



H O T E L L A N D G A S T H O F
KEMMERIBODENBAD

Verführerisch unsere Kemmeriboden Merängge

Kemmeriboden Merängge

2 Stück Original Kemmeriboden Merängge-Schale
mit Chäserei Nidle
CHF 13.50

Kleine Merängge

1 Stück Original Kemmeriboden Merängge-Schale
mit Chäserei Nidle
CHF 10.50

Merängge Glace

1 Stück Original Kemmeriboden Merängge-Schale
mit zartschmelzender Vanille Glace und Chäserei Nidle
CHF 12.50

PS: Die Kemmeriboden Merängge Schale wird in dieser Grösse nur im Kemmeriboden Bad serviert.

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



Kurzgeschichte der legendären Kemmeriboden Merängge

Die ersten geschichtlichen Überlieferungen von unserem delikaten, weissbraunen Gebäck gehen ins Jahr 1939 zurück. Also vor rund 80 Jahren steckten die damaligen «Erfinder» Christian und Berta Oberli-Probst, auch «dr Steibeck» genannt und die Wirtsleute vom Kemmeriboden Liseli und Hans Gerber-Gerber, die Köpfe zusammen und tüftelten am Merängge Schnee herum. Die Ursache lag damals in der übermässig anfallenden Milch, respektive Rahm, aus dem Landwirtschaftsbetrieb Kemmeriboden, welcher neben dem Wirtshaus betrieben wurde. Die Familie Gerber gelang mit der Bitte an die Bäckerleute in Bumbach, ein passendes Gebäck zu kreieren, welches mit Nidle serviert werden könne.

Die Merängge wurde erschaffen und fortan fragten sich die Einheimischen beim Vorbeigehen an der Bäckerei: «Was schlat dä Steibeck emu o geng ufem Läubli i däm Chesseli?». Bereits damals schlug «dr Steibeck» den weissen Merängge Schnee von Hand und auch heute noch ist unsere Kemmeriboden Merängge ein handwerkliches Kunststück.

Zum Gelingen unseres feinen Hausgebäcks spielen viele kleine Finessen eine zentrale Rolle. Sie aber, liebe Leserinnen und Leser, verstehen bestimmt, dass wir Ihnen das Rezept nicht verraten wollen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit bei unserem Kultgebäck im weissen Gewand.



Meränge Klima Schrank/Humidor

Unsere Meränge wird täglich vom «Steibeck» persönlich angeliefert. Einen ganz speziellen Lagerplatz haben wir unserer Königin im weissen Gewand geschaffen. Ihr eigenes «Klimachämmerli», oder auch Meränge Humidor genannt. Bei einer konstanten Temperatur von 26 Grad Celsius und einer Luftfeuchtigkeit von 20 % fühlt sich unsere Meränge richtig wohl.

Treffen Sie in unserem Meränge Humidor nicht nur den «Steibeck» sondern auch unsere Köche, welche direkt hier Nachschub für unser Meränge Desserts holen.



Chäserei Nidle

Liebe Gäste – nur das Beste für Sie!

Alle unsere Desserts werden mit heimischer Chäserei Nidle serviert. Die Nidle besteht aus hochwertigem Doppelrahm und wird in der 40 Liter Milchkanne von der Bergkäserei Marbach angeliefert.

Auf den saftigen Weiden in unserer Talschaft wachsen die aromatischen Kräuter, welche der Milch ihr besonderes Aroma verleihen. Aus dieser Milch wird täglich frische «Nidle» – so wird der Rahm bei uns genannt – gewonnen. Dank kurzer Transportwege ein echt regionales Produkt, welches unseren Desserts die weisse Krönung aufsetzt.





3 Regionen Dessert

Unser Patissiererteam zaubert Ihnen
eine süsse Verführung auf den Tisch
(variiert je nach Tag)
CHF 12.50



Coupe Hohgant

Lassen Sie sich überraschen mit vielen
verschiedenen Rahmglaçen, Merängge,
frischem Fruchtsalat und Chäserei Nidle
CHF 29.00

Coupe Geschichten

Geschichte Hohgant

Als Gott das Oberland geschaffen habe, so will es die Legende, sei ein Rest von allem übrig geblieben. Daraus habe der Himmlische Vater den Wächter, den Hohgant, gebildet und danach sein Werk mit Wohlgefallen betrachtet. Die kleine, aber grosse und überaus vielseitige und reizvolle Bergwelt am und um den Hohgant wurde aus guten Gründen zum «Naturdenkmal von Nationaler Bedeutung» erklärt.

Die höchste Erhebung am Hohgant wird Furgge genannt und liegt 2196 Meter über dem Meeresspiegel. Das gleichnamige Buch von Katharina Zimmermann ist im Lädeli erhältlich.

3 Regionen

Unser Familienbetrieb ist eingebettet und umgeben von den 3 Regionen «Emmental», «UNESCO Biosphäre Entlebuch» und dem «Thunersee-Hohgant Gebiet». Gemeinsam verfolgen wir die Ziele der Förderung von Natur- und Kulturwerten, Land- und Waldwirtschaft, Tourismus und Gewerbe, sowie Beziehungen zwischen Menschen, Stadt und Land.

Unser Motto: Drei Regionen – dreifacher Genuss.





Coupe Tannigsboden

Vanille-, Pistache-, Stracciatella-Rahmglace,
verfeinert mit Chäserei Nidle
und einem Hauch Caramelsauce
CHF 11.00

Coupe Hübeli
Heisse Beeren mit einer
Vanille-Rahmglace,
dazu Chäserei Nidle
CHF 11.00



Emmenlauf Dessert

Hausgemachter Zwetschgenkompott
mit Zimt-Rahmglace und Chäserei Nidle
CHF 11.00

Coupe Geschichten

Tannigsboden

Die Wanderung zur Tannigsbodenalp (ca. 2 ¼ Std) führt Sie durch die Hochmoore des Unesco Biosphärenreservates. Auf dem Weg zum Ziel treffen Sie vielleicht auf die Schangnauer Wasserbüffel. Geniessen Sie die Alpstimmung mit wunderbarer Aussicht.

Hübeli

Das Hübeli liegt rund 25 Gehminuten hinter unserem Familienbetrieb. Es präsentiert sich leicht erhöht mit schönster Aussicht auf den Schibengütsch und die Schratzenfluh.

Beim Spazieren rund ums Hübeli entdecken die Aufmerksamen oft ein «Beerifroueli», welches fleissig die wild wachsenden Heidelbeeren pflückt.

Emmenlauf

Das Einzugsgebiet der Emme von 1156 Quadratkilometern liegt in den Kantonen Bern, Luzern und Solothurn. Ihre Quellen liegen ganz in der Nähe des Kemmeriboden, auf der Lombachalp zwischen Augstmatthorn und Hohgant.

Das Wasser fliesst träge oder heftig, glatt oder in Wirbeln, lautlos oder rauschend. Und ob man sie bei uns vor der Haustür, beim Räbloch oder in Utzenstorf beobachtet – es sind jeweils ganz unterschiedliche und einzigartige Emmen. Ein Fluss ist immer im Fluss.



Coupe Baumgarten
Stracciatella-, Café-Rahmglace,
mit Chäserei Nidle
CHF 11.00



Coupe Gepsli
Vanille-, Erdbeer-, Schoggi-Rahmglace,
mit frischem Fruchtsalat garniert und
Chäserei Nidle
CHF 11.00



Coupe Kemmeriboden Brücke
Zimt-, Baumnuss-Rahmglace,
Zwetschgen-Sorbet und Chäserei Nidle
CHF 11.00

Coupe Geschichten

Kemmeriboden Brücke

Bereits 1880 führte eine Holzbrücke die Gäste über die Emme in den Kemmeriboden. In den Jahren 1920 und 1922 wird die Holzbrücke über die Emme zweimal von einem Hochwasser weggerissen und die Zufahrt zum Kemmeriboden Bad ist stark erschwert, zeitweise gar verunmöglicht. Die Emme mit all ihrer Schönheit ist ein naturgewaltiger Fluss, der uns auch immer wieder (letztmals im Sommer 2014) die Grenzen der Machbarkeit aufzeigt.

Die Brücke kann erst 1924 wieder aufgebaut werden. Im Winter 1926/27 bricht die erst zweijährige Brücke wegen Konstruktionsmängeln unter der Schneelast zusammen. Erst 1928 entsteht eine Betonbrücke und der umständliche Fuhrweg über den Hirschwängiberg wird durch die direkte Fahrstrecke aus Bumbach hinfällig. Gleichzeitig wird der Pferdefuhrbetrieb durch einen Busbetrieb ersetzt.

Stolz empfängt heute die im Jahr 2008 erbaute Holzbrücke unsere Gäste. Sie macht es uns möglich, Sie liebe Gäste, täglich zu begrüßen und zu bewirten.

Baumgarten/Gepsli

Beide typischen Emmentaler Sommeralpen liegen ganz in der Nähe unseres Landgasthofs. Auf dem Wanderweg zur Baumgartenalp (ca. 60 Minuten), auf welcher rund 32 Kühe jährlich «gesömmert» werden, passieren Sie neben saftigen Wiesen voller Alpblumen und Kräuter auch die Alp Gepsli.

Aus Teilen der Alpmilch wird auf der Baumgarten, heute wie damals, im Original «Chäs Chessi» mit Jahrgang 1807 Alpkäse hergestellt.

Hausspezialitäten

Luftiges Schokoladenmousse

aus weisser und dunkler Schokolade
mit Chäserei Nidle
CHF 11.50

Ännelis Visite Greeme

Brönnti Greeme, Merängge und Chäserei Nidle
CHF 9.90 / kleine Portion CHF 8.90

Caramelköpfli

Hausgemacht, mit Chäserei Nidle
CHF 8.50

Kein Dessert

Lassen Sie sich überraschen!
CHF 6.50

Baby Merängge

2 Stück Kemmeribode Mini Merängge
mit Chäserei Nidle und zartschmelzender Vanille Glace
CHF 8.50

Aromatischer Käse aus den umliegenden Regionen

garniert mit Dörrobst und frischen Früchten
(Portion 120 g)
CHF 12.00

Der Süsse Tropfen

Krönen Sie Ihr Dessert mit einem Gläschen Süsswein,
gerne berät Sie unser Serviceteam
5cl CHF 7.00

Geschichte zum Vermicelles

Rudolf Moser – Saison von September bis März

1952, vor mehr als 60 Jahren, begann Rudolf Moser in Biel mit der Verarbeitung von frischen, italienischen Marroni zu dieser beliebten Schweizer Dessertspezialität. Die Produktion wurde später nach Orpund verlagert und in den folgenden Jahren kontinuierlich weiterentwickelt. Das hochwertige Marron-Purée überzeugte seit anhin mit einem intensiven Marronigeschmack. Seit 2013 wird das traditionelle Unternehmen von zwei jungen Männern geführt und im Folgejahr an den neuen Standort Siselen im Berner Seeland verlegt. Das vielseitige Team steckt mit Leidenschaft, kreativen Ideen und grosser Motivation dahinter und verbindet junges Denken mit langjährigem Know-How, um auch weiterhin die gewohnt hohe Qualität zu bieten.



frisch und aromatisch

Ein Erlebnis für die Sinne – Saison von September bis März

FrISCHE, erstklassige Rohware aus Italien und Frankreich ist die Grundlage für das hochstehende Marron-Purée. Die einzigartige Verarbeitung der frischen Marroni verleiht dem Produkt den unverwechselbar intensiven Marroni-Geschmack. Sobald im Herbst die ersten Marroni von den Bäumen fallen beginnt im Berner Seeland wieder die alljährliche Produktion. Wir freuen uns, mit der Firma Rud. Moser AG eine Kulinarik Partnerschaft zu pflegen, um unseren Gästen nur das Beste aus der Region bieten zu können. Gönnen Sie sich bei dieser Gelegenheit unseren Coupe Vermicelles, verfeinert mit Kirsch, Vanille-Rahmglace, MeräNGge und Chäserei Nidle! Nur während der Marronisaison von September bis März ist diese köstliche Nachspeise bei uns erhältlich.



Klassiker

Bananensplit

Bananenhälften, Vanille-, Chocolat-Rahmglace,
Schoggisauce und Chäserei Nidle
CHF 11.00

Coupe Dänemark

Vanille-Rahmglace, heisse Schoggisauce
und Chäserei Nidle
CHF 11.00

Eiskaffee

mit Chäserei Nidle
CHF 10.00

Frischer Fruchtsalat

aus saisonalen Früchten
mit Kirsch und Chäserei Nidle
CHF 10.50 / kleine Portion CHF 9.50

Schratten Dessert

Haselnuss-, Caramel-, Vanille-Rahmglace,
verfeinert mit Chäserei Nidle
und einem Hauch Caramelsauce
CHF 11.00

Pralinen zum Kaffee

Kemmeriboden Schoggilinie als Duo Pralinen

– Merängge Mümpfeli
– Ämme Chempä

2 Pralinen pro Person CHF 3.80

Einzigartig hier zum Geniessen, ob zum Kaffee
oder im Lädeli als Geschenk

Saisonales

Coupe Romanoff

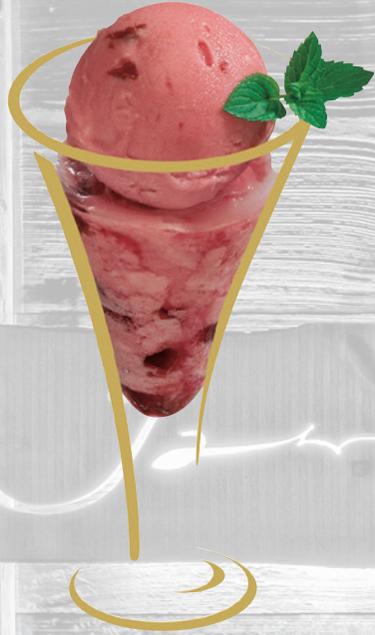
frische Erdbeeren mit Vanille- und
Erdbeer-Rahmglace, dazu Chäserei Nidle
CHF 11.00 / kleine Portion CHF 9.80

Coupe Vermicelles

Vermicelles verfeinert mit Kirsch,
Vanille-Rahmglace, Merängge und Chäserei Nidle
CHF 11.00 / kleine Portion CHF 9.80

(je nach Saison und Verfügbarkeit)

Restaurant



Zwetschgen Sorbet
mit Zwetschgenwasser
CHF 11.00



Zitronen Sorbet
mit Vodka
CHF 11.00



Aprikosen Sorbet
mit Aprikosenbranntwein
CHF 11.00

Kinderdesserts



Eskimo

Vanille- und Caramelglace mit Smarties
und Chäserei Nidle
CHF 5.80



Eisbär

Schoggi- und Erdbeerglace
mit Lollipop und Chäserei Nidle
CHF 5.80



Schneehase

Schoggi- und Vanilleglace
mit Marshmallows und Chäserei Nidle
CHF 5.80



Vanille



Erdbeer



Kaffee



Pistazie



Baumnuß



Schoggi



Caramel



Stracciatella



Zwetschgen Sorbet



Zitronen Sorbet



Aprikosen Sorbet



Zimt

Unsere Glaceauswahl

Preis pro Kugel
CHF 3.50

Chäserei Nidle
CHF 2.50



Schweizer Glace Genuss
Geniessen Sie Schweizer Glace
aus 100% natürlichen Zutaten

Info für Diabetiker:

Hier die Angaben für die Sorten pro 100 g: Kohlenhydrate/davon Zucker

Vanille: 26.1g/18.7g
Erdbeer: 28.1g/24.3g
Kaffee: 26.2g/17.8g
Pistazie: 25.1g/16.5g

Baumnuß: 27.6g/25.1g
Schoggi: 28.2g/21.8g
Zwetschgen Sorbet: 33.8g/27.4g
Zitronen Sorbet: 30.5g/27.1g

Aprikosen Sorbet: 33.0g/27.9g
Zimt: 30.2g/27.5g
Caramel: 33.5g/29.9g
Stracciatella: 27.2g/24.1g



Über uns

«In der Ruhe liegt die Kraft». Gastfreundschaft hat bei uns grosse Tradition. Wir bieten Ihnen Erholung, Ruhe und Kulinarik in einem liebevoll restaurierten Haus.

Zimmer/Hotel

Die 30 heimeligen Zimmer in verschiedenen Kategorien sind alle mit ausserlesenen Materialien individuell eingerichtet. Hochwertige Betten und ein Kissenmenü sorgen für einen unvergesslichen Schlafkomfort.

Küche

Unsere bekannte Küche zeichnet sich mit klassischen und neuzeitlichen Kreationen aus. Geniessen Sie die vier Jahreszeiten mit veredelten Frischproduktionen aus der Region. Der passende Wein wird Ihnen in unserer ausserlesenen Vinothek nicht fehlen.



Seminar

Verbringen Sie Ihre Seminare, Schulungen, Sitzungen und Tagungen in der erholsamen und stillen Umgebung fernab von jeglichem Lärm und Stress.

Ihr Seminar ist unser Hauptanlass und wir werden Sie nur mit unserem Besten verwöhnen. Unsere Seminarräumlichkeiten sind mit modernster Infrastruktur ausgestattet und bieten Platz bis 60 Personen.

Unsere Mitarbeitenden an der Réception beraten Sie gerne und zeigen Ihnen die Seminarräumlichkeiten.



Iglu

Die Vorfreude steigt bei uns im Kemmeriboden Team, sobald die ersten Schneeflocken fallen. Spätestens dann verwandeln sich auch die standhaftesten Sonnenanbeter unter unseren Mitarbeitern zu tatkräftigen Iglukünstlern und unsere Iglu Crew macht sich bereit für ein neues Winterabenteuer. Unter der Iglufederführung von Hans Hiltbrunner und der Maschinenkraft von Mathias Gfeller entsteht seit 2008 über die Wintermonate ein Igluhotel mit Restaurant.

Lage

Das Hotel Kemmeriboden Bad liegt im wildromantischen Quellgebiet der Emme. Der ideale Ausgangspunkt um einzigartige Wanderungen zu unternehmen, oder mit Ihren Seminarteilnehmern auch an der frischen Luft Energie zu tanken und den Teamgeist zu fördern. Inmitten der Landschaften des Emmentals, der Unesco Biosphäre Entlebuch und dem Thunersee Hohgant Gebiet liegt unser Familienbetrieb, welchen wir – heute wie damals – mit viel Hingabe pflegen.



Laden/Bar

Wollten Sie schon lange Ihrem Babysitter, Ihrem Partner oder sonst einer nahe stehenden Person ein Geschenk machen? Dann besuchen Sie unser Krämerlädeli mit Spezialitäten aus den umliegenden Wiesen, Wälder und Gewässern und bringen Sie ein Stück Kemmeriboden Bad mit nach Hause. Oder runden Sie den Tag mit einem Schlummertrunk in unserer gemütlichen Bar ab.

«ä Guetä»

Hotel Landgasthof Kemmeriboden Bad

Familie Invernizzi in 6. Generation

CH-6197 Schangnau

Tel: +41 (0)34-493 77 77

hotel@kemmeriboden.ch

www.kemmeriboden.ch



H O T E L L A N D G A S T H O F
KEMMERIBODENBAD