



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



Frühlings
Zauber



Büffelburrata von der Bergkäserei Marbach

auf einem marinierten Spargelsalat
serviert mit einer Tomatenvinaigrette
garniert mit gerösteten Macadamianüssen

Cremiges vom Schweizer Bärlauch

garniert mit Chäserei Nidle und getrockneten Alpenblüten

Duo vom hiesigen Rind

Rosa gegartes Schweizer Flat Iron Steak und geschmortes Short Rib
an einem Barbecuejus
dazu reichen wir Emmentaler Dinkelrisotto
und gebratenen grünen Spargel

Heimische Käsevariation

serviert mit einem Fruchtchutney und pikanten Nüssen

Hausgemachter lauwarmer Pistazienkuchen

mit flüssigem Kern
serviert mit einer Kugel weisser Schoggiglace
und marinierten Schweizer Erdbeeren

Menu komplett CHF 99.–

Menu ohne Käse oder Dessert CHF 88.–



Büffelburrata von der Bergkäserei Marbach

auf einem marinierten Spargelsalat
serviert mit einer Tomatenvinaigrette
garniert mit gerösteten Macadamianüssen

Cremiges vom Schweizer Bärlauch

garniert mit Chäserei Nidle und getrockneten Alpenblüten

Gebratenes Filet vom Swiss Lachs

an einer Citrus Beurre blanc
dazu reichen wir Quetschkartoffeln,
gebratenen grünen Spargel und eine Kohlrabimousseline

Heimische Käsevariation

serviert mit einem Fruchtchutney und pikanten Nüssen

Hausgemachter lauwarmer Pistazienkuchen

mit flüssigem Kern
serviert mit einer Kugel weisser Schoggi-
glace und marinierten Schweizer Erdbeeren

Menu komplett CHF 97.–

Menu ohne Käse oder Dessert CHF 86.–



Vor
Speisen



**ALEXANDRA
SOUS-CHEFIN
IM KEMMERIBODEN SEIT 2011**

**„Ich genieße es, an einem so schönen Ort arbeiten zu dürfen,
welcher den Tourismus im Emmental und Entlebuch fördert.“**

Kemmeriboden Leitwert:
Wir glauben an den Wert einer klaren unternehmerischen Positionierung und der
Wahrnehmung als Wahrzeichen Schweizerischer Gastfreundschaft im
Tourismusmarkt Schweiz.

VORSPEISEN

Frühlingshafter gemischter Salat
an unserem Hausdressing
garniert mit Brotwürfeli, 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.–



Büffelburrata von der Bergkäserei Marbach
auf einem marinierten Spargelsalat
serviert mit einer Tomatenvinaigrette
garniert mit gerösteten Macadamianüssen
vegetarisch, glutenfrei

CHF 19.50

Gebackene Bällchen von der Schweizer Lachsforelle
serviert mit jungen Erbsen, einer Zwiebelcrème
und marinierten Limettenfilets

CHF 19.50

Plattiertes Carpaccio vom heimischen Rindsfilet
serviert mit unserer Kemmeriboden Bergkäsecrème
dazu reichen wir Bärlauch, eingelegte rote Zwiebeln, Pilze
und einen Kartoffelknusper
glutenfrei

CHF 21.50

Zweierlei vom Spargel
verfeinert mit brauner Butter
an einer Sauce hollandaise
dazu reichen wir neue Kartoffeln
Portion à 200g
vegetarisch, glutenfrei

CHF 26.50



Suppen



**FABRICE
LERNENDER KAUFMANN
IM 2. LEHRJAHR**

„Ich schätze es sehr, in einem ausgezeichneten TOP-Ausbildungsbetrieb zu einer Fachperson ausgebildet zu werden. Das Team unterstützt mich stets.“

Kemmeriboden Leitwert:
Wir glauben an die Wichtigkeit einer fachlichen und menschlichen Wertschätzung, an dienstleistungsorientiertes Verhalten sowie an den unternehmerischen Wert einer familiären Team- und Betriebsführung.

SUPPEN

Hausgemachte Rindskraftbrühe
garniert mit Wurzelgemüse, Schnittlauch
und hausgemachten Kräuter-Flädli

CHF 14.50

Cremiges Limetten-Kokos-Süppchen
verfeinert mit Zitronengras und Limettenblättern
dazu reichen wir einen Erbsen-Spargelsalat,
Kokospuma und ein Korianderöl
glutenfrei, vegan, laktosefrei

CHF 15.–

Cremiges vom heimischen Bärlauch
garniert mit getrockneten Alpenblüten
und Schangnauer Chäserei Nidle

ohne Ochschwanzpraline CHF 15.–
mit Ochschwanzpraline CHF 17.50



*Tradition
Nois*



**OMAR
CHEF DE PARTIE
IM KEMMERIBODEN SEIT 2018**

„Es freut mich zu wissen, dass die Geräte mit denen ich arbeite, mit unserem selbstproduzierten Ökostrom aus Wasserkraft betrieben sind. Jährlich kauft das Kemmeriboden Bad zudem 100'000 kWh Strom aus zertifizierten Wasserkraftwerken.“

Kemmeriboden Leitwert:
Als zuverlässiger und vertrauenswürdiger Vertragspartner legen wir Wert auf das Generieren urenkeltauglicher Wertschöpfung für das Emmental, das Entlebuch und die Schweiz.

TRADITIONELLES

Duo vom Lamm

Emmentaler Lammvoressen
in einer Safransauce
und rosa gegartes Lammnierstück
an einem Portweinjus
serviert mit Kartoffelstock und Speckbohnen
glutenfrei

CHF 42.–

Reichhaltiger Berner Teller

Als Anetzerli reichen wir Ihnen vorweg
unsere hausgemachte Rindskraftbrühe mit Brotwürfeli
gefolgt von sieben verschiedenen 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

Am Knochen gegartes Kotelett vom heimischen Kalb
an einer Morchelrahmsauce
dazu reichen wir gebackene Kartoffelwürfel,
geschmorte Fingerrüebli und eine Erbsenmousseline
glutenfrei

20 Minuten Zubereitungszeit

CHF 54.–

Duo vom hiesigen Rind
Rosa gegartes Schweizer Flat Iron Steak und geschmortes Short Rib
an einem Barbecuejus
dazu reichen wir Emmentaler Dinkelrisotto
und gebratenen grünen Spargel

CHF 42.–

Geschmorte Backen vom Schweizer Söili
an einem Balsamicojus
serviert auf cremiger Tessiner Polenta
dazu reichen wir glasierte Kefen
glutenfrei

CHF 38.–

Zweierlei vom Spargel
verfeinert mit brauner Butter
an einer Sauce hollandaise
dazu reichen wir neue Kartoffeln
Portion à 400g
vegetarisch, glutenfrei

CHF 38.–

auf Wunsch:
Zusätzlich mit einem rosa gebratenen Entrecôte vom heimischen Rind

+ CHF 10.00



Fisch
Vegan
Vegetarisch



**NICOLE
LEITERIN HAUSWIRTSCHAFT
IM KEMMERIBODEN SEIT 2021**

„Es ist nicht selbstverständlich, dass ich bei meiner Weiterbildung zur Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft FA tatkräftig unterstützt werde.“

Kemmeriboden Leitwert:
Gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden glauben wir an eine stetige Förderung unserer betrieblich relevanten Fähigkeiten im Einklang mit unseren persönlichen Bedürfnissen.

FISCH

Gebratenes Filet vom Swiss Lachs
an einer Citrus Beurre blanc
dazu reichen wir Quetschkartoffeln,
gebratenen grünen Spargel und eine Kohlrabimousseline
glutenfrei

CHF 42.–

VEGETARISCH

Offene Tomatenravioli
gefüllt mit gebackenem la bouse von der Käserei Jumi
und Spinat-Tomatengemüse
garniert mit gerösteten Mandeln und braunem Butterschaum
vegetarisch

CHF 38.–

VEGAN

Hausgemachte Süsskartoffelgnocchi
serviert mit heimischem Bärlauch und Rucola
dazu reichen wir süss-saure Radieschen, Schweizer Buchenpilze
und geröstete Pinienkerne
vegan, laktosefrei

CHF 38.–

Für vegetarische oder vegane Tagesempfehlungen
fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.



Süsses



**ELSBETH
MERÄNGGE-BÄCKERIN IN 3. GENERATION
KULINARIK PARTNER SEIT 1939**

„Es ist schön, dass wir unsere Partnerschaft immer expandieren und unsere Erfolgsgeschichte der Meräנגge so weitergeben zu können.“

Kemmeriboden Leitwert:
Gemeinsam mit unseren nationalen Partnern glauben wir daran, Produkte und Dienstleistungen klar definiert, hochwertig und rentabel verkaufen zu wollen und zu können.

HERZHAFTE VERFÜHRUNG

Heimische Käsevariation
serviert mit einem Fruchtchutney und pikanten Nüssen

CHF 18.50

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Hausgemachter lauwarmer Pistazienkuchen
mit flüssigem Kern
serviert mit einer Kugel weisser Schoggiglace
und marinierten Schweizer Erdbeeren

CHF 16.50

Merängge Glace

1 Stück Meringue mit zartschmelzender Vanillerahmglace
und Chäserei Nidle



CHF 13.90

Kleine Merängge

1 Stück Meringue mit Chäserei Nidle



CHF 11.90



Die legendäre Kemmeriboden Merängge können Sie in unserem Laden bei der Réception kaufen.

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.

Et voilà, das Kultgebäck Kemmeriboden-Merängge wurde erfunden.

Es war bestimmt nicht die erste Meringue, aber dafür die beste!"

Reto Invernizzi, Gastgeber Kemmeriboden Bad

Jat 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 BERGWASSER

Das Kemmeriboden Bergwasser stammt aus unserer hauseigenen Quelle 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

In unserem Laden finden Sie verschiedene Mitbringsel und Andenken wie die Kemme-
riboden-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. 8.1 % 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 unserer Laden-Egge.



Deklaration

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
Lamm - Schweiz

FISCH & KRUSTENTIERE

Süßwasserfische: Bachforellen, Swiss Lachs und Saibling, je nach Kontingent der Schweizer Fischwirte.

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. 8.1 % MwSt. und verstehen sich in Schweizer Franken.