

*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 Zusammentreffen 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 „à Guete!“

Ihre Gastgeber in der 6. Generation  
Alexandra und Reto Invernizzi mit Team

Alexandra Invernizzi

Reto Invernizzi

# *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 QUELLWASSER**

Das Kemmeriboden Quellwasser stammt aus unserer hauseigenen  
Bergquelle 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 Unwet-  
terkatastrophen 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-EGGE**

In unserem Laden finden Sie verschiedene Mitbringsel und Andenken wie die Kemmeriboden-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](http://www.kemmeriboden.ch)

## **UNSERE PREISE**

Unsere Restaurantpreise sind inkl. 7.7% MwSt. und verstehen sich in Schweizer Franken.

## ZVIERI-PLÄTTLI

Stellen Sie Ihr Zvieri-Plättli nach Herzenslust zusammen.

### Fleisch

Hauchdünn geschnittenes Trockenfleisch (30g)	CHF	7.20
Schangnauer Büffelwurst (30g)	CHF	5.00
Rohessspeck (25g)	CHF	3.50
Rassige Büffellandjäger (30g)	CHF	3.50
Chnobli-Chnebeli (30g)	CHF	3.50

### Käse

Mozzarellaperlen vom Wasserbüffel (70g)	CHF	6.00
Kemmeriboden Bergkäse (70g)	CHF	6.00
Würzig gereifter Emmentaler Käse (70g)	CHF	6.00
Aromatischer Baumnuskäse	CHF	6.00

### Angebot mit allen Leckereien

für 1 Person	CHF	27.50
für 2 Personen	CHF	45.00
für jede weitere Person	CHF	22.00

## SANDWICHES



All unsere Sandwiches sind reichhaltig garniert mit Essiggemüse und Tomaten.

mit mildem Beinschinken	CHF	9.50
mit feiner Salami	CHF	9.50
mit Baumnuskäse	CHF	9.50
mit küchengeräucherter Burehamme	CHF	10.50

## GLUSCHTIGE SALATE

### Gemischter Saisonsalat

garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen an unserem Hausdressing <i>vegetarisch</i>	CHF	11.50
--	-----	-------

auf Wunsch mit <u>Mozzarella-Perlen</u>		
vom Schangnauer Wasserbüffel		CHF +6.00
oder mit hauchdünn geschnittener <u>Schangnauer Büffelwurst</u>		CHF +5.00

## STÄRKENDE SUPPEN

### Hausgemachte Rindskraftbrühe

begleitet von Wurzelgemüse,  
gerösteten Brotwürfeli und Schnittlauch  
CHF 14.00

### Tagessuppe

Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeitenden.  
CHF 10.50

## VEGANE SPEISEN

### Kemmeriboden Kartoffelgnocchi

serviert mit saisonalem Gemüse  
und frischen Kräutern  
CHF 39.00  
*laktosefrei / vegan*

### Hausgemachte Falafel und saisonaler Hummus

verfeinert mit eingelegtem Gemüse  
und einem Salatbukett  
CHF 19.00 als Vorspeise  
CHF 29.50 als Hauptgang  
*glutenfrei / laktosefrei / vegan*

## WARME SPEISEN

### **Kemmeriboden-Hausburger vom Schangnauer Wasserbüffel**

belegt mit knackigem Salat, Büffelmozzarella,  
Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln  
und unserer Kemmeriboden Burgersauce  
serviert mit Pommes frites  
CHF 31.00



### **Bratwurst von der Metzgerei Bucher**

serviert mit Pommes frites und Zwiebelsauce  
CHF 24.50

### **Blätterteigpastetli „Kemmeriboden“**

gefüllt mit Kalbfleisch, Poulet und Brätkügeli  
in Champignonrahmsauce  
CHF 20.50  
mit Pommes frites  
CHF 25.00

### **Zartrosa gegartes Entrecôte**

vom heimischen Rind, serviert mit Pommes frites  
begleitet von hausgemachter Kräuterbutter  
und einem kräftigen Rotweinjus  
CHF 44.00  
*glutenfrei*

### **Fitnesssteller**

serviert mit bunt gemischten Sommersalaten  
an unserem Hausdressing  
garniert mit Sprossen und Kernen

mit hiesigem Schweinsschnitzel und Kräuterbutter  
CHF 28.50  
mit heimischem rosa gegarten Rindsentrecôte  
und Kräuterbutter  
CHF 42.00

### **„Hörndli u Ghackets“**

Pasta mit Hackfleischsauce

vom heimischen Rind und Söili

dazu reichen wir unseren Apfelkompott

CHF 24.50



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 Frischprodukten, wenn immer möglich aus unserer Region.

Zu Ihrer Information  
Alle Produkte sowie Nebenprodukte, welche mit einem Körbli versehen sind, erhalten Sie auch in unserem Laden-Egge.



# Deklaration

## **DIREKT AB HOF**

Heidelbeeren & Tee:  
Gerbers Farm, Schangnau  
Büffel Fleisch, Brot, Käse:  
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

## **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

## **FISCH & KRUSTENTIERE**

Süsswasserfische: Bachforellen, Felchen und Regenbogenforellen, je nach Kontingent der Schweizer Fischwirte. Meerfische: Swiss Lachs aus der Schweiz, Saibling aus der Schweiz.

## **KULINARIKPARTNER**

### **FLEISCH**

Dorfmetzgerei Bucher, Marbach

Dorfmetzgerei Bieri, Schangnau

### **MILCH & KÄSE**

Bergkäserei Marbach, Marbach

Hohgantkäserei, Schangnau

### **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. 7.7% MwSt. und verstehen sich in Schweizer Franken.