



*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
de l'automne*



Salade de rampon en corbeille

garnie de potiron d'Hokkaido mariné, œuf de caille de Schangnau,
lard et dés de pain grillés
à notre vinaigrette maison



Crèmeux de courge suisse

garni d'un espuma d'huile de pépins de courge
accompagné de pois chiches croustillants

Dos de cerf cuit délicatement au rose

avec un jus à la crème au gin de l'Entlebuch
accompagné de boulettes de semoule,
de mini-betteraves rouges glacées au vinaigre balsamique,
purée de panais et coings marinés



Variation de fromages locaux

servi avec un chutney de fruits et des noix

Gâteau aux marrons fait maison

servi avec de la glace au chocolat blanc, des pruneaux marinés
et croquant aux amandes

Menu complet CHF 98.–

Menu sans fromage ou dessert CHF 88.–



Salade de rampon en corbeille

garnie de potiron d'Hokkaido mariné, œuf de caille de Schangnau,
lard et dés de pain grillés
à notre vinaigrette maison



Crèmeux de courge suisse

garni d'un espuma d'huile de pépins de courge
accompagné de pois chiches croustillants

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

an einer Feigensauce
dazu reichen wir hausgemachten Kartoffelstock
und Spinat-Kürbisgemüse

Variation de fromages locaux

servi avec un chutney de fruits et des noix

Gâteau aux marrons fait maison

servi avec de la glace au chocolat blanc, des pruneaux marinés
et croquant aux amandes

Menu complet CHF 95.–

Menu sans fromage ou dessert CHF 85.–



Entrepreneur



**7.7KM
DU PAIN DE RES
À KEMMERIBODEN BAD**

ENTRÉES

Salade mêlée d'automne
à notre vinaigrette maison
garnie de pousses et de graines grillées
végétarien



CHF 11.50

sur demande :
en plus avec des perles de mozzarella de buffle d'eau de Schangnau
+ CHF 6.-
ou avec de la saucisse de buffle de Schangnau coupée très finement
+ CHF 5.-



Salade de rampon en corbeille
garnie de potiron d'Hokkaido mariné, œuf de caille de Schangnau,
lard et dés de pain grillés
à notre vinaigrette maison



CHF 16.50

Burrata crémeuse de la fromagerie de montagne Marbach

servie avec des poires marinées et des échalotes marinées
accompagné de filets de pamplemousse, de miel suisse en nid d'abeille
et de noisettes grillées
végétarien

CHF 19.50

Carpaccio de bœuf de l'Emmental

Epaule de bœuf marinée
servie avec une crème de fromage de montagne Kemmeriboden,
betteraves rouges marinées et framboises
sans gluten



CHF 18.50

Salade croquante de chou rouge

servie avec des pleurotes aux herbes suisses confites
accompagnée d'une crème fraîche aux amandes
garnie de raisins, de noix de pécan et de cranberries
végan, sans gluten, sans lactose

CHF 15.–



Soupes



**8.1KM
DU FROMAGE DE MARKUS
À KEMMERIBODEN BAD**

SOUPES

Bouillon de bœuf fait maison
garni de légumes-racines, de ciboulette
et dés de pain grillé

CHF 14.–

Crèmeux de courge suisse
garni d'un espuma d'huile de pépins de courge
accompagné de pois chiches croustillants
sans gluten, végétan, sans lactose

CHF 14.–

Soupe crémeuse de champignons forestiers locaux
servi avec de l'orge roulée et des champignons sautés
garni de crème de fromagerie
végétarien

CHF 14.–



*Tradition
Nouveau*



3.4KM
DU MIEL DE HANS
À KEMMERIBODEN BAD

TRADITION

Steak du porc local sous une croûte aux herbes

avec un jus au vin rouge
servi avec des pommes de terre de Vreneli
et coins de courge braisés

CHF 38.–

Riche assiette bernoise

En guise d'amuse-gueule, nous vous servons d'abord
notre bouillon de bœuf fait maison avec des dés de pain
suivi de sept sortes de viande différentes de la boucherie Bucher,
pommes de terre vapeur, choucroute, navets, haricots verts et secs

Poêlée pour 1 personne CHF 39.–

Plateau pour 2 personnes CHF 73.–

Foie de veau à la façon mère

rôti au beurre avec des herbes et de l'ail
servi avec nos röstis croustillants de Kemmeriboden
garni de tranches de pommes
sans gluten. Röstis contiennent du lard

CHF 39.50

VIANDE

Poitrine de poularde de maïs suisse rôtie

avec un jus truffé
accompagné d'arancini d'épeautre à l'emmental
et légumes de courge de chou frisé contenant du lard

CHF 41.–

NOS SPÉCIALITÉS SAUVAGES

«Il a tant qu'il a !»

Notre entreprise familiale est située à la frontière des cantons de Berne et de Lucerne.

Depuis des années, nous pouvons compter sur les parties nobles indigènes des chasseurs lucernois issus de la chasse affermée et des chasseurs bernois issus de la chasse à patente.

La quantité dépend de la disponibilité naturelle.

Poivre mariné maison « à la manière de Kemmeriboden »

garni de champignons sautés, d'oignons argentés, de lard

et de petits cubes de pain croustillant

servi avec des spätzli, du chou rouge, des choux de Bruxelles, des marrons glacés

et une garniture de fruits d'automne

poivre de chevreuil CHF 36.–

poivre de cerf CHF 34.–

poivre de chamois CHF 34.–

Escalope de chevreuil délicatement sautée
avec un jus à la crème au gin de l'Entlebuch
garni de champignons des bois sautés
accompagné de spätzli, de chou rouge, de choux de Bruxelles et de marrons glacés
et une garniture de fruits d'automne



CHF 46.–

Dos de cerf cuit délicatement au rose
avec un jus à la crème au gin de l'Entlebuch
accompagné de boulettes de semoule,
de mini-betteraves rouges glacées au vinaigre balsamique,
purée de panais et coings marinés



CHF 45.–

Duo de chevreuil
Selle de chevreuil tendrement rosée et saucisse à rôtir de chevreuil savoureuse
de la boucherie du village de Marbach Bucher
avec un jus au genièvre et une sauce à la crème de gibier
accompagné de spätzli, de chou rouge, de choux de Bruxelles et de marrons glacés
et une garniture de fruits d'automne

CHF 49.–

Notre contingent de gibier régional est complété par de la viande de gibier provenant d'Autriche et d'autres pays européens.



Poisson
Végan
Végétarien



**9.3KM
DES CŒUFS DE FRITZ
À KEMMERIBODEN BAD**

POISSON

Filet de sandre rôti sur la peau
avec une sauce aux figues
accompagné d'une purée de pommes de terre maison
et des épinards et de la courge
sans gluten

CHF 42.–

VÉGÉTARIEN

Assiette de spätzlis
spätzli maison dans une sauce à la crème onctueuse
servis avec des poireaux, des champignons et des oignons confits
garni d'oignons frits et de fromage de montagne Kemmeriboden
végétarien



CHF 32.–

VÉGAN

Gnocchi frits
servis avec une sauce végétalienne Demiglace
accompagnés de champignons, de poireaux, de courge d'Hokkaido
et de choux de Bruxelles frits
garni de noix grillées
végan

CHF 39.–

Pour les recommandations du jour végétariennes ou végétaliennes
veuillez demander à notre personnel de service.



Desserts



**5.5KM
DES MERINGUES D'ELSBETH
À KEMMERIBODEN BAD**

Mousse rafraîchissante aux agrumes
en couches dans un verre avec un biscuit à la pistache
garni de fraises fraîches, de pistaches grillées
et une boule de sorbet à la fraise maison

SÉDUCTION SAVOUREUSE

Variation de fromages locaux
servi avec un chutney de fruits et des noix

CHF 18.50

DOUCE SÉDUCTION

Gâteau aux marrons fait maison
servi avec de la glace au chocolat blanc, des pruneaux marinés
et croquant aux amandes
sans gluten

CHF 16.50

Glace à la meringue

1 pièce de meringue avec de la glace à la crème vanillée fondante
et crème de fromagerie



CHF 12.90

Petite Meringue

1 pièce de meringue avec de la crème de fromagerie



CHF 10.90



Vous pouvez acheter le légendaire Kemmeriboden Merängge à la réception.

La 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 mis ensemble pour créer une pâtisserie permettant d'utiliser la crème excédentaire de l'agriculture du Kemmeriboden. Voilà, la pâtisserie culte Kemmeriboden-Merängge a été inventée. Ce n'était certainement pas le premier, mais le meilleur" !

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.

EAU DE SOURCE DE KEMMERIBODEN

L'eau de source de Kemmeriboden provient de notre propre source de montagne 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 COIN DE 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 7,7% 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
Pia Wicki, Entlebuch
Vreni Jordi, Schangnau
Miel : apiculteur Klötzli, Schangnau
Risotto à l'épeautre : La Ferme Bio,
Jeannette Rüegegger-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
Viande de gibier- Suisse et l'Europe

Salami - Italie
Viande séchée - Suisse

POISSON & CRUSTACÉS

Poissons d'eau douce : truites de rivière, corégones et truites arc-en-ciel, selon le contingent des pisciculteurs suisses. Poissons de mer : Swiss saumon de Suisse, omble chevalier de Suisse. Sandre de Pologne

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 7,7%.