



*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'été*



**Filet de saumon mariné maison**  
sur une salade de fenouil et d'orange  
garnie de graines de grenade, d'une espuma de wasabi  
et de chips de pain noir

**Gaspacho de tomates et abricots**  
servi avec un chutney d'abricot légèrement piquant,  
de la feta de bufflonne de la fromagerie de montagne Marbach  
et de l'huile de pépins de tomate

**Duo de bœuf local**  
Picanha steak cuit sous vide pendant 4 heures et marmelade de joues de bœuf braisées  
accompagné d'un jus balsamique  
nous servons avec des boulettes de pommes de terre et de fromage de montagne  
Kemmeriboden,  
des brocolis sauvages sautés et une mousseline de céleri

**Flammeri de semoule maison**  
servi avec des fraises marinées  
et une boule de glace chocolat-rhum

Menu complet CHF 91.-

sur demande avec une variation de fromages locaux,  
servie avec un chutney de fruits et des noix épicées  
+ CHF 16.50



**Filet de saumon mariné maison**  
sur une salade de fenouil et d'orange  
garnie de graines de grenade, d'une espuma de wasabi  
et de chips de pain noir

**Gaspacho de tomates et abricots**  
servi avec un chutney d'abricot légèrement piquant,  
de la feta de bufflonne de la fromagerie de montagne Marbach  
et de l'huile de pépins de tomate

**Filet de sterlet de Frutigen poêlé**  
avec une sauce au miel, moutarde et aneth  
nous servons avec un risotto d'épeautre de l'Emmental  
et des girolles sautées aux poireaux

**Flammeri de semoule maison**  
servi avec des fraises marinées  
et une boule de glace chocolat-rhum

Menu complet CHF 89.–

sur demande avec une variation de fromages locaux,  
servie avec un chutney de fruits et des noix épicées  
+ CHF 16.50



*Entrepreneur*



**VANESSA  
CHEF DE SERVICE  
AU KEMMERIBODEN DEPUIS 2021**

**„Je suis reconnaissante que nos clients réservent à l’avance.  
Je peux ainsi préparer les tables avec mon équipe et vous,  
chers hôtes, un séjour réussi à tous points de vue dans la  
qualité habituelle de Kemmeriboden“.**

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

## ENTRÉES

Salade estivale mélangée  
avec notre vinaigrette maison  
garnie de pousses et de graines grillées  
*végétarien*



CHF 12.50

sur demande :  
avec des perles de mozzarella de buffle d'eau de Schangnau  
+ CHF 7.–  
ou avec des fines tranches de saucisse de buffle de Schangnau  
+ CHF 6.–



**Burrata de bufflonne crémeuse de la fromagerie de montagne Marbach**  
sur une salade de tomates d'été  
nous servons avec du pesto au basilic, des olives Taggiasca  
et des pignons de pin grillés  
*végétarien, sans gluten*

CHF 19.50

**Filet de saumon mariné maison**  
sur une salade de fenouil et d'orange  
garnie de graines de grenade, d'une espuma de wasabi  
et de chips de pain noir

CHF 21.50

**Tartare de bœuf local**  
garnie de notre crème de fromage de montagne Kemmeriboden  
servi avec des échalotes marinées, un œuf de caille de Schangnau  
et des croustillants de pommes de terre  
nous servons avec du pain toasté de la boulangerie Bieri

en entrée	CHF 26.–
en plat principal	CHF 43.–





*Soupes*



**SABRINA  
ASSISTANT D'EXPLOITATION  
AU KEMMERIOBDEN DEPUIS 2019**

**„J'apprécie les heures d'ouverture de notre restaurant. Le midi, nous ouvrons à 11h45 et entre 17h00 et 18h00, notre restaurant est fermé. Je peux ainsi, avec l'équipe de Kemmeriboden, faire ma pause de midi et du soir. De plus, nous avons suffisamment de temps pour préparer le restaurant pour vous, chers clients“.**

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.

# **SOUPE**

**Bouillon de bœuf maison**  
garnie de légumes racines, ciboulette  
et croûtons grillés

CHF 14.50

**Gaspacho de tomates et abricots**  
servi avec un chutney d'abricots légèrement piquant,  
de la feta de bufflonne de la fromagerie de montagne Marbach  
et de l'huile de pépins de tomate  
*sans gluten*

CHF 15.–

**Velouté de brocoli crémeux**  
raffiné avec une crème fraîche aux amandes  
nous servons avec une salade de brocoli grillé légèrement piquante  
*sans gluten, sans lactose, vegan*

CHF 15.–



*Tradition  
Nouveau*





**URSULA  
JONGLEUSE D'HÔTEL  
AU KEMMERIBODEN DEPUIS 2011**

**„Je me réjouis de pouvoir fêter cette année mes 12 ans de service à Kemmeriboden Bad. Même après ma retraite, je pourrai continuer à soutenir l'équipe avec un taux d'occupation plus faible. L'estime que j'ai reçue de la part de toute la famille de Kemmeriboden est ma plus grande motivation“.**

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.

## **TRADITIONNEL**

### **Steak de porc local**

sous une croûte d'herbes

avec un jus au vin rouge

nous servons avec des pommes de terre en éventail

et un ragoût de poivrons, oignons et tomates

CHF 39.–

### **Riche plat bernois**

En amuse-bouche, nous vous servons

notre bouillon de bœuf maison avec des croûtons,

suivi de sept sortes de viande de la boucherie Bucher,

pommes de terre salées, choucroute, navets acides, haricots verts et secs

Petite poêle pour 1 personne CHF 39.–

Grande assiette pour 2 personnes CHF 75.–

### **Foie de veau à la façon de « Maman »**

sauté aux herbes et à l'ail dans du beurre

servi avec notre rösti croustillant de Kemmeriboden

garnie de tranches de pommes

*sans gluten, le rösti contient du lard*

CHF 41.50

# **VIANDE**

## **Duo de bœuf local**

Picanha steak cuit sous vide pendant 4 heures et marmelade de joues de bœuf braisées  
avec un jus balsamique  
nous servons avec des boulettes de pommes de terre  
et de fromage de montagne Kemmeriboden,  
des brocolis sauvages sautés et une mousseline de céleri

CHF 44.–

## **Duo de porc local**

Filet tendre et lard fermier maison  
avec un jus fumé  
nous servons avec des pommes de terre écrasées,  
des tomates cerises aigres-douces sautées et du caviar d'aubergine  
*sans gluten, sans lactose*

CHF 42.–

## **Poitrine de poularde suisse rôtie**

avec un jus truffé  
nous servons avec un gratin de patates douces  
et des girolles aux épinards et poireaux  
*sans gluten*

CHF 39.50



Poisson  
Végan  
Végétarien





**ROBIN  
APPRENTI CUISINIER  
EN 3ÈME ANNÉE**

**"Pendant mon apprentissage, j'ai eu l'occasion de faire des essais culinaires avec ma formatrice Alexandra pendant les vacances de l'entreprise pour me préparer aux examens de fin d'études. Je suis reconnaissant que l'on accorde une si grande importance à ma formation et que l'on me soutienne dans mon parcours. Je suis très heureux de pouvoir continuer à travailler dans l'entreprise même après mon apprentissage."**

Valeur directrice de Kemmeriboden :  
Avec nos collaborateurs, nous croyons en une promotion constante de nos capacités pertinentes pour l'entreprise, en accord avec nos besoins personnels.

## **POISSON**

**Filet de sterlet de Frutigen poêlé**  
avec une sauce au miel, moutarde et aneth  
nous servons avec un risotto d'épeautre de l'Emmental  
et des girolles sautées aux épinards et poireaux

CHF 42.–

## **VÉGÉTARIEN**

**Risotto de tomates savoureux**  
affiné avec des tomates séchées  
nous servons avec un glaçage balsamique maison,  
de la roquette et des noix de macadamia grillées  
végétarien, sans gluten

CHF 36.–

sur demande avec un La Bouse cuit de la fromagerie Jumi  
*Le La Bouse contient du gluten.*  
+ CHF 8.00

## **VÉGANE**

**Pâtes fraîches au épinards maison**  
dans une sauce crémeuse végétalienne  
servies avec des pois, des oignons nouveaux,  
des noix de pécan grillées et des citrons confits  
*vegan, sans lactose*

CHF 39.–

Pour les recommandations quotidiennes végétariennes ou véganes,  
veuillez demander à nos serveurs.



*Desserts*



**RES ET ANITA  
BOULANGÈRE BIERI  
PARTENAIRE CULINAIRE DEPUIS 1979**

**„Depuis près de 50 ans, nous avons le privilège d’approvisionner le Kemmeriboden Bad.  
Nous sommes reconnaissants pour cette cordée de longue date et pour la création de  
valeur, que nous pouvons générer ensemble  
pour la commune de Schangnau et notre région“.**

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

# SÉDUCTION SAVOUREUSE

Assortiment de fromages locaux  
servi avec un chutney de fruits et des noix épicées

CHF 18.50

# DOUCE SÉDUCTION

Flan au gruau maison  
servi avec des fraises marinées  
et une boule de glace au chocolat et rhum

CHF 16.50

## Merängge Glace

1 meringue avec de la crème glacée à la vanille onctueuse  
Et crème fouettée



CHF 13.90

## Petite Merängge

1 meringue avec du crème fouettée



CHF 11.90



La légendaire Merängge de Kemmeriboden est disponible à l'achat dans notre magasin 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 se sont réunis pour créer une pâtisserie, permettant d'utiliser l'excès de crème provenant de l'agriculture de Kemmeriboden. Et voilà, la pâtisserie culte Merängge de Kemmeriboden a été inventée. Ce n'était certainement pas la première meringue, mais c'était la meilleure !"

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.

### **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. 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 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](http://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  
Risotto à l'épeautre : La Ferme Bio,  
Jeannette Rüegsegger-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  
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.  
Esturgeon: Maison Tropicale Frutingen

## **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%.