heim
kom
men

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 bei uns in der Küche spielt die Heimat der kostbaren Produkte 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

herbst zauber

fleisch

Nüsslisalat im Chörbli
an unserem Hausdressing
garniert mit knusprigen Brotwürfeli, Speck und glasierten Maroni

Cremiges vom Schangnauer Muskatkürbis
garniert mit Chäserei Nidle, Kürbiskernöl und gerösteten Kernen
glutenfrei, vegetarisch

Zart sautierte Rehschnitzel
begleitet von einer Wacholder-Wildrahmsauce
garniert mit sautierten Waldpilzen
dazu reichen wir Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni
und eine herbstliche Fruchtgarnitur

Hausgemachte Merängge-Rahmglace
garniert mit gebrannten Mandeln, Meränggelikör
und herbstlichen Waldfrüchten

4-Gänge CHF 79.00
3-Gänge CHF 66.00
(ohne Salat)

herbst zauber

fisch

Nüsslisalat im Chörbli
an unserem Hausdressing
garniert mit knusprigen Brotwürfeli und glasierten Maroni

Cremiges vom Schangnauer Muskatkürbis
garniert mit Chäserei Nidle, Kürbiskernöl und gerösteten Kernen
glutenfrei, vegetarisch

Sautiertes Filet von der Entlebucher Lachsforelle
an einem leichten Ingwerschaum
serviert auf einem cremigen Kürbisrisotto

Hausgemachte Merängge-Rahmglace
garniert mit gebrannten Mandeln, Meränggelikör
und herbstlichen Waldfrüchten

4-Gänge CHF 73.00
3-Gänge CHF 60.00
(ohne Salat)

vor speisen

Herbstlich 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 knusprigen Brotwürfeli, Speck und glasierten Maroni

CHF 15.50

auf Wunsch ohne Speck erhältlich

vor speisen

Duo aus unseren heimischen Wäldern

Hausgemachte Wildterrine in einem Pfeffermantel
verfeinert mit Trockenfrüchten und Pistazien
serviert auf einem Kürbiscarpaccio
begleitet von einem Steinpilzespuma
CHF 18.50

Hausgemachte Falafel

serviert auf einem Salat vom Weisskohl
an einer Himbeervinaigrette
dazu reichen wir einen Limettensoja-Dip
CHF 15.50
vegan, laktosefrei

Hausgebeizter Lachs

begleitet von Randen
und einer fruchtigen Joghurtsauce
dazu reichen wir einen kleinen Kräutersalat
CHF 19.50
glutenfrei

suppen

Hausgemachte Rindskraftbrühe
begleitet von Wurzelgemüse,
gerösteten Brotwürfeli und Schnittlauch
CHF 12.50
laktosefrei

Essenz von heimischen Steinpilzen
verfeinert mit Sherry und seinem Ravioli
CHF 12.50
laktosefrei

Cremiges vom Muskatkürbis
garniert mit seinem Öl und gerösteten Kernen
verfeinert mit Chäserei Nidle
CHF 12.50
vegetarisch, glutenfrei
auf Wunsch laktosefrei und vegan möglich

wild zeit

Unsere wilden Spezialitäten

„Äs het, so lang's het!"

Unser Familienbetrieb liegt im Grenzgebiet der Kantone Bern und Luzern. Wir dürfen seit Jahren auf das einheimische Wildfleisch der Luzerner Jäger aus der Revierjagd und der Berner Jägern aus der Patentjagd zählen. Die Menge richtet sich nach der natürlichen Verfügbarkeit.

Hausgebeizter Pfeffer „Kemmeriboden-Art"

garniert mit sautierten Pilzen, Silberzwiebeln,
Speck und knusprigen Brotwürfeli
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni
und einer herbstlichen Fruchtgarnitur

Rehpfeffer	CHF 35.00
Hirschpfeffer	CHF 33.00
Gemspfeffer	CHF 33.00

wild zeit

Zart gegarter Hirschrücken

unter einer Zimtkruste
begleitet von einem raffinierten Wachholderjus
serviert auf gerahmtem Wirzgemüse
dazu reichen wir Tessiner Polenta
CHF 42.00

Zart sautierte Rehschnitzel

begleitet von einer Wacholder-Wildrahmsauce
garniert mit sautierten Waldpilzen
dazu reichen wir Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni
und eine herbstliche Fruchtgarnitur
CHF 45.00

wild zeit

Wild-Spezialempfählig

ab 2 Personen
Diese Spezial-Empfehlung servieren wir auch mittags auf Vorbestellung.

Nüsslisalat im Chörbli

begleitet von Ei, karamellisierten Maroni,
gerösteten Haselnüssen und Speck

sowie

Am Stück gebratener Rehrücken am Tisch für Sie flambiert

begleitet von einem Preiselbeerjus
dazu reichen wir hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
eine herbstliche Fruchtgarnitur und glasierte Maroni
serviert in 2 Gängen mit Salat

CHF 69.00 pro Person

tradition

Ämmitaler Schnitzu vom hiesige Söili

mit Hamme u verlofnem Ämmitaler Chäs
derzue gits Vrenelis Härdöpfubitzli u
Gmüesigs vom Pflanzblätz
CHF 35.00
glutenfrei

Reichhaltiger Berner Teller

Als Anetzerli reichen wir Ihnen vorweg
unsere hausgemachte Ochsenschwanzsuppe
garniert mit gerösteten Brotwürfeli
dann servieren wir Ihnen sechs verschiedene Fleischsorten,
Salzkartoffeln, Sauerkraut und Sauerrüben,
dazu grüne und gedörrte Bohnen
Teller CHF 36.00
Platte CHF 69.00

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

traditionnels

fleisch

Filet vom heimischen Rind

an einem Emmentaler Whiskeyjus
serviert mit Champagnerrisotto
begleitet von Lauchgemüse
CHF 49.00
glutenfrei

fisch

Sautiertes Filet von der Entlebucher Lachsforelle

an einem leichten Ingwerschaum
serviert auf einem cremigen Kürbisrisotto
CHF 36.00
glutenfrei

vegan
vegi

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

serviert mit einem Salbei Pesto und Pilzen
CHF 29.50
vegan

Försterschmaus

Spätzli begleitet von einer Waldpilz-Rahmsauce
dazu reichen wir Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Maroni
und eine herbstliche Fruchtgarnitur
CHF 29.00
vegetarisch

süsses

Hausgemachte Merängge-Rahmglace

garniert mit gebrannten Mandeln, Meränggelikör
und herbstlichen Waldfrüchten
CHF 13.50

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 Bäckersleute 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
tier
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-Lädeli.

fleisch

Wasserbüffel – Schweiz
Poulet – Schweiz
Rind & Kalb – Schweiz
Lammentrecôte – Irland
Schwein – Schweiz
Salami – Italien
Trockenfleisch – Schweiz
Fischknusperli – Russland
Ente – Frankreich
Wildpfeffer – Schweiz
Rehrücken – Schweiz/Ungarn
Rehschnitzel – Schweiz/Ungarn
Hirschrücken – Schweiz/Spanien

fisch & krustentiere

Süsswasserfische: Bachforellen, Felchen und Regenbogenforellen, je nach Kontingent der Schweizer Fischwirte. Zander und Egli 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 Schaffleisch 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.

kurzbeschreibung unseres hauses

Säle
Bedlisaal bis 70 Personen, im EG
Adlerstube bis 42 Personen, im EG
Gaststube bis 24 Personen, im EG
Ämmitaustube bis 20 Personen, im 1. OG
Gotthelfstube bis 35 Personen, im Bauernhaus

Hotel
30 Zimmer mit total 60 Betten, variabel nutzbar
(Doppel-, Einzel-, Mehrbett- und Familienzimmer)
Sportunterkunft mit 26 Schlafplätzen
Zur Zimmerbesichtigung melden Sie sich an der Réception.

Seminar
5 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.

Küche
Traditionelle und klassische Spezialitäten, saisongerechte Menus, auch vegetarisch, legendäre Kemmeriboden-Merängge

Umgebung
Wunderschöne Naturlandschaft. Ideal zum Wandern, Biken, Baden in der Emme, Spazieren, Klettern, Langlaufen, Skifahren, Winterwandern und vieles mehr. Fragen Sie an der Réception nach unserer Freizeit-Dokumentation!

Laden
In unserem Laden finden Sie verschiedene Mitbringsel und Andenken wie Kemmeriboden-Merängge, Änis-Guetzi, Emmentaler Schnäpse, Postkarten und vieles mehr.

Gutscheine
Unsere Réceptions-Mitarbeiter stellen Ihnen sehr gerne einen Gutschein aus.
Sie möchten lieber online einen kaufen? Das können Sie direkt in unserem e-Shop unter www.kemmeriboden.ch