



*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 Schratzenfluh, 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

Alexandra Invernizzi *Reto Invernizzi*



Magie
du printemps



Burrata de bufflonne de la fromagerie de montagne de Marbach
sur une salade d'asperges marinées servie avec une vinaigrette de tomates
agrémentée de noix de macadamia grillées

Crème de l'ail des ours suisse
agrémentée de crème fouettée et de fleurs des Alpes séchées

Duo de bœuf local
Steak flat iron suisse cuit rose et côte courte braisée
avec un jus barbecue accompagné de risotto d'épeautre d'Emmental
et d'asperges vertes sautées

Sélection de fromages locaux
servie avec un chutney de fruits et des noix épicées

Gâteau tiède aux pistaches fait maison
avec un cœur fondant servi avec une boule de glace au chocolat blanc
et des fraises suisses marinées

Menu complet CHF 99.-
Menu sans fromage ou dessert CHF 88.-



Burrata de bufflonne de la fromagerie de montagne de Marbach
sur une salade d'asperges marinées servie avec une vinaigrette de tomates
agrémentée de noix de macadamia grillées

Crème de l'ail des ours suisse
agrémentée de crème fouettée et de fleurs des Alpes séchées

Filet de saumon suisse poêlé
avec une sauce beurre blanc au citron
accompagné de pommes de terre écrasées, d'asperges vertes sautées
et d'une mousseline de chou-rave

Sélection de fromages locaux
servie avec un chutney de fruits et des noix épicées

Gâteau tiède aux pistaches fait maison
avec un cœur fondant servi avec une boule de glace au chocolat blanc
et des fraises suisses marinées

Menu complet CHF 97.-
Menu sans fromage ou dessert CHF 86.-



Entrepreneur



**ALEXANDRA
SOUS CHEF
AU KEMMERIBODEN DEPUIS 2011**

**„J’apprécie de pouvoir travailler dans un endroit aussi beau,
qui promeut le tourisme dans l’Emmental et l’Entlebuch.“**

Valeur directrice de Kemmeriboden:
Nous croyons à la valeur d’un positionnement clair de l’entreprise et à la nécessité d’être
de l’hospitalité suisse sur le marché touristique suisse.

ENTRÉES

Salade printanière mélangée
avec notre vinaigrette maison
agrémentée de croûtons, de pousses et de graines grillées
végétarien



CHF 11.50

sur demande
avec des perles de mozzarella du buffle d'eau de Schangnau en supplément
+ CHF 6.-



ou avec de fines tranches de saucisse de buffle de Schangnau
+ CHF 5.-



Burrata de bufflonne de la fromagerie de montagne de Marbach
sur une salade d'asperges marinées servie avec une vinaigrette de tomates
agrémentée de noix de macadamia grillées
végétarien, sans gluten

CHF 19.50

Boulettes cuites de truite arc-en-ciel suisse
servies avec des petits pois, une crème d'oignon
et des filets de citron vert marinés

CHF 19.50

Carpaccio de filet de bœuf local en tranches fines
servi avec notre crème de fromage de montagne Kemmeriboden
accompagné d'ail des ours, d'oignons rouges marinés,
de champignons et d'une chips de pommes de terre
sans gluten

CHF 21.50

Deux façons d'asperges
rehaussées de beurre noisette avec une sauce hollandaise
accompagnées de pommes de terre nouvelles
Portion de 200g
végétarien, sans gluten

CHF 26.50



Soupes



**FABRICE
APPRENTI RÉCEPTIONNISTE
EN 2ÈME ANNÉE**

**„J’apprécie beaucoup de travailler dans une excellente entreprise de formation TOP.
d’être formé pour devenir un professionnel. L’équipe me soutient toujours.“**

Valeur directrice de Kemmeriboden:
Nous croyons en l’importance de l’estime professionnelle et humaine, en un
comportement orienté vers le service ainsi qu’en la valeur entrepreneuriale
de l’entreprise d’une gestion d’équipe et d’entreprise familiale.

SOUPE

Bouillon de bœuf maison

agrémenté de légumes racines, de ciboulette
et de crêpes aux herbes maison

CHF 14.50

Crème de coco et de citron vert

rehaussée de citronnelle et de feuilles de citron vert
servie avec une salade de pois et d'asperges, de la mousse de coco
et une huile de coriandre
sans gluten, végétalien, sans lactose

CHF 15.–

Crème d'ail des ours maison

agrémentée de fleurs des Alpes séchées et crème fouettée

sans praline de queue de bœuf CHF 15.–
avec praline de queue de bœuf CHF 17.50



*Tradition
Nouveau*



**OMAR
CHEF DE PARTIE
AU KEMMERIBODEN DEPUIS 2018**

„Je suis heureux de savoir que les appareils avec lesquels je travaille sont alimentés par notre sont alimentés par de l'électricité verte produite par nos soins à partir d'énergie hydraulique. Chaque année, le Kemmeriboden Bad achète en outre 100'000 kWh d'électricité provenant de centrales hydroélectriques certifiées.“

Valeur directrice de Kemmeriboden:
En tant que partenaire contractuel fiable et digne de confiance, nous attachons une grande importance à la création de valeur ajoutée pour l'Emmental, l'Entlebuch et la Suisse.

TRADITIONNEL

Duo d'agneau

Ragoût d'agneau de l'Emmental dans une sauce au safran
et filet d'agneau rosé avec un jus au porto
servi avec une purée de pommes de terre et des haricots verts au lard
sans gluten

CHF 42.–

Assiette bernoise copieuse

En guise de mise en bouche,
nous vous proposons notre bouillon de bœuf maison avec des croûtons
suivi de sept viandes différentes de la boucherie Bucher, pommes de terre bouillies,
choucroute, navets marinés, haricots verts et haricots secs

Casserole pour 1 personne CHF 39.–

Plat pour 2 personnes CHF 73.–

Foie de veau à la "maman"

sauté avec des herbes et de l'ail dans du beurre
servi avec notre rostis croustillante du Kemmeriboden
et des tranches de pomme
sans gluten, le rostis contient du lard

CHF 39.50

VIANDE

Côtelette de veau local cuite à l'os
avec une sauce à la crème aux morilles
accompagnée des cubes de pommes de terre au four,
de carottes grelots braisées et d'une mousseline de petits pois
sans gluten

Temps de préparation : 20 minutes

CHF 54.–

Duo de bœuf
local Steak flat iron suisse cuit rosé et côte courte braisée
avec un jus barbecue servi avec un risotto d'épeautre de l'Emmental
et des asperges vertes sautées

CHF 42.–

Joues de porc suisse braisées
avec un jus de balsamique servies sur une polenta crémeuse du Tessin
accompagnées de pois mangetout glacés
sans gluten

CHF 38.–

Deux façons d'asperges
rehaussées de beurre noisette avec une sauce hollandaise
accompagnées de pommes de terre nouvelles
Portion de 400g

végétarien, sans gluten

CHF 38.–

sur demande :
Avec en supplément un entrecôte de bœuf local cuit rosé

+ CHF 10.00



Poisson
Végan
Végétarien



NICOLE
RESPONSABLE DU HOUSEKEEPING
AU KEMMERIBODEN DEPUIS 2021

„Il ne va pas de soi que je sois soutenue dans ma formation continue pour devenir responsable de secteur hôtellerie FA est soutenue activement.“

Valeur directrice de Kemmeriboden:
Avec nos collaborateurs, nous croyons en une promotion constante de nos compétences pertinentes pour l'entreprise, en accord avec nos besoins personnels.

POISSON

Filet de saumon suisse poêlé
avec une sauce beurre blanc aux agrumes a
ccompagné de pommes de terre écrasées, d'asperges vertes sautées
et d'une mousseline de chou-rave
sans gluten

CHF 42.–

VÉGÉTARIEN

Ravioli ouverts aux tomates
remplis de fromage "la bouse" de la fromagerie Jumi
et de légumes épinards-tomates agrémentés d'amandes grillées
et d'écume de beurre brun
végétarien

CHF 38.–

VÉGANE

Gnocchis de patates douces maison
servis avec de l'ail des ours local et de la roquette
accompagnés de radis aigre-doux, de champignons suisses
et de pignons de pin grillés
vegan, sans lactose

CHF 38.–

Pour les suggestions végétariennes ou véganes du jour, veuillez demander à nos serveurs.



Desserts



**ELSBETH
BOULANGÈRE EN 3ÈME GÉNÉRATION
PARTENAIRE CULINAIRE DEPUIS 1939**

„Il est agréable de pouvoir toujours étendre notre partenariat et de pouvoir ainsi transmettre notre histoire à succès des meringues.“

Valeur directrice de Kemmeriboden:

Avec nos partenaires nationaux, nous croyons qu'il est possible de vendre des produits et de vendre des services clairement définis, de qualité et rentables à vouloir et à pouvoir.

SÉDUCTION SAVOUREUSE

Assortiment de fromages locaux
servi avec un chutney de fruits et des noix épicées

CHF 18.50

DOUCE SÉDUCTION

Gâteau tiède aux pistaches fait maison
avec un cœur fondant servi avec une boule de glace au chocolat blanc
et des fraises suisses marinées

CHF 16.50

Merängge Glace

1 meringue avec de la crème glacée à la vanille onctueuse
Et crème fouettée



CHF 12.90

Petite Merängge

1 meringue avec du crème fouettée



CHF 10.90



La légendaire Merängge de Kemmeriboden est disponible à l'achat dans notre magasin 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 réunis pour créer une pâtisserie, permettant d'utiliser l'excès de crème provenant de l'agriculture de Kemmeriboden. Et voilà, la pâtisserie culte Merängge de Kemmeriboden a été inventée. Ce n'était certainement pas la première meringue, mais c'était la meilleure !"

Reto Invernizzi, Hôte 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.

KEMMERIBODEN EAU DE MONTAGNE

L'eau de montagne provient de notre propre source 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 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

NOS TARIFS

Nos prix de restaurant incluent la TVA à 8.1 % 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 Rüeeggsegger-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
Salami - Italie
Viande séchée - Suisse
Viande d'agneau - Suisse

POISSON & CRUSTACÉS

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

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 8.1%.