



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



BIENVENUE

Chers clients, chers amis

De nombreuses personnes doivent être très flexibles et mobiles pour des raisons professionnelles. 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.

„Être un invité, c'est bien, rentrer à la maison, c'est mieux", toute personne qui a passé un long moment loin de chez elle peut s'identifier à cette sagesse. Nous voulons que vous ayez l'impression de rentrer chez vous lorsque vous séjournez chez nous à Kemmeriboden Bad.

Nous vous souhaitons «ä Guete !»

Alexandra et Reto Invernizzi,
restaurateurs de 6ème génération &
toute l'équipe du Kemmeriboden-Bad



Dans la cuisine aussi, le foyer de nos précieux produits joue un rôle central, se mêlant aux expériences culinaires de notre engagement professionnel et de nos voyages dans le pays et à l'étranger. Notre chef Eduard Jaisler, un cuisinier de premier ordre qui a beaucoup voyagé, affine avec son équipe les produits régionaux avec son style de cuisine frais et créatif pour une rencontre entre les produits régionaux et l'artisanat international.

Dès le royaume de la cave, vous serez gâtés par notre hôte Reto Invernizzi.

United against Waste - ensemble contre le gaspillage

Chaque jour, nous jetons beaucoup de nourriture à la poubelle. C'est pourquoi nous gardons nos portions un peu plus petites et voulons faire notre part et souhaitons apporter notre contribution pour faire quelque chose contre les déchets. Cependant, nous sommes heureux si vous l'aimez et que vous souhaitez vous souhaiiez avoir un deuxième service. Il suffit de le faire savoir à notre personnel de service.





BON À SAVOIR!

NOS SALLES

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
Ämmitaustube jusqu'à 20 personnes, au 1er étage
Gothelfstube jusqu'à 35 personnes, dans la ferme

NOTRE HÔTEL

30 chambres avec un total de 60 lits, utilisables de manière variable (chambres doubles, individuelles et familiales) Nous serions heureux de vous montrer nos chambres, veuillez contacter la réception si vous êtes intéressé.

NOS SALLES DE SÉMINAIRE

5 salles de séminaire modernes et combinables pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes en sièges de concert et 30 personnes en sièges de séminaire. Lumière du jour et WLAN haut débit inclus. De plus amples informations sont disponibles à la réception.

NOTRE PROPRE EAU

Profitez de notre eau Kemmeriboden, provenant de notre propre source. Un pur rafraîchissement ! Saviez-vous que notre source produit également 150'000 kWh de de l'électricité verte de l'eau ?



BON À SAVOIR!

NOTRE CUISINE

Spécialités traditionnelles et classiques, menus de saison, également végétariens, légendaires Kemmeriboden-Merängge.

NOTRE RÉGION

Magnifique paysage naturel. Idéal pour la randonnée, le vélo, la baignade dans l'Emme, la marche, l'escalade, le ski de fond, le ski, la randonnée hivernale et bien plus encore. Demandez à la réception notre documentation sur les loisirs !

NOTRE MAGASIN

Dans notre boutique, vous trouverez divers souvenirs tels que des Kemmeriboden-Merängge, des Änis-Guetzi, du schnaps d'Emmental, des cartes postales et bien plus encore.

BONS D'ACHAT

Notre personnel de la réception se fera un plaisir de vous délivrer un bon. Préférez-vous en acheter un en ligne ? Vous pouvez le faire directement dans notre e-shop à l'adresse www.kemmeriboden.ch.

NOS PRIX

Les prix de nos restaurants incluent une TVA de 7,7% et sont exprimés en francs suisses.

Plateau goûter

Composez votre plateau goûter à votre guise.

Viande	Prix en CHF
Chiffonnade de viande séchée, 30 g	6.50
Saucisse de buffle de Schangnau, 30 g	4.50
Lard cru, 25 g	3.20
Saucisse de buffle aromatique, 30 g	3.20
Saucisse fumée à l'ail, 30 g	3.20
Fromage	
Billes de mozzarella	5.50
de buffle d'eau de Schangnau, 70 g	
Fromage de montagne «Kemmeriboden», 70 g	5.50
Emmental mature fruité, 70 g	5.50
Fromage aux noix aromatique, 70 g	5.50
Plateau complet pour une personne	25.00
Plateau complet pour deux personnes	40.00

Salades gourmandes

Salade composée d'hiver

garnie de jeunes pousses et graines torr fi es

accompagn e de notre vinaigrette maison

CHF 10.50

végétarien



avec en supplément des billes de mozzarella

de buffle d'eau de Schangnau

+ CHF 5.50

ou une chiffonnade

de saucisse de buffle de Schangnau

+ CHF 4.50



Salade aux noix

avec potiron d'Hokkaido marin e

garnie un œuf de caille de Schangnau

et des graines de grenade

accompagn e de notre vinaigrette maison

CHF 16.50

CHF 19.50

avec m dailon de queue de bœuf



Plats froids

Portion de jambon de campagne fumé
froid

de la boucherie Bieri

CHF 23.50

Salade de saucisse classique

richement garnie

CHF 19.–

avec fromage

CHF 19.50

Soupes généreuses

Patate douce crémeuse

raffinée au lait de coco et au curry
garnie de granola maison

CHF 12.50

sans lactose

Bouillon de bœuf maison

accompagné de légumes-racines,
croûtons grillés et ciboulette

CHF 12.50

Soupe du jour

Veillez vous adresser à notre personnel de service.

CHF 9.50

Sandwiches

Tous nos sandwiches sont généreusement garnis de pickles de légumes et de tomates.

avec notre jambon à l'os doux,
du salami fin
ou le légendaire fromage à la crème de
l'Entlebuch
CHF 8.50

au jambon de campagne fumé Burehamme
CHF 9.50

Plats chauds

**Burger maison Kemmeriboden
de buffle d'eau de Schangnau**
garni de salade croquante, mozzarella de
bufflonne, tomates, cornichons, oignons
et notre sauce pour hamburger Kemmeriboden
servi avec des frites
CHF 28.50



Saucisse grillée de la boucherie Krügel
servie avec des frites et une sauce aux oignons
CHF 22.50

Assiette fitness
servie avec des salades composées d'hiver
avec vinaigrette maison
garnie de jeunes pousses et graines



avec steak de porc local et beurre aux herbes
CHF 26.–

avec entrecôte de bœuf local cuite à point
et beurre aux herbes
CHF 38.–



Plats chauds

Ailes de poulet

8 ailes

servies avec une sauce au piment doux
et une crème aux herbes

CHF 19.50

avec frites

CHF 24.50

Assiette d'ailes de poulet de Schangnau

12 ailes

servies avec une sauce au piment doux
et une crème aux herbes

accompagnées de frites

CHF 35.00

«Hörndli u Ghackets»

Pâtes à la viande hachée

en sauce de bœuf et porc de la région

accompagnées de compote de pommes
maison

CHF 22.50

Plats chauds

Vols-au-vent «Kemmeriboden»

fourrés à la viande de veau, de poulet
et aux quenelles

avec sauce aux champignons à la crème

CHF 18.50

avec frites

CHF 22.50

Vols-au-vent

fourrés aux légumes de saison

et une sauce aux herbes fraîches

CHF 18.50

avec frites

CHF 22.50

végétarien

Plats chauds

Assiette bernoise généreuse

pour commencer, nous vous proposons notre bouillon de bœuf maison accompagné de croûtons de pain, suivi de six sortes de viande différentes de la boucherie Krügel, pommes de terre vapeur, choucroute et navets avec haricots verts et haricots séchés
CHF 36.-

Entrecôte cuite à point

de bœuf local, servie avec des frites et accompagnée du beurre aux herbes et d'une sauce au vin rouge corsé
CHF 42.-
sans gluten



Plats végétariens

Gnocchis de pomme de terre maison

servis avec de la courge Hokoido marinée,
champignons sautés, épinards et noix de pin
CHF 35.–

sans gluten/sans lactose/végan

Falafels maison

et houmous de carottes

aromatisés avec des légumes marinés

servis avec des herbes fraîches

et un yaourt à la noix de coco et au sésame

CHF 17,50 en entrée

CHF 28,- en plat principal

sans lactose / végétarien



L'HUMAIN L'ANIMAL L'ENVIRONNEMENT

NOS PRODUITS

Grâce à nos fournisseurs et partenaires régionaux, nous pouvons vous proposer des produits toujours frais, de qualité. Pour notre établissement familial, c'est une exigence depuis toujours que de veiller à l'origine des aliments. Nous soutenons les producteurs locaux pour vous faire découvrir la grande qualité de la cuisine de notre région et générer de la valeur ajoutée pour la vallée de l'Emme et l'Entlebuch. Le meilleur des régions, vallée de l'Emme, biosphère UNESCO, Entlebuch et Oberland bernois avec des produits suisses frais, de premier choix, autant que possible de notre région.

Pour votre information :
Tous les produits et sous-produits
signalés par un sont également
disponibles dans notre boutique Regio.





DÉCLARATION

EN DIRECT DE LA FERME

Myrtilles & Thé: ferme Gerber, Schangnau

Viande de buffle, fromage, pain: Elevage de buffles
Schönisey, Gfellers, Schangnau, Peter Gerber, Siehen

Légumes et salades: Helene Egli, Schangnau

Oeufs: Fritz Stettler, Schangnau

Confitures: Lisi Haas, Schangnau / Pia Wicki, Entlebuch
Vreni Jordi, Schangnau

Miel: Imker Klötzli, Schangnau

VIANDE

Buffle d'eau / Poulet / Bouuf et veau / Porc - Suisse

Entrecôte d'agneau - Irlande

Salami - Italie

Viande séchée - Suisse

Cerf - Nouvelle Zélande

POISSONS & CRUSTACES

Poissons d'eau douce: Truites, féras et truites arc-en-ciel, selon le contingent des pisciculteurs suisses. Poissons d'eau douce: Sandre de Russie. Poissons de mer:

Saumon et saumon sauvage de l'Atlantique (Norvège), omble chevalier d'Islande, Maquereaux du Danemark.

Scampis et crevettes du Vietnam.

ALLERGIES / INTOLÉRANCES

Notre personnel vous informe, sur demande, à propos des ingrédients de nos plats, des allergies et/ou des intolérances.



PARTENAIRES CULINAIRE

VIANDE

Boucherie Krügel, Marbach / boucherie Bieri, Schangnau / boucherie Schlüchter, Dürrenroth

LAIT & FROMAGES

Fromagerie Marbach / Fromagerie du Hohgant, Schangnau

PAIN

Boulangerie Bieri & Boulangerie Stein, Schangnau

LÉGUMES

Frutservice, Lotzwil

MERINGUE DU KEMMERIBODEN

Pâtisserie Stein, Schangnau

NOS PLUS

Viande de buffle, boeuf et veau de fermiers IP et bio de la vallée de l'Emme, Entlebuch ou du canton de Berne.

Viande de porc de production suisse intégrée.

Poulets suisses SEG d'élevage naturel. Viande d'agneau et de mouton des vallées naturelles de Nouvelle Zélande ou d'Irlande.

Viande séchée des environs et de la région des Grisons. Viande de canard de Bourgogne.

Les légumes et les fruits de nos fermiers IP du Seeland sont des produits de grande qualité dont la production respecte l'environnement.

Selon la saison et la récolte, une petite partie est achetée chez nos voisins du sud.

Nos collaborateurs vous renseignent sur demande sur les ingrédients de nos plats pouvant provoquer des allergies et/ou des intolérances.

Tous nos prix s'entendent TVA 7,7% comprise, en Franc suisses.