



B I S T R O & L Ä D E L I
KEMMERIBODEN

Oppis
Chlises us
em Bistro



Liebi Gescht, liebi Fründe

Mir begrüesse Öich ganz härzlech i üsere chliine
Kemmeribode-Wäut hie z'Thun.

Mir gäbe nid uf!

Das heimer üs gseit wos üses gliebte Daheim
u üse Arbeitsplatz am 4. Juli 2022 gfluetet het.
Mir freue üs Euch vo ganzem Härze z'verwöhne!

Öi Familie Invernizzi u z'Kemmeribode-Team



VORSPISE

KEMMERIBODEN BAD APÉRO TELLER	18.50
Kemmeriboden Bergkäse, Schangnauer Büffelwurst und hausgemachter Hummus <i>glutenfrei</i>	
HERBSTLICH GEMISCHTER SALAT	10.50
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen an unserem Hausdressing <i>vegetarisch</i> mit italienischem Dressing statt Hausdressing <i>vegan, laktosefrei</i>	
auf Wunsch:	
zusätzlich mit Mozzarella-Perlen vom Schangnauer Wasserbüffel	+5.50
zusätzlich mit Schangnauer Büffelwurst	+6.50
HAUSGEMACHTE FALAFEL MIT SAISONALEM HUMMUS	17.50
serviert auf eingelegtem Essiggemüse, garniert mit frischen Kräutern <i>vegan, glutenfrei, laktosefrei</i>	
CREMIGE BURRATA VON DER BERGKÄSEREI MARBACH	19.50
serviert mit einem Randen-Orangensalat garniert mit gerösteten Macadamianüssen <i>vegetarisch, glutenfrei</i>	



TRADITIONELLS & HOUPTGÄNG

TAGESSUPPE MIT BROT VON DER BÄCKEREI BIERI	14.50
Fragen Sie für eine Empfehlung unsere Service Mitarbeiter	
HAUSGEMACHTE FALAFEL MIT SAISONALEM HUMMUS	28.00
serviert auf eingelegtem Essiggemüse garniert mit frischen Kräutern <i>vegan, glutenfrei, laktosefrei</i>	
BLÄTTERTEIGPASTETLI «KEMMERIBODEN»	18.50
gefüllt mit Kalbfleisch, Poulet und Brätkügeli in einer Champignonrahmsauce	
BLÄTTERTEIGPASTETLI «KEMMERIBODEN»	22.50
gefüllt mit Kalbfleisch, Poulet und Brätkügeli in einer Champignonrahmsauce dazu hausgemachter Kartoffelstock	
FÜR ÜSI CHLINE GESCHT	9.50
Hausgemachter Kartoffelstock serviert mit Kalbfleisch, Poulet und Brätkügeli in einer Champignonrahmsauce	



SÜESSES

BABY MERÄNGGE		8.90
2 Stück Kemmeriboden Mini Merängge garniert mit zartschmelzender Vanille-Rahmglace und Chäserei Nidle		
KLEINE MERÄNGGE		10.90
1 Stück Original Kemmeriboden Merängge garniert mit Chäserei Nidle		
MERÄNGGE GLACE		12.90
1 Stück Original Kemmeriboden Merängge garniert mit zartschmelzender Vanille-Rahmglace und Chäserei Nidle		
ORIGINAL KEMMERIBODEN MERÄNGGE		13.90
2 Stück Original Kemmeriboden Merängge garniert mit Chäserei Nidle		
EISKAFFEE		11.00
Kaffee-Rahmglace garniert mit Chäserei Nidle		
COUPE VERMICELLES		11.00
Vermicelles verfeinert mit Kirsch, Vanille-Rahmglace, Merängge und Chäserei Nidle		
als kleine Portion		9.80



Die legendäre Kemmeriboden Merängge kann in unserem Bistolädeli gekauft werden.



DEKLARATION

DIREKT AB HOF

Büffel Fleisch: Peter Gerber, Siehen

KULINARIKPARTNER FLEISCH

Dorfmetzgerei Bucher, Marbach

MILCH & KÄSE

Bergkäserei Marbach, Marbach

Hohgantkäserei, Schangnau

BROT

Bäckerei Bieri, Schangnau

Bäckerei Stein, Schangnau

KEMMERIBODEN-MERÄNGGE

Bäckerei Stein, 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

ALLERGIEN/INTOLERANZEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

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 Frischeprodukten, wenn immer möglich aus unserer Region.

BISTRO LÄDELI

Alle Produkte sowie Nebenprodukte, welche mit einem Körbli versehen sind, erhalten Sie auch in unserem Bistro-Lädeli.





IM KEMMERIBODEN

COMEBACK

Verfolgen Sie unser Comeback!



GUTSCHEINE

Verschenken Sie zauberhafte Momente:



KEMMERIBODEN TEAM

Wir beschäftigen rund 70 Mitarbeitende auf 45 Vollzeitstellen in den Abteilungen Service, Küche, Réception und Hauswirtschaft.

Wir bilden 12 Lernende in 5 Berufen (Koch/Köchin EFZ, Restaurantfachfrau/-mann EFZ, Hotelfachfrau/-mann EFZ, Kauffrau/-mann Hotel-Gastro-Tourismus EFZ und Hotelkommunikationsfachfrau/-mann EFZ) aus.

UNSERE PREISE

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

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.

