahm)



CHF 12.90

## Kleine Merängge

1 Stück Meringue mit Chäserei Nidle (Rahm)



CHF 10.90



Die legendäre Kemmeriboden Merängge können Sie bei der Réception kaufen.

Kemmeriboden-Merängge:

"Alle Welt streitet sich darum, wo sie erfunden wurde. 1939 steckten mein Grossvater und die Bäckerleute 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

# *Jat zu Wissen*

## **UNSERE SÄLE**

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

## **UNSER HOTEL**

32 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.

## **UNSERE SEMINARRÄUMLICHKEITEN**

3 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.

## **KEMMERIBODEN QUELLWASSER**

Das Kemmeriboden Quellwasser stammt aus unserer hauseigenen Bergquelle am Hohgant. Es wird aufbereitet und enthärtet für einen besonders vitalen Trinkgenuss. Pro verkauften dl Quellwasser (mit oder ohne Kohlensäure) spenden wir CHF 0.25 an Opfer von Unwetterkatastrophen in der Schweiz.

## **UNSERE KÜCHE**

Traditionelle und klassische Spezialitäten, saisongerechte Menus, auch vegetarisch,  
unsere legendäre 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!

## **UNSER LADEN-EGGE**

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

## **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](http://www.kemmeriboden.ch)

## **UNSERE PREISE**

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

# Mensch tier Umwelt

## 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 Frischeprodukten, wenn immer möglich aus unserer Region.

Zu Ihrer Information

Alle Produkte sowie Nebenprodukte, welche mit einem Körbli versehen sind, erhalten Sie auch in unserem Laden-Egge.



# Deklaration

## **DIREKT AB HOF**

Heidelbeeren & Tee:  
Gerbers Farm, Schangnau  
Büffel Fleisch, Brot, Käse:  
Peter Gerber, Siehen  
Gemüse und Salat:  
Helene Egli, Schangnau  
Eier: Fritz Stettler, Schangnau  
Konfitüren:  
Lisi Haas, Schangnau  
Pia Wicki, Entlebuch  
Vreni Jordi, Schangnau  
Honig: Imker Klötzli, Schangnau  
Quinoa: vB-Hof, Lyssach

## **UNSERE PLUS-PUNKTE**

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.  
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.

## **FLEISCH**

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

## **FISCH & KRUSTENTIERE**

Süsswasserfische: Bachforellen, Felchen und Regenbogenforellen, je nach Kontingent der Schweizer Fischwirte. Meerfische: Swiss Lachs aus der Schweiz, Saibling aus der Schweiz.

## **KULINARIKPARTNER**

### **FLEISCH**

Dorfmetzgerei Bucher, Marbach  
Dorfmetzgerei Bieri, Schangnau

### **MILCH & KÄSE**

Bergkäserei Marbach, Marbach  
Hohgantkäserei, Schangnau  
Chäs vom Geissepeter, Wangen a. d. Aare

### **BROT**

Bäckerei Bieri, Schangnau  
Bäckerei Stein, Schangnau

### **GEMÜSE**

Frutservice, Lotzwil

### **KEMMERIBODEN-MERÄNGGE**

Bäckerei Stein, Schangnau

## **ALLERGIEN/INTOLERANZEN**

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.