



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 Zusammenreffen 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*



Winter
Zauber



Nüsslisalat im Brickteigkörbli

garniert mit eingelegtem Hokkaidokürbis, Schangnauer Wachtelei,
Speck und gerösteten Brotwürfeli
an unserem Hausdressing



Cremiges von der Süsskartoffel

verfeinert mit Kokosmilch und Curry
garniert mit hausgemachter Granola

Zart rosa gegarter Hirschrücken

an einer Cognacrahmsauce

dazu reichen wir gebratene Kartoffelgnocchi, süss-sauren Hokkaidokürbis,
Randenpüree und frittierten Rosenkohl

Heimische Käsevariation

serviert mit einem Fruchtchutney und Nüssen

Hausgemachte Apfeltaschen

serviert mit Lebkuchenglace, eingelegten Kumquats und roten Früchten

Menu komplett CHF 98.–

Menu ohne Käse oder Dessert CHF 88.–



Nüsslisalat im Brickteigkörbli

garniert mit eingelegtem Hokkaidokürbis,
Schangnauer Wachtelei und gerösteten Brotwürfeli
an unserem Hausdressing



Cremiges von der Süsskartoffel

verfeinert mit Kokosmilch und Curry
garniert mit hausgemachter Granola

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet

an einer Petersiliensauce
dazu reichen wir violette Pommes Parisienne und
Paprika Rahmsauerkraut aus dem Seeland

Heimische Käsevariation

serviert mit einem Fruchtchutney und Nüssen

Hausgemachte Apfeltaschen

serviert mit Lebkuchenglace, eingelegten Kumquats und roten Früchten

Menu komplett CHF 95.–

Menu ohne Käse oder Dessert CHF 85.–



Vor
Speisen



KATJA
HOTEL-KOMMUNIKATIONSFACHFRAU
IM 2. LEHRJAHR

VORSPEISEN

Winterlich 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 6.–
oder mit hauchdünn geschnittener Schangnauer Büffelwurst
+ CHF 5.–



Nüsslisalat im Brickteigkörbli
garniert mit eingelegtem Hokkaidokürbis, Schangnauer Wachtelei,
Speck und gerösteten Brotwürfeli
an unserem Hausdressing



CHF 16.50

Büffelfeta von der Bergkäserei Marbach
serviert auf marinierten Randen
garniert mit Orangenfilets, Schangnauer Bienenhonig
und gerösteten Baumnüssen
glutenfrei, vegetarisch



CHF 18.50

Kurz gebeizte, geflämmte Schweizer Lachsforelle
serviert mit eingelegten Steckrüben, marinierten Schalotten,
Granny Smith Apfel und Joghurt
glutenfrei

CHF 19.50

Tatar vom heimischen Rind
serviert auf einer Trüffel Crème fraîche
dazu reichen wir Schangnauer Wachteleier, Kapernäpfel
und gebackene Züpfe Stängeli mit Kemmeriboden Bergkäse

als Vorspeise	CHF 25.–
als Hauptgang	CHF 42.–



Suppen



**ESTHER
KÖCHIN
IM 2. LEHRJAHR**

SUPPEN

Hausgemachte Rindskraftbrühe
garniert mit Wurzelgemüse, Schnittlauch
und gerösteten Brotwürfeli

CHF 14.–

Cremiges von der Süsskartoffel
verfeinert mit Kokosmilch und Curry
garniert mit hausgemachter Granola
glutenfrei, vegan, laktosefrei

CHF 14.–

Cremiges Sauerkrautsüppchen nach Grossmutter's Rezept
serviert mit pikanter Apfelrohkost-Marmelade,
Speck und Schnittlauchöl
glutenfrei

CHF 16.–



*Tradition
Nois*



**LÉANNE
KÖCHIN
IM 2. LEHRJAHR**

TRADITIONELLES

In Rotwein geschmorter Rindsbraten nach Kemmeriboden Art
serviert mit gebratenen Händöpfubitzli
und Dreierlei glasierten Rüebl
glutenfrei

CHF 39.–

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

Pfännli für 1 Person	CHF 39.–
Platte für 2 Personen	CHF 73.–

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

Gebratene Schweizer Maispouardenbrust

an einer weissen Honig-Balsamico Sauce
dazu reichen wir gebratene Quetschkartoffeln
und sautiertes Spinat-Rüebli Gemüse
glutenfrei

CHF 41.–

Geschmorte Lammhaxe

an Pistazien Gremolata und Joghurt von der Bergkäserei Marbach
serviert auf cremiger Tessiner Polenta und Ofengemüse der Saison
glutenfrei

CHF 43.–

Zart rosa gegarter Hirschrücken

an einer Cognacrahmsauce
dazu reichen wir gebratene Kartoffelgnocchi, süss-sauren Hokkaidokürbis,
Randenpüree und frittierten Rosenkohl

CHF 45.–

Tatar vom heimischen Rind

serviert auf einer Trüffel Crème fraîche
dazu reichen wir Schangnauer Wachteleier, Kapernäpfel
und gebackene Züpfe Stängeli mit Kemmeriboden Bergkäse

als Hauptgang CHF 42.–



Fisch
Vegan
Vegetarisch



**SIDNEY
HOTEL-FACHFRAU
IM 2. LEHRJAHR**

FISCH

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet
an einer Petersiliensauce
dazu reichen wir violette Pommes Parisienne und
Paprika Rahmsauerkraut aus dem Seeland

CHF 39.–

VEGETARISCH

Hausgemachte, gebratene Schweizer Buchweizen-Quark Pizokel
serviert mit Lauch-Pilz-Gemüse, Mandarinenpüree,
Cranberries und Röstzwiebeln
Vegetarisch, glutenfrei

CHF 35.–

VEGAN

Hausgemachte Randen-Pasta
serviert in einer Mandelfrischkäse-Sauce
dazu reichen wir glasierte Randenspalten und frittierten Federkohl
garniert mit gerösteten Pekannüsse
vegan, laktosefrei

CHF 39.–

Für vegetarische oder vegane Tagesempfehlungen
fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.



Süsses



LEANDRA
RESTAURANTFACHFRAU
IM 2. LEHRJAHR

HERZHAFTE VERFÜHRUNG

Heimische Käsevariation
serviert mit einem Fruchtchutney und Nüssen

CHF 18.50

SÜSSE VERFÜHRUNG

Hausgemachte Apfeltaschen
serviert mit Lebkuchenglace, eingelegten Kumquats und roten Früchten

CHF 16.50

Meränge Glace

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



CHF 12.90

Kleine Meränge

1 Stück Meringue mit Chäserei Nidle (Rahm)



CHF 10.90



Die legendäre Kemmeriboden Meränge können Sie bei der Réception kaufen.

Kemmeriboden-Meränge:

"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-Meränge wurde erfunden.

Es war bestimmt nicht die Erste Meringue, aber dafür die Beste!"

Reto Invernizzi, Gastgeber Kemmeriboden Bad

Ist 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

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.



Declaration

DIREKT AB HOF

Heidelbeeren & Tee:
Gerbers Farm, Schangnau
Büffelfleisch:
Peter Gerber, Siehen
Gemüse und Salat:
Helene Egli, Schangnau
Eier: Fritz Stettler, Schangnau
Konfitüren:
Lisi Haas, Schangnau
Ottiger Spezialitäten, Ballwil
Honig: Imker Klötzli, Schangnau
Dinkelrisotto: Der Bio-Hof, Jeannette
Rüegsegger-Liechti, Gohl

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
Wildfleisch - Schweiz & Europa

FISCH & KRUSTENTIERE

Süsswasserfische: Bachforellen, Swiss Lachs und Saibling, je nach Kontingent der Schweizer Fischwirte.
Meerfische: Kabeljau aus Skandinavien.

KULINARIKPARTNER

FLEISCH

Dorfmetzgerei Bucher, Marbach
Dorfmetzgerei Bieri, Schangnau

MILCH & KÄSE

Bergkäserei Marbach, Marbach
Hohgantkäserei, Schangnau
Käserei Jumi, Boll

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. (ab dem 1.1.24 inkl. 8.1% MwSt.) cabilaud de Scandinavie und verstehen