

ZVIERI-PLÄTTLI

PLATEAU D'EN-CAS

Stellen Sie Ihr Zvieri-Plättli nach Herzenslust zusammen.
Composez votre plateau-repas à votre guise.

Fleisch Viande

Rauchspeck (45g)		CHF	7.50
Lard cru			
<u>Büffelwurst vom Siehen (75g)</u>		CHF	9.50
<u>Saucisse de buffle de Siehen</u>			
Hauchdünn geschnittenes Trockenfleisch (65g)		CHF	12.50
Viande séchée coupée très finement			

Käse Fromage

<u>Aromatischer Baumnusskäse (115g)</u>		CHF	8.50
Fromage aromatisée aux noix			
<u>Mozzarellaperlen vom Wasserbüffel (75g)</u>		CHF	9.50
Perles de mozzarella de bufflonne d'eau			
<u>Kemmeriboden Bergkäse (130g)</u>		CHF	9.50
Fromage de montagne Kemmeriboden			
<u>Würzig gereifter Emmentaler Käse (125g)</u>		CHF	9.50
Emmental épicé			

Angebot mit den besten Leckereien Offre avec les meilleurs délices

für eine Person / pour 1 personne	CHF	28.–
für zwei Personen / pour 2 personnes	CHF	49.–
jede weitere Person	CHF	25.–
pour chaque personne supplémentaire		

SANDWICHES

SANDWICHES

All unsere Sandwiches sind reichhaltig garniert mit Essiggemüse.

Tous nos sandwichs sont richement garnis de légumes au vinaigre.

Traditionell

Traditionnel

mit mildem Beinschinken

CHF 12.–

au jambon à l'os doux

mit feiner Salami

CHF 12.–

au salami fin

mit Baumnusskäse



CHF 12.–

au fromage aromatisée aux noix

TraditionNöi

TraditionNouveau

mit Büffelmozzarella, eingelegtem



CHF 15.–

Gemüse und Basilikum-Mayonnaise

au mozzarella de bufflonne, légumes

Marinés et mayonnaise au basilic

GLUSCHTIGE SALATE

SALADES DÉLICIEUSES

Grüner Blattsalat

an unserem Hausdressing



garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen

dazu knusprige Brotwürfeli

CHF 12.50

vegetarisch

Salade de feuilles vertes

à la dressing maison

garnie de pousses et de graines grillées

accompagnée de croutons

végétarien

Gemischter Saisonsalat

garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
an unserem Hausdressing
végétarisch



CHF 13.50

Salade mixte de saison

garnie de pousses et de graines grillées
à la dressing maison
végétarien

auf Wunsch mit Mozzarella-Perlen

vom Schangnauer Wasserbüffel

sur demande avec des perles de

mozzarella de bufflonne d'eau de Schangnau



CHF +9.50

oder mit hauchdünn geschnittener

Büffelwurst vom Siehen

ou avec de la saucisse de buffle de Siehen

coupée très finement



CHF +9.50

STÄRKENDE SUPPEN SOUPES FORTIFIANTES

Hausgemachte Rindskraftbrühe

mit Wurzelgemüse

und hausgemachten Kräuter-Brotknödeln

CHF 14.50

Bouillon de bœuf maison

aux légumes-racines

et aux boulettes de pain aux herbes faites maison

Tagessuppe

Bitte fragen Sie unsere

Service-Mitarbeitenden.

CHF 14.50

Soupe du jour

Veillez demander à notre
personnel de service.

VEGANE SPEISEN

PLATS VÉGANES

Hausgemachte Falafel und saisonaler Hummus
verfeinert mit eingelegtem Gemüse
und einem Salatbukett
glutenfrei, laktosefrei, vegan

Falafels maison et houmous de saison
agrémenté avec des légumes marinés
et d'un bouquet de salades
sans gluten, sans lactose, végétarien

als Vorspeise en entrée	CHF	24.–
als Hauptgang en plat principal	CHF	33.–

Im Ofen geschmorte Zucchini
gefüllt mit Gurbentaler Quinoa, garniert mit
einem Tomatenchutney und Rucola
laktosefrei, vegan, glutenfrei

CHF 38.–

Courgettes braisées au four
farcies au quinoa du Gurbetal, garnies
d'un chutney de tomates et de roquette
sans lactose, végétarien, sans gluten

WARME SPEISEN

PLATS CHAUDS

Bratwurst von der Dorfmetzger Marbach
serviert mit Pommes frites
und Zwiebelsauce
Auf Wunsch glutenfrei möglich.

CHF 26.–

Saucisse à griller de la boucherie
du village de Marbach
servie avec des frites
et une sauce aux oignons
Disponible sans gluten sur demande.

Blätterteigpastetli „Kemmeriboden“

gefüllt mit Kalbfleisch und Brätkügeli
in einer cremigen Champignonrahmsauce

CHF 26.–

Vol-au-vent "Kemmeriboden"

farcis de viande de veau
et de quenelles de chair à saucisse
dans une sauce crème aux champignons

mit Pommes frites
avec des frites

CHF 29.–

«Hörndli u Ghackets»

Pasta mit Hackfleischsauce
vom heimischen Rind und Söili
serviert mit gebackenen Zwiebelringen
dazu reichen wir unseren Apfelkompott

CHF 29.50

«Hörndli u Ghackets»

pâtes à la sauce de viande hachée
de bœuf local et de porc local
servi avec des rondelles d'oignon frites
accompagné de notre compote de pommes

**Kemmeriboden-Hausburger
vom Schangnauer Wasserbüffel**

belegt mit knackigem Salat, Büffelmozzarella,
Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln
und unserer Kemmeriboden Burgersauce
serviert mit Pommes frites



CHF 31.–

**Kemmeriboden-Burger
de buffle d'eau de Schangnau**
garni de salade croquante,
de mozzarella de bufflonne, tomates,
cornichons, oignons et
notre sauce à burger Kemmeriboden
servi avec des frites

Fitnesssteller

serviert mit bunt gemischten Saisonsalaten
an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und Kernen
Zum Fleisch: hausgemachte Kräuterbutter
und Rotweinjus
Auf Wunsch glutenfrei möglich.



Assiette fitness

servie avec des salades d'été variées
à la dressing maison
garnie de pousses et de graines
Nous accompagnons la viande de notre
beurre aux herbes maison et de notre jus rouge.
Disponible sans gluten sur demande.

mit Schnitzel vom hiesigen Söili
à l'escalope de porc locale

CHF 32.–

mit rosa gegartem heimischem Rindsentrecôte
à l'entrecôte de boeuf locale cuisson rosé

CHF 44.–

Zart gegartes Entrecôte

vom heimischen Rind

an einem Portweinjus
und unserer Kemmeriboden Kräuterbutter
gesetzt auf ein Rüeblipuree
serviert mit Kemmeriboden Bergkäse



Pommes frites

und bunten Gemüsediamanten

CHF 48.–

Auf Wunsch glutenfrei möglich.

Entrecôte de boeuf local

cuite à point

accompagnée d'un jus au porto
et de notre beurre aux herbes Kemmeriboden
servie sur une purée de carottes
accompagnée de frites
au fromage de montagne Kemmeriboden

et de diamants de légumes colorées

Disponible sans gluten sur demande.