



mit Rahm
zu Rahm

HOTEL LANDGASTHOF
KEMMERIBODENBAD

Legendäri
Königin im
wiissa Jarand
Kultgebäck
mit vier Nidle
Eiwyss u Zucker



DIE LEGENDÄRE 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 dem 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.



MERÄNGGE-KLIMACHÄMMERLI (HUMIDOR)

Unsere Merängge wird täglich vom «Steibeck» persönlich angeliefert. Einen ganz speziellen Lagerplatz haben wir unserer Königin im weissen Gewand geschaffen. Ihr eigenes «Klimachämmerli», oder auch Merängge-Humidor genannt. Bei einer konstanten Temperatur von 26 Grad Celsius und einer Luftfeuchtigkeit von 20 % fühlt sich unsere Merängge richtig wohl. Treffen Sie in unserem Merängge-Humidor nicht nur den «Steibeck», sondern auch unsere Küchenkünstler, welche direkt hier Nachschub für unsere Merängge-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.



KEMMERIBODEN MERÄNGGE

CHF 16.50

2 Stück Original Kemmeriboden Merängge-Schale
mit Chäserei Nidle

KLEINE MERÄNGGE

CHF 12.50

1 Stück Original Kemmeriboden Merängge-Schale
mit Chäserei Nidle

MERÄNGGE GLACE

CHF 14.50

1 Stück Original Kemmeriboden Merängge-Schale
mit zartschmelzender Vanille-Rahmglace und Chäserei Nidle

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 von 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 und Inhaber in 6. Generation.

Schwinge
Milch

Niddle
Rahm

Chäeh
mmhh ...



COUPE GESCHICHTEN

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 mächtige, 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 2'196 Meter über dem Meeresspiegel. Das gleichnamige Buch von Katharina Zimmermann ist im Lädeli erhältlich.

COUPE HOHGANT

CHF 35.–

Lassen Sie sich überraschen!

Viele verschiedene Rahmglacen, Merängge,

frischer Fruchtsalat und Chäserei Nidle

Coupe für 2 bis 3 Personen

Frischlust
Fargge
Wächter vom
Ammitan
Bärneroberland
Biosphäre



COUPE GESCHICHTEN

TANNIGSBODEN

Die Wanderung zur Tannigsbodenalp (ca. 2 ¼ Std) führt Sie durch die Hochmoore der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Auf dem Weg zum Ziel passieren Sie zwei abenteuerliche Hängebrücken. Geniessen Sie die Alpstimmung mit wunderbarer Aussicht.

COUPE TANNIGSBODEN

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

CHF 12.00



COUPE GESCHICHTEN

HÜBELI

Das Hübeli liegt rund 25 Gehminuten hinter unserem Familienbetrieb. Es präsentiert sich leicht erhöht mit schönster Aussicht auf den Schibengütsch und die Schrattenfluh. Beim Spazieren rund ums Hübeli entdecken die Aufmerksamen oft ein «Beerifroueli», welches fleissig die wild wachsenden Heidelbeeren pflückt.

COUPE HÜBELI

Heisse Beeren mit Vanille-Rahmglace
und Chäserei Nidle

CHF 12.00



COUPE GESCHICHTEN

EMMENLAUF

Das Einzugsgebiet der Emme von 1'156 Quadratkilometern liegt in den Kantonen Bern, Luzern und Solothurn. Ihre Quelle liegt ganz in der Nähe des Kemmeribodens, auf der Lombachalp, zwischen dem Augstmatthorn und dem 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.

EMMENLAUF DESSERT

Hausgemachtes Zwetschgenkompott
mit Zimt-Rahmglace und Chäserei Nidle

CHF 12.00

Alp Quelle
Käbloch
Beerisroueli



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 der 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 2022) 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.

COUPE KEMMERIBODEN BRÜCKE

Zimt- und Baumnuss-Rahmglace,
Zwetschgen-Sorbet und Chäserei Nidle

CHF 12.00



COUPE GESCHICHTEN

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

COUPE BAUMGARTEN

Stracciatella- und Café-Rahmglace,
mit Chäserei Nidle

CHF 12.00

Baumgartenalp

Jepsli

Miuch

Chäs-Chessi

Chureh



HAUSSPEZIALITÄTEN

LUFTIGES SCHOKOLADENMOUSSE

aus weisser und dunkler Schokolade
garniert mit Chäserei Nidle

CHF 12.50

ÄNNELIS VISITE GREEME

Brönnti Greeme, Merängge und Chäserei Nidle

CHF 12.00

kleine Portion CHF 10.50

KEIN DESSERT

Lassen Sie sich überraschen!

CHF 8.50

BABY MERÄNGGE

2 Stück Kemmeribode Mini-Merängge
mit Chäserei Nidle und Vanille Rahmglace

CHF 11.50

HEIMISCHE KÄSEVARIATION

serviert mit einem Fruchtchutney und Nüssen

CHF 18.–

DER SÜSSE TROPFEN

Krönen Sie Ihr Dessert mit einem Gläschen Süsswein,
gerne berät Sie unser Serviceteam.

5 cl CHF 8.50



KLASSIKER

COUPE DÄNEMARK

Vanille-Rahmglace, heisse Schoggisauce
und Chäserei Nidle

CHF 12.00

EISKAFFEE

mit Chäserei Nidle

CHF 12.00

FRISCHER FRUCHTSALAT

aus saisonalen Früchten
mit Kirsch und Chäserei Nidle

CHF 12.00

kleine Portion CHF 10.50

PRALINEN ZUM KAFFEE

Kemmeriboden Schoggilinie als Pralinen-Duo
Merängge Mümpfeli und Ämme Chempä
Einzigartig zum hier Geniessen, zum Kaffee,
oder im Lädeli als Geschenk.

2 Pralinen pro Person CHF 4.90



ZU DEN VERMICELLES

RUDOLF MOSER

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 Marroni-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.

EIN ERLEBNIS FÜR DIE SINNE – SAISON VON SEPTEMBER BIS MÄRZ

Frische, erstklassige Rohware aus Italien und Frankreich ist die Grundlage für das hochstehende Marroni-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 Marroni-saison von September bis März ist diese köstliche Nachspeise bei uns erhältlich.



SORBETS

ZWETSCHGEN SORBET

mit Zwetschgenwasser

CHF 12.00

APRIKOSEN SORBET

mit Aprikosenbranntwein

CHF 12.00

ZITRONEN SORBET

mit Vodka

CHF 12.00

SAISONALES

COUPE ROMANOFF

von Mai bis August

CHF 12.50

frische Erdbeeren mit Vanille- und
Erdbeer-Rahmglace, dazu Chäserei Nidle

COUPE VERMICELLES

von September bis März

CHF 12.50

Vermicelles verfeinert mit Kirsch,
Vanille-Rahmglace, Merängge und Chäserei Nidle

(je nach Saison und Verfügbarkeit)



KINDERDESSERTS

ESKIMO

CHF 6.00

Vanille-Rahmglace
mit Smarties und Chäserei Nidle

EISBÄR

CHF 6.00

Erdbeer-Rahmglace
mit einem Lollipop und Chäserei Nidle

SCHNEEHASE

CHF 6.00

Schoggi-Rahmglace
mit Marshmallows und Chäserei Nidle

UNSERE GLACEAUSWAHL

PREIS PRO KUGEL

CHF 3.90

CHÄSEREI NIDLE

CHF 2.80

INFO FÜR DIABETIKER:

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

Vanille: 26.1g / 18.7 g
Baumnuss: 27.6g / 25.1 g
Aprikosen Sorbet: 33.0g / 27.9 g
Erdbeer: 28.1g / 24.3 g

Schoggi: 28.2g / 21.8 g
Zimt: 30.2 g / 27.5 g
Kaffee: 26.2 g / 17.8 g
Zwetschgen Sorbet: 33.8 g / 27.4 g

Caramel: 33.5 g / 29.9 g
Pistazie: 25.1g / 16.5 g
Zitronen Sorbet: 30.5 g / 27.1 g
Stracciatella: 27.2 g / 24.1 g



Vanille



Erdbeer



Kaffee



Pistazie



Baumnuss



Schoggi



Caramel



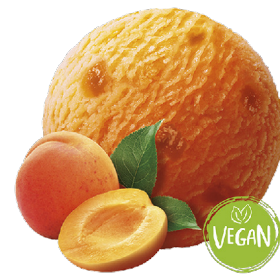
Stracciatella



Zwetschgen Sorbet



Zitronen Sorbet



Aprikosen Sorbet



Zimt

Ammitaler
Fräschlust-
hotel

Schneeflocke
Iglu Erlebniss
Romantik



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

KÜCHE

Unsere bekannte Küche zeichnet sich durch klassische und neuzeitliche Kreationen aus. Geniessen Sie die vier Jahreszeiten mit veredelten Frischproduktionen aus der Region. Der passende Wein wird Ihnen in unserer auserlesenen 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 50 Personen. Unsere Mitarbeitenden an der Rezeption 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 Mitarbeitenden in tatkräftige Iglukünstler und unsere Iglu-Crew macht sich bereit für ein neues Winterabenteuer. Unter der Iglufederführung von Reto Invernizzi, Hans Hiltbrunner und Christian Schenk sowie der Maschinenkraft von Mathias Gfeller und Ruedi Aegerter entsteht seit 2008 über die Wintermonate ein Iglurestaurant.

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 – standhaft seit 1834 – mit viel Hingabe pflegen.

LADEN/BAR

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



ä Jyväskylä



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

HOTEL LANDGASTHOF KEMMERIBODEN BAD

Familie Invernizzi in 6. Generation

CH-6197 Schangnau

T. +41 34 493 77 77

hotel@kemmeriboden.ch

www.kemmeriboden.ch