

# heim kommen

*Gast sein ist gut,  
heimkommen  
ist besser*

Liebe Gäste, liebe Freunde

Von vielen Menschen wird aus beruflichen Gründen sehr viel Flexibilität und Mobilität verlangt. Da empfinden wir es schon als Privileg, dass wir dort leben und arbeiten dürfen, wo unsere Wurzeln sind, wo schon vor 5 Generationen unsere Familien etwas aufgebaut haben - in unserer Heimat.

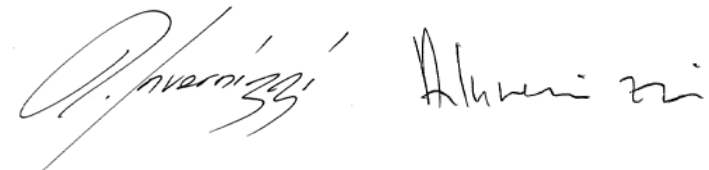
„Gast sein ist gut, heimkommen ist besser“, diese Weisheit kann jeder nachempfinden, der längere Zeit fern der Heimat verbracht hat. Wir wünschen uns, dass Sie bei uns im Kemmeriboden-Bad das Gefühl haben, heimzukommen. Auch in der Küche spielt die Heimat der kostbaren Produkte bei uns eine zentrale Rolle. Für uns ist es seit jeher ein Gebot erster Stunde, darauf zu schauen, dass „hiesige“ 1A-Lebensmittel zu köstlichen Gerichten verarbeitet werden.

Unser Küchenchef Max Biggemann veredelt mit seinem Team die regionalen Produkte mit einem frischen und kreativen Koch Stil. Aus dem Reich des Kellers werden Sie von unserem Restaurantleiter Simon Zsolt verwöhnt.

Wir wünschen Ihnen „ä Guete!“

**Ihre Gastgeber in der 6. Generation**

Reto und Alexandra Invernizzi & Team

The image shows two handwritten signatures in black ink. The signature on the left is 'R. Invernizzi' and the one on the right is 'Alexandra Invernizzi'. Both are written in a cursive, flowing style.

# winter zauber

## *fleisch*

### **Hausgebeizter Graved Lachs**

verfeinert mit süss-saurem Kürbis  
begleitet von einer Kräuter-Mayonnaise

### **Duo vom Rüebl**

Pfälzer- und Karottencrèmesüppchen  
veredelt mit Ingwer und Schangnauer Bienenhonig  
garniert mit Milchschaum und Crumble aus buntem Pfeffer

### **Zartrosa gegarter Hirschrücken**

unter einer Baumnusskruste  
an einem Wacholderjus  
serviert mit einer hausgemachten Kartoffel-Galette  
und Wirzgemüse

### **Glühweinglace**

### **auf einem hausgemachten Lebkuchen**

mit lauwarmen Waldbeeren und Zimtsauce

CHF 78.00

ohne Vorspeise

CHF 62.00

# winter zauber

## *fisch*

### **Hausgebeizter Graved Lachs**

verfeinert mit süss-saurem Kürbis  
begleitet von einer Kräuter-Mayonnaise

### **Duo vom Rüeblli**

Pfälzer- und Karottencrèmesüppchen  
veredelt mit Ingwer und Schangnauer Bienenhonig  
garniert mit Milchschaum und Crumble aus buntem Pfeffer

### **Sautiertes Filet vom Zander**

an einer Emmentaler-Apfelschaumweinsauce  
serviert auf einem Rahmsauerkraut und Pommes Parisienne

### **Glühweinglace**

### **auf einem hausgemachten Lebkuchen**

mit lauwarmen Waldbeeren und Zimtsauce

CHF 74.00

ohne Vorspeise

CHF 58.00

# *vor speisen*

## Winterlicher gemischter Salat

an unserem Hausdressing 


garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen

CHF 10.50


vegetarisch

auf Wunsch:

zusätzlich mit Mozzarella-Perlen vom Schangnauer Wasserbüffel

CHF 5.50 

oder mit hauchdünn geschnittener Büffelwurst

CHF 4.50 

## Nüsslisalat im Chörbli

an unserem Hausdressing

garniert mit Ei und knusprigen Brotwürfeli

und Speck

CHF 15.50

auf Wunsch ohne Speck erhältlich

# *vor: speisen*

## Carpaccio vom heimischen Rind

garniert mit einem kleinen Nüsslisalat

an italienischem Dressing

serviert mit Pinienkernen und Splitter von reifem Emmentalerkäse 

CHF 19.50

glutenfrei

## Hausgebeizter Graved Lachs

verfeinert mit süss-saurem Kürbis

begleitet von einer Kräuter-Mayonnaise

CHF 18.50

glutenfrei, laktosefrei

# *vor speisen*

## Hausgemachte Falafel

auf einem asiatischen Rotkabis-Salat,  
Gemüsechips und Soja-Joghurt-Dipp

CHF 15.50

vegan, laktosefrei, glutenfrei

## Variation vom Wasserbüffel

mit Kräuterbutter überbackenes Markbein

serviert mit seiner Kraftbrühe und geröstetem Wasserbüffelbrot

CHF 19.50

# *Suppen*

## Hausgemachte Rindskraftbrühe

mit Wurzelgemüse, Ravioli und Schnittlauch

CHF 12.50

laktosefrei

## Duo vom Rüebl

Pfälzer- und Karottencrèmesüppchen

veredelt mit Ingwer und Schangnauer Bienenhonig 


garniert mit Milchschaum und Crumble aus buntem Pfeffer

CHF 12.50

glutenfrei

# *tradi tion*

## **Ämmitaler Schnitzu vom hiesige Söili**

mit Hamme u verlofnem Ämmitaler Chäs 

derzue gits Vrenelis Händöpfubitzli u

Gmüesigs vom Pflanzblätz

CHF 35.00

glutenfrei

## **Reichhaltiger Berner Teller**

Als Anetzerli reichen wir Ihnen vorweg

unsere hausgemachte

Ochenschwanzsuppe mit Brotwürfeli

dann servieren wir Ihnen sechs

verschiedene Fleischsorten, Salzkartoffeln,

Sauerkraut und Sauerrüben mit grünen

und gedörrten Bohnen

Teller CHF 36.00

## **Kalbsleberli nach „Müetis Art“**

mit Kräutern und Knoblauch, in Butter gebraten

serviert mit knuspriger Kemmeriboden-Rösti

garniert mit Apfelschnitzli

CHF 38.00

glutenfrei, Rösti enthält Speck



# *tradi tion nols*

## *fleisch*

### **Dreierlei vom hiesigen Söili**

Rosa gebratenes Filet, geschmorte Wangenbacke  
und grillierte Mini-Bratwurst  
mit einem Berner Rosenjus  
dazu servieren wir eine Sellerie-Mousseline  
und glasiertes Wurzelgemüse  
CHF 38.00

### **Zartrosa gegarter Hirschrücken**

Unter einer Baumnusskruste  
mit einem Wacholderjus  
serviert mit einer hausgemachten Kartoffel-Galette  
begleitet von Wirzgemüse  
CHF 42.00

### **Geräuchertes Entrecôte vom Schweizer Rind**

mit Emmentaler Whisky-Jus  
gesetzt auf ein cremiges Champagner Risotto  
begleitet von glasierten Randen  
CHF 44.00  
glutenfrei

*vegan  
vegi*

*fisch*

**Sautiertes Filet vom Zander**

an einer Emmentaler-Apfelschaumweinsauce

serviert auf einem Rahmsauerkraut und Pommes Parisienne

CHF 36.00

vegetarisch

*vegan*

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi**

serviert mit Kürbis und Rande

CHF 29.50

vegan, glutenfrei, laktosefrei

# SÜSSES



## Glühweinglace

### auf einem hausgemachten Lebkuchen

mit lauwarmen Waldbeeren und Zimtsauce

CHF 15.00

## Merängge Glace

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

CHF 11.90

## Kleine Merängge

1 Stück Meringue mit Chäserei Nidle (Rahm)



CHF 9.90

**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. Voilà, das Kultgebäck Kemmeriboden-Merängge wurde erfunden. Es war bestimmt nicht die Erste, aber dafür die Beste!" Reto Invernizzi, Gastgeber Kemmeriboden-Bad


*mensch  
tler  
umwelt  
im einklang*

## *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, wenn immer möglich aus unserer Region.

Zu Ihrer Information

Alle Produkte sowie Nebenprodukte, welche mit einem  versehen sind, erhalten Sie auch in unserem Regio-Lädli.

## *fleisch*

Wasserbüffel – Schweiz

Poulet – Schweiz

Rind & Kalb – Schweiz

Lammentrecôte – Irland

Schwein – Schweiz

Salami – Italien

Trockenfleisch – Schweiz

Fischknusperli – Russland

Ente – Frankreich

Wild - Schweiz

Rehrücken - Österreich

## *fisch & krustentiere*

Süsswasserfische: Bachforellen, Felchen  
und Regenbogenforellen, je nach

Kontingent der Schweizer Fischwirte.

Süsswasserfische: Zander aus Russland.

Meerfische: Lachs und Wildlachs aus  
dem Atlantik (Norwegen) Saibling aus  
Island. Scampi und Krevetten aus Vietnam.

## *direkt ab hof*

### **Heidelbeeren & Tee**

Gerbers Farm, Schangnau

### **Büffelfleisch**

Büffelhof Schönisey, Gfellers, Schangnau

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

## *kulinarikpartner*

### **Fleisch**

Dorfmetzgerei Krügel, Marbach

Dorfmetzgerei Bieri, Schangnau

Dorfmetzgerei Schlüchter, Dürrenroth

### **Milch & Käse**

Bergkäserei Marbach, Marbach

Hohgantkäserei, Schangnau

### **Brot**

Bäckerei Bieri, Schangnau

Bäckerei Neuenschwander, Schangnau

### **Gemüse**

Frutservice, Lotzwil

### **Kemmeriboden-Merängge**

Bäckerei Stein, Schangnau

## *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.

Lamm- und Schafffleisch aus den

natürlichen Bergtälern Neuseelands

oder Irlands. Trockenfleisch aus nächster

Umgebung und dem Bündnerland.

Salami aus Italien. Entenfleisch aus dem

Burgund.

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.

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.