



*Être invité, c'est bien,  
rentrer chez soi, c'est mieux.*

Chers hôtes, chers amis

Nous considérons comme un privilège de pouvoir vivre et travailler là où se trouvent nos racines, là où cinq générations de nos familles ont déjà construit quelque chose - dans notre pays. Niché entre l'imposant Hohgant et les contreforts de la Schrattenfluh, au bord du lit de l'Emme, non loin de son origine, dans une nature à couper le souffle. Cette nature nous a montré l'année dernière la puissance impétueuse qu'elle porte en elle. Nous sommes reconnaissants de pouvoir à nouveau accueillir des hôtes chez nous, à la source de l'Emme.

Notre riche nature nous fait des cadeaux tous les jours. La diversité de la faune et de la flore dans la région frontalière entre l'Emmental, la biosphère UNESCO de l'Entlebuch et l'Oberland bernois invite à s'attarder et à découvrir. Cette nature variée et précieuse joue également un rôle central dans la cuisine. Les produits locaux se fondent avec les expériences culinaires de notre engagement professionnel et de nos voyages en Suisse et à l'étranger. Avec son équipe, notre chef Simon Daxelmüller sublime les produits régionaux avec son style de cuisine frais et créatif pour une rencontre entre la patrie et le désir d'ailleurs. Du royaume de la cave, vous serez choyés par l'hôte Reto Invernizzi.

### **UNITED AGAINST WASTE - ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE**

Chaque jour, nous jetons de nombreux aliments à la poubelle. Nous réduisons donc un peu nos portions et souhaitons apporter notre contribution à la lutte contre le gaspillage. Nous nous réjouissons toutefois si vous appréciez votre repas et si vous souhaitez un service supplémentaire. Faites-le savoir à notre personnel de service.

Nous vous souhaitons „à Guete“ !

Vos hôtes de la sixième génération  
Alexandra et Reto Invernizzi et leur équipe

*Invernizzi*

*A. Invernizzi*



*Magie  
d'hiver*



**Salade de rampon en corbeille de pâte à briques**  
garnie de potiron d'Hokkaido mariné, œuf de caille de Schangnau,  
lard et dés de pain grillés  
à notre vinaigrette maison



**Crèmeux de patate douce**  
affinée avec du lait de coco et du curry  
garni de granola maison

**Dos de cerf cuit délicatement au rose**  
avec une sauce à la crème de cognac  
accompagné de gnocchis de pommes de terre rôties,  
de courge d'Hokkaido aigre-douce,  
purée de betteraves et choux de Bruxelles frits

**Variation de fromages locaux**  
servi avec un chutney de fruits et des noix

**Chaussons aux pommes faits maison**  
servi avec de la glace au pain d'épices, des kumquats marinés  
et des fruits rouges

Menu complet CHF 98.–  
Menu sans fromage ou dessert CHF 88.–



**Salade de rampon en corbeille de pâte à briques**  
garnie de potiron d'Hokkaido mariné,  
œuf de caille de Schangnau et dés de pain grillés  
à notre vinaigrette maison



**Crèmeux de patate douce**  
affinée avec du lait de coco et du curry  
garni de granola maison

**Filet de cabillaud rôti sur la peau**  
avec une sauce au persil  
accompagné de pommes parisiennes violettes  
et de Choucroute à la crème aux poivrons du Seeland

**Variation de fromages locaux**  
servi avec un chutney de fruits et des noix

**Chaussons aux pommes faits maison**  
servi avec de la glace au pain d'épices, des kumquats marinés  
et des fruits rouges

Menu complet CHF 95.–  
Menu sans fromage ou dessert CHF 85.–



*Entrées*



**KATJA**  
**SPÉCIALISTE EN COMMUNICATION HÔTELIÈRE**  
**EN 2ÈME ANNÉE**

## ENTRÉES

**Salade mêlée d'hiver**  
à notre vinaigrette maison  
garnie de pousses et de graines grillées  
*végétarien*



CHF 11.50

sur demande :  
en plus avec des perles de mozzarella de buffle d'eau de Schangnau  
+ CHF 6.-  
ou avec de la saucisse de buffle de Schangnau coupée très finement  
+ CHF 5.-



**Salade de rampon en corbeille de pâte à briques**  
garnie de potiron d'Hokkaido mariné, d'œuf de caille de Schangnau,  
lard et dés de pain grillé  
à notre vinaigrette maison

CHF 16.50

**Feta de buffle de la fromagerie de montagne Marbach**  
servie sur des betteraves marinées  
garni de filets d'orange, de miel d'abeille de Schangnau  
et noix grillées  
*sans gluten, végétarien*



CHF 18.50

**Truite saumonée suisse brièvement décapée et flambée**  
servi avec des navets marinés, des échalotes marinées,  
pomme Granny Smith et yogourt  
*sans gluten*

CHF 19.50

**Tartare de bœuf du pays**  
servi sur une crème fraîche à la truffe  
accompagné d'œufs de caille de Schangnau, de pommes aux câpres  
et de tresses cuites au four avec du fromage de montagne Kemmeriboden

|                   |          |
|-------------------|----------|
| en entrée         | CHF 25.– |
| en plat principal | CHF 42.– |





*Soupes*



**ESTHER  
CUISINIÈRE  
EN 2ÈME ANNÉE**

## **SOUPES**

Bouillon de bœuf fait maison  
garni de légumes-racines, de ciboulette  
et dés de pain grillé

CHF 14.–

Crèmeux de patate douce  
affinée avec du lait de coco et du curry  
garni de granola maison  
*sans gluten, végétan,, sans lactose*

CHF 14.–

Soupe crémeuse à la choucroute selon la recette de grand-mère  
servi avec de la confiture de pommes crues piquante,  
du lard et de l'huile de ciboulette  
*sans gluten*

CHF 16.–



*Tradition  
Nouveau*



**LÉANNE  
CUISINIÈRE  
EN 2ÈME ANNÉE**

## TRADITIONNEL

Rôti de bœuf braisé au vin rouge à la mode de Kemmeriboden  
servi avec des coins à pommes de terre rôtis  
et trois sortes de carottes glacées  
*sans gluten*

CHF 39.–

### Riche assiette bernoise

En guise d'amuse-gueule, nous vous servons d'abord  
notre bouillon de bœuf fait maison avec des dés de pain  
suivi de sept sortes de viande différentes de la boucherie Bucher,  
pommes de terre vapeur, choucroute, navets, haricots verts et secs.

Poêlée pour 1 personne CHF 39.–

Assiette pour 2 personnes CHF 73.–

Foie de veau «à la façon de maman»  
rôti au beurre avec des herbes et de l'ail  
servi avec nos röstis croustillants Kemmeriboden  
garni de tranches de pommes  
*sans gluten, les röstis contiennent du lard*

CHF 39.50

## **VIANDE**

**Poitrine de poularde de maïs suisse rôtie**  
avec une sauce blanche au miel et au vinaigre balsamique  
accompagnée de pommes de terre grillées à l'étouffée  
et légumes sautés aux épinards et aux carottes  
*sans gluten*

CHF 41.–

**Jarret d'agneau braisé**  
à la gremolata de pistaches  
et au yogourt de la fromagerie de montagne Marbach  
servi sur une polenta tessinoise crémeuse et des légumes de saison au four  
*sans gluten*

CHF 43.–

**Selle de cerf cuite délicatement à la rose**  
avec une sauce à la crème de cognac  
accompagné de gnocchis de pommes de terre rôties,  
de courge d'Hokkaido aigre-douce,  
purée de betteraves et choux de Bruxelles frits

CHF 45.–

**Tartare de bœuf local**  
servi sur une crème fraîche à la truffe  
accompagné d'œufs de caille de Schangnau, de pommes aux câpres  
et tresses cuites au four avec fromage de montagne Kemmeriboden

en plat principal   CHF 42.–



Poisson  
Végan  
Végétarien





**SIDNEY**  
**GESTIONNAIRE EN INTENDANCE**  
**EN 2ÈME ANNÉE**

## **POISSON**

Filet de cabillaud rôti sur la peau  
avec une sauce au persil  
accompagné de pommes parisiennes violettes  
et de choucroute à la crème aux poivrons du Seeland

CHF 39.–

## **VEGETARIÉN**

Pizokel suisse au sarrasin et au séré, rôti et fait maison  
servi avec des poireaux et des champignons, une purée de mandarines,  
canneberges et oignons grillés  
*végétarien, sans gluten*

CHF 35.–

## **VÉGAN**

Pâtes aux betteraves rouges faites maison  
servi dans une sauce au fromage frais aux amandes  
accompagnée de betteraves glacées et de chou plume frit  
garni de noix de pécan grillées  
*végan, sans lactose*

CHF 39.–

Pour les recommandations du jour végétariennes ou végétaliennes  
veuillez demander à notre personnel de service.



*Desserts*



**LEANDRA  
SPÉCIALISTE EN RESTAURATION  
EN 2ÈME ANNÉE**

## SÉDUCTION SAVOUREUSE

Variation de fromages locaux  
servi avec un chutney de fruits et des noix

CHF 18.50

## SÉDUCTION SUCRÉE

Chaussons aux pommes faits maison  
servi avec de la glace au pain d'épices,  
des kumquats marinés et des fruits rouges

CHF 16.50

### Glace Merängge

1 pièce de meringue avec de la glace à la crème vanillée fondante  
et crème de fromagerie



CHF 12.90

### Petite Merängge

1 pièce de meringue avec crème de fromagerie



CHF 10.90

Vous pouvez acheter la légendaire Merängge de Kemmeriboden à la réception.

Merängge de Kemmeriboden :

"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, se sont mis la tête à l'envers pour créer une pâtisserie, qui permettrait d'utiliser la crème excédentaire de l'agriculture du Kemmeriboden.

Et voilà, la pâtisserie culte Kemmeriboden-Merängge a été inventée.  
Ce n'était certainement pas la première meringue, mais la meilleure !"

Reto Invernizzi, hôtel de Kemmeriboden Bad

# Bon à Savoir

## 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 30 personnes au rez-de-chaussée  
Lounge „Manhattan“ au rez-de-chaussée

## NOTRE HÔTEL

32 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.

## NOS SALLES DE SÉMINAIRE

3 salles de séminaire modernes et combinables.  
pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes en configuration concert et 30 personnes en configuration séminaire. Lumière du jour et WLAN haut débit inclus.  
Pour plus d'informations, veuillez vous adresser à la réception.

## EAU DE SOURCE DE KEMMERIBODEN

L'eau de source de Kemmeriboden provient de notre propre source de montagne au Hohgant. Elle est traitée et adoucie pour être consommée avec une grande vitalité. Pour chaque dl d'eau de source vendu (avec ou sans gaz carbonique), nous reversons CHF 0.25 à victimes de catastrophes liées aux intempéries en Suisse.

## NOTRE CUISINE

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

## 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 !

## NOTRE COIN DE MAGASIN

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

## BONS D'AFFAIRES

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

## NOS TARIFS

Nos prix de restaurant incluent la TVA à 7,7% et s'entendent en francs suisses.



# Homme Animal Environnement

## 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 producteurs locaux afin de vous faire découvrir la nourriture de qualité de notre région.

et de générer de la valeur ajoutée pour l'Emmental et l'Entlebuch. Des produits nobles des régions de l'Emmental, de la biosphère UNESCO, de l'Entlebuch et de l'Oberland bernois avec des produits frais suisses sélectionnés, si possible de notre région.

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



# Declaration

## **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 :  
Lisi Haas, Schangnau  
Spécialités Ottiger, Ballwil  
Miel : apiculteur Klötzli, Schangnau  
Risotto à l'épeautre : La Ferme Bio,  
Jeannette Rüegsegger-Liechti, Gohl

## **NOS POINTS FORTS**

Viande de buffle, de bœuf et de veau provenant d'agriculteurs IP et bio de l'Emmental, 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. production préserve l'environnement. Selon la saison et la récolte, une partie est petite partie chez nos voisins du sud. achetée chez nos voisins. Herbes et baies de Schangnau.

## **VIANDE**

Buffle d'eau - Suisse  
Poulet - Suisse  
Bœuf & Veau - Suisse  
Porc - Suisse  
Viande de gibier- Suisse et l'Europe  
Salami - Italie  
Viande séchée - Suisse

## **POISSON & CRUSTACÉS**

Poissons d'eau douce : truites de rivière, Swiss saumon et omble chevalier de Suisse, selon le contingent des pisciculteurs suisses.  
Poissons de mer : cabillaud de Scandinavie

## **PARTENAIRE CULINAIRE**

### **VIANDE**

Boucherie du village Bucher, Marbach  
Boucherie du village Bieri, Schangnau

### **LAIT & FROMAGE**

Fromagerie de montagne Marbach, Marbach  
Fromagerie Hohgant, Schangnau  
Fromagerie Jumi, Boll

### **PAIN**

Boulangerie Bieri, Schangnau  
Boulangerie Stein, Schangnau

### **LÉGUMES**

Frutservice, Lotzwil

### **KEMMERIBODEN-MERÄNGGE**

Boulangerie Stein, Schangnau

## **ALLERGIES/INTOLÉRANCES**

Nous vous informons sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies et/ou des intolérances.  
nos collaborateurs vous informeront volontiers sur demande.

Tous nos prix s'entendent en francs suisses et incluent la TVA à 7,7% (à partir du 1.1.24, y compris 8,1%).