



*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*



Burrata crémeuse de la Fromagerie de Marbach

servie avec un chutney de potiron fait maison
accompagnée de raisins bleus marinés, de pain croustillant
et de salades d'automne marinées

Soupe de betterave

garnie d'une mousse d'amandes
accompagnée d'un chutney de pommes et de chips de betterave

Côte de cerf cuite rosée

sous une croûte de noix
dans une sauce crémeuse au gin d'Entlebuch
accompagnée de boulettes de semoule, de brocoli sauvage sauté
et d'une purée de panais

Mousse maison à base de fromage blanc

servie avec un ragout de mandarines
accompagnée de chocolat aérien et de crumble de marrons

Menu complet CHF 99.–

Sur demande, avec une sélection de fromages locaux,
servie avec chutney de fruits et noix épicées
+ CHF 16.50



Burrata crémeuse de la Fromagerie de Marbach

servie avec un chutney de potiron fait maison
accompagnée de raisins bleus marinés, de pain croustillant
et de salades d'automne marinées

Soupe de betterave

garnie d'une mousse d'amandes
accompagnée d'un chutney de pommes et de chips de betterave

Filet de saumon suisse rôti

avec une sauce aux figues
accompagné de malfatti aux agrumes, de romanesco glacé,
de purée de chou-fleur au curcuma et de kumquats marinés

Mousse maison à base de fromage blanc

servie avec un ragout de mandarines
accompagnée de chocolat aérien et de crumble de marrons

Menu complet CHF 96.–

Sur demande, avec une sélection de fromages locaux,
servie avec chutney de fruits et noix épicées
+ CHF 16.50



Entrepreneur



**SIMON
CHEF DE CUISINE
AU KEMMERIBODEN DEPUIS 2021**

« Au Kemmeriboden, nous avons fixé nos capacités d'accueil par service. Je peux ainsi garantir avec mon équipe de cuisine que nos créations culinaires peuvent être préparées et dressées avec la qualité habituelle de Kemmeriboden. Les produits de qualité supérieure que nous pouvons nous procurer auprès de nos partenaires culinaires de la région peuvent être combinés et interprétés de manière toujours nouvelle ».

Valeur directrice de Kemmeriboden :
Avec nos partenaires nationaux, nous croyons à la volonté et à la capacité de vendre des produits et des services clairement définis, de haute qualité et rentables.

ENTRÉES

Salade de mâche en corbeille

avec notre vinaigrette maison

garnie de chutney de potiron maison, d'un œuf de caille de Schangnau,
de bacon et de cubes de pain grillé



CHF 16.50

Salade de feuilles vertes

avec notre vinaigrette maison

garnie de pousses et de graines grillées
accompagnée de cubes de pain grillé
végétarien



CHF 11.50

Salade mixte automnale

avec notre vinaigrette maison

garnie de pousses et de graines grillées
végétarien



CHF 12.50

Sur demande :

avec des perles de mozzarella de bufflonne de Schangnau

+ CHF 7.-



ou avec de la saucisse de bufflonne de Schangnau tranchée finement

+ CHF 6.-



Burrata crémeuse de la fromagerie de montagne Marbach

servie avec un chutney de potiron fait maison
accompagnée de raisins bleus marinés, de pain croustillant
et de salades d'automne marinées

CHF 22.50

Roulade de saumon pochée

servie sur une salade de coleslaw légèrement épicée
accompagnée de feuilles de pâte Wan Tan croustillantes,
d'une espuma de wasabi et de sésame noir

CHF 23.50

Panna cotta au raifort

servie avec un sorbet de betterave, des betteraves marinées,
de la poire et des amandes grillées
sans gluten, sans lactose, végan

CHF 21.50



Soupes



**VANESSA
RÉCEPTIONNISTE
AU KEMMERIOBDEN DEPUIS 2024**

« Je remercie tous les clients qui contactent notre équipe de réception par téléphone pour réserver une table. Nous pouvons ainsi vous conseiller personnellement et vous réserver la table qui vous convient. Une table spécialement préparée pour vous vous attend ensuite sur place, sans attente prolongée ».

Valeur directrice de Kemmeriboden :
L'« être humain » est toujours au centre de nos pensées et de nos actions - notre comportement avec les collaborateurs, les hôtes, les partenaires et les fournisseurs est fidèle à la ligne et équitable.

SOUPES

Bouillon de bœuf maison

servi avec des légumes racines, de la ciboulette
et des cubes de pain grillé

CHF 14.50

Soupe de betterave

garnie d'une espuma d'amandes
accompagnée d'un chutney de pommes et de chips de betterave
sans gluten, sans lactose, végan

CHF 15.–

Soupe crémeuse de potiron

garnie d'huile de graines de potiron
accompagnée de raisins au vinaigre et d'une mousse de beurre brun
sans gluten, végétarien

CHF 15.–



*Tradition
Nouveau*



SAVA
AME DE LA MAISON ET ARTISTE DE CUISINE
AU KEMMERIBODEN DEPUIS 1979

**« J'ai fêté mes 45 ans de service le 2 juin dernier. Quel chiffre !
Même après ma retraite, j'ai le droit de continuer à aider l'équipe à un taux d'occupation
plus faible. La formation et l'encadrement des apprentis me tient à cœur ».**

Valeur directrice de Kemmeriboden :
Nous croyons à l'importance de l'estime professionnelle et humaine, à un comportement
orienté vers le service ainsi qu'à la valeur entrepreneuriale de l'entreprise.
d'une gestion familiale de l'équipe et de l'entreprise.

PLATS TRADITIONNELS

Rôti de bœuf local farci de pruneaux secs
avec une sauce au porto corsée
accompagné de purée de céleri et pommes de terre
et de carottes glacées
sans gluten

CHF 39.50

Plat riche Bernois

En entrée, nous vous servons
notre bouillon de bœuf maison avec des cubes de pain
suivi de sept sortes de viandes différentes de la boucherie Bucher,
pommes de terre salées, choucroute, betteraves acidulées, haricots verts et séchés

Portion pour 1 personne CHF 41.–

Plateau pour 2 personnes CHF 78.–

Foie de veau à la manière de „Maman“
cuit au beurre avec des herbes et de l'ail
servi avec notre rösti croustillant de Kemmeriboden
garnie de tranches de pomme
sans gluten, le rösti contient du lard

CHF 42.50

VIANDE

Côtelette d'Entlebuch Bio Origine porcs cuite sur l'os
avec une sauce à la moutarde
accompagnée de pommes de terre sautées
et de légumes de Champignons des bois et chou frisé à la crème
sans gluten

CHF 42.50

Les porcs Bio-Origine proviennent d'une ferme dans l'Entlebuch. Une attention particulière est accordée à un élevage respectueux du bien-être animal. Les animaux sont élevés en petits groupes familiaux, avec un accès permanent à un espace extérieur, partiellement couvert, et à la lumière du jour dans l'étable. Leurs stalles sont garnies de paille. Les animaux sont nourris avec des aliments biologiques.

NOS SPÉCIALITÉS DE GIBIER

« Tant que ça dure ! »

Notre entreprise familiale est située à la frontière entre les cantons de Berne et de Lucerne. Depuis des années, nous avons le privilège de recevoir les morceaux nobles de gibier des chasseurs lucernois et des chasseurs bernois. La quantité disponible dépend de la disponibilité naturelle.

Poivre de gibier mariné à la manière de Kemmeriboden
garnie de champignons sautés, d'oignons argentés, de bacon
et de cubes de pain croustillants

servi avec des spätzlis, du chou rouge, des choux de Bruxelles, des marrons glacés
et une garniture automnale de fruits

Poivre de chevreuil	CHF 38.–
Poivre de cerf	CHF 36.–
Poivre de chamois	CHF 36.–

Duo de chevreuil

Filet de chevreuil rosé et saucisse de chevreuil
de la boucherie de village de Marbach Bucher
avec une sauce au genièvre
accompagné de knödels de serviette sautés,
de purée de chou rouge, de choux de Bruxelles frits et de coings marinés

CHF 49.–

Côte de cerf cuite rosée

sous une croûte de noix
dans une sauce crémeuse au gin d'Entlebuch
accompagnée de boulettes de semoule, de brocoli sauvage sauté
et d'une purée de panais



CHF 45.–

Escalope de chevreuil tendre

dans une sauce crémeuse au gin d'Entlebuch
garnie de champignons sauvages sautés
accompagnée de spätzlis, de chou rouge, de choux de Bruxelles,
de marrons glacés et d'une garniture automnale de fruits



CHF 46.–

Notre quota de gibier régional est complété par de la viande de gibier
en provenance d'Autriche.



Poisson
Végan
Végétarien



**ALISSIA
STAGIAIRE DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE
AU KEMMERIBODEN DEPUIS 2022**

« J'étudie en cours d'emploi à l'école hôtelière de Thoue. En ce moment, j'aide la direction du restaurant à préparer le service de midi et du soir. De plus, j'accueille et accompagne les clients du restaurant à leur place. Heureusement, nous avons un bon taux d'occupation au restaurant. Je remercie tous les clients qui réservent une place à l'avance. Je peux ainsi préparer les tables avec l'équipe de service comme je le souhaite et vous, chers clients, passez un séjour sans chagrin et inoubliable chez nous ».

Valeur directrice de Kemmeriboden :
Nous croyons à la valeur d'un positionnement entrepreneurial clair et à la perception d'un emblème de l'hospitalité suisse sur le marché touristique suisse.

POISSON

Filet de saumon suisse rôti

avec une sauce aux figues
accompagné de malfatti aux agrumes, de romanesco glacé,
de purée de chou-fleur au curcuma et de kumquats marinés

CHF 45.-

VÉGÉTARIEN

Assiette de spätzlis

spätzlis maison dans une sauce crémeuse
servis avec poireau, champignons et confit d'oignons
garnis d'oignons frits et de fromage de montagne de Kemmeriboden
végétarien



CHF 33.-

VEGAN

Courge Hokkaido braisée

farcié d'un curry de tofu, de racines de persil et d'edamame
garnie de chou frisé croustillant
végan, sans gluten, sans lactose

CHF 39.50

Pour les suggestions du jour végétariennes ou véganes, veuillez consulter notre personnel de service.



Desserts



ERNA
JONGLEUSE D'HÔTEL
AU KEMMERIBODEN DEPUIS 2013

« En tant qu'ancienne aubergiste, je connais les défis d'un restaurant. J'apprécie l'opportunité que m'a offerte la famille Invernizzi. Ici, l'estime et les valeurs ne sont pas seulement dites, mais aussi vécues. Dans l'esprit de l'adéquation aux petits-enfants, on veille à tous les niveaux de l'entreprise, à préparer le terrain pour les générations futures. »

Valeur directrice de Kemmeriboden :
Nous croyons au succès social et économique de notre entreprise,
entreprise familiale et à ses quatre valeurs fondamentales : autonomie, innovation,
authenticité et l'aptitude aux arrière-petits-enfants.

SÉDUCTIONS SALÉES

Variation de fromages locaux
servie avec un chutney aux fruits et des noix épicées

CHF 18.50

SÉDUCTIONS SUCRÉES

Mousse maison à base de fromage blanc
servie avec un ragout de mandarines
accompagnée de chocolat aérien et de crumble de marrons

CHF 16.50

Meringue glace

1 pièce de meringue avec une glace à la vanille fondante
et crème fouettée



CHF 13.90

Petite meringue

1 pièce de meringue avec crème fouettée



CHF 11.90

Vous pouvez acheter la légendaire Merängge de Kemmeriboden dans notre boutique à la réception.



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, ont uni leurs forces pour créer une pâtisserie permettant d'utiliser la crème excédentaire provenant de l'agriculture de Kemmeriboden. Et voilà, la pâtisserie culte Merängge de Kemmeriboden a été inventée. Ce n'était probablement pas la première meringue, mais c'était la meilleure!"

Reto Invernizzi, hôte du 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.

KEMMERIBODEN EAU DE MONTAGNE

L'eau de montagne provient de notre propre source au Hohgant. Elle est traitée et adoucie pour être consommée avec une grande vitalité.

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 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 8.1 % 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
Spécialités Ottiger, Ballwil
Miel : apiculteur Klötzli, Schangnau

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 Autriche
Salami - Italie
Viande séchée - Suisse

POISSON & CRUSTACÉS

Poissons d'eau douce : truites de rivière, Swiss saumon et omble chevalier de Suisse, selon le contingent des pisciculteurs suisses.

Poissons de mer : cabillaud de Scandinavie.

Autre saumon : Danemark

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 8.1%.