



Gast sein ist gut, heimkommen ist besser.

Liebe Gäste, liebe Freunde

Wir empfinden es als Privileg, dass wir dort leben und arbeiten dürfen, wo unsere Wurzeln sind, wo schon 5 Generationen unserer Familien etwas aufgebaut haben - in unserer Heimat. Eingebettet zwischen dem mächtigen Hohgant und den Ausläufern der Schratzenfluh am Ufer des Bachbettes der Emme, unweit des Ursprungs, in atemberaubender Natur. Diese Natur hat uns im letzten Jahr gezeigt, welche ungestüme Macht sie in sich trägt. Wir sind dankbar, dass wir nun wieder Gäste bei uns im Quellgebiet der Emme begrüßen und bewirten dürfen.

Unsere reiche Natur beschenkt uns tagtäglich. Die vielfältige Pflanzen- und Tierwelt im Grenzgebiet zwischen Emmental, UNESCO Biosphäre Entlebuch und Berner Oberland lädt zum Verweilen und entdecken ein. Diese vielfältige und kostbare Natur spielt auch in der Küche eine zentrale Rolle. Die heimischen Produkte verschmelzen mit den kulinarischen Erfahrungen unseres beruflichen Engagements und Reisen im In- und Ausland. Unser Küchenchef Simon Daxelmüller veredelt mit seinem Team die regionalen Produkte mit seinem frischen und kreativen Kochstil zu einem Zusammenreffen von Heimat und Fernweh. Aus dem Reich des Kellers werden Sie vom Gastgeber Reto Invernizzi verwöhnt.

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.



Wir wünschen Ihnen „ä Guete!“
Ihre Gastgeber in der 6. Generation
Alexandra und Reto Invernizzi mit Team

Alexandra Invernizzi

Reto Invernizzi



Sommer
Zauber



Hausgebeiztes Lachsfilet

auf einem Fenchel-Orangensalat
garniert mit Granatapfelkernen, einem Wasabi-Espuma
und Schwarzbrotchips

Kaltes Tomaten-Aprikosensüppchen

serviert mit einem leicht pikanten Aprikosenchutney,
Büffelfeta von der Bergkäserei Marbach
und Tomatenkernöl

Duo vom hiesigen Rind

4 Stunden Sous vide gegartes Picanha-Steak und geschmorte Rinderbacken-Marmelade
an einem Balsamicojus
dazu reichen wir gebackene Kartoffel-Kemmeriboden-Bergkäse Bällchen,
gebratenen wilden Brokkoli und eine Selleriemousseline

Hausgemachte Griesflammerie

serviert mit marinierten Erdbeeren
und einer Kugel Schokoladen-Rum-Glace

Menu komplett CHF 91.–

auf Wunsch mit einer heimischen Käsevariation,
serviert mit Fruchtchutney und pikanten Nüssen
+ CHF 16.50



Hausgebeiztes Lachsfilet

auf einem Fenchel-Orangensalat
garniert mit Granatapfelkernen, einem Wasabi-Espuma
und Schwarzbrotchips

Kaltes Tomaten-Aprikosensüppchen

serviert mit einem leicht pikanten Aprikosenchutney,
Büffelfeta von der Bergkäserei Marbach
und Tomatenkernöl

Gebratenes Filet vom Frutiger Stör

an einer Honig-Senf-Dillsauce
dazu reichen wir Emmentaler Dinkelrisotto
und ein sautiertes Eierschwämmli-Lauchgemüse

Hausgemachte Griesflammerie

serviert mit marinierten Erdbeeren
und einer Kugel Schokoladen-Rum-Glace

Menu komplett CHF 89.–

auf Wunsch mit einer heimischen Käsevariation,
serviert mit Fruchtchutney und pikanten Nüssen
+ CHF 16.50



Vog
Speisen



**VANESSA
RESTAURANTLEITERIN
IM KEMMERIBODEN SEIT 2021**

„Ich bin dankbar, dass unsere Gäste vorgängig reservieren. So kann ich mit meinem Team die Tische vorbereiten und Ihnen, liebe Gäste, einen rundum gelungenen Aufenthalt in der gewohnten Kemmeriboden-Qualität ermöglichen.“

Kemmeriboden Leitwert:
Wir glauben an den gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Erfolg unseres Familienbetriebes und an die vier Grundwerte: Eigenständigkeit, Innovation, Authentizität und Urenkeltauglichkeit.

VORSPEISEN

Sommerlich gemischter Salat
an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
vegetarisch



CHF 12.50

auf Wunsch:
zusätzlich mit Mozzarella-Perlen vom Schangnauer Wasserbüffel
+ CHF 7.–
oder mit hauchdünn geschnittener Schangnauer Büffelwurst
+ CHF 6.–



Cremige Büffelburrata von der Bergkäserei Marbach
auf einem Sommertomatensalat
dazu reichen wir Basilikumpesto, Taggiasca-Oliven und geröstete Pinienkerne
vegetarisch, glutenfrei

CHF 19.50

Hausgebeiztes Lachsfilet
auf einem Fenchel-Orangensalat
garniert mit Granatapfelkernen, einem Wasabi-Espuma
und Schwarzbrotchips

CHF 21.50

Tatar vom heimischen Rind
garniert mit unserer Kemmeriboden Bergkäsecrème
serviert mit eingelegten Eschalotten, einem Schangnauer Wachtelei
und Kartoffelknusper
dazu reichen wir Toastbrot von der Bäckerei Bieri

als Vorspeise	CHF 26.–
als Hauptgang	CHF 43.–



Suppen



**SABRINA
BETREIBSASSISTENTIN
IM KEMMERIBODEN SEIT 2019**

„Ich schätze die Öffnungszeiten unseres Restaurants. Am Mittag öffnen wir um 11.45 Uhr und zwischen 17.00 und 18.00 Uhr bleibt unser Restaurant geschlossen. So kann ich, zusammen mit dem Kemmeriboden-Team, meine Mittags- und Abendessenpause machen. Ausserdem haben wir genügend Zeit, das Restaurant für Sie, liebe Gäste, vorzubereiten.“

Kemmeriboden Leitwert:
Der „Mensch“ steht in unserem Denken und Handeln stets im Mittelpunkt - Linientreu und fair ist unser Verhalten im Umgang mit Mitarbeitenden, Gästen, Partnern und Lieferanten.

SUPPEN

Hausgemachte Rindskraftbrühe
garniert mit Wurzelgemüse, Schnittlauch
und gerösteten Brotwürfeli

CHF 14.50

Kaltes Tomaten-Aprikosensüppchen
serviert mit einem leicht pikanten Aprikosenchutney,
Büffelfeta von der Bergkäserei Marbach
und Tomatenkernöl
glutenfrei

CHF 15.–

Cremiges Brokkolisüppchen
verfeinert mit einer Mandel-Crème fraîche
dazu reichen wir einen leicht pikanten, gerösteten Brokkolisalat
glutenfrei, laktosefrei, vegan

CHF 15.–



*Tradition
Nois*



**URSULA
HOTELJONGLEURIN
IM KEMMERIBODEN SEIT 2011**

„Ich freue mich, dieses Jahr im Kemmeriboden Bad mein 12-jähriges Dienstjubiläum feiern zu dürfen. Auch nach meiner Pension darf ich das Team weiterhin mit einem kleineren Pensum unterstützen. Die Wertschätzung, die ich von der gesamten Kemmeriboden-Familie erfahre, ist meine grösste Motivation.“

Kemmeriboden Leitwert:
Wir glauben an die Wichtigkeit einer fachlichen und menschlichen Wertschätzung, an dienstleistungsorientiertes Verhalten sowie an den unternehmerischen Wert einer familiären Team- und Betriebsführung.

TRADITIONELLES

Steak vom hiesigen Söili

unter einer Kräuterkruste
an einem Rotweinjus
dazu reichen wir gebackene Fächerkartoffeln
und ein Peperoni-Zwiebel-Tomatenragout

CHF 39.–

Reichhaltiger Berner Teller

Als Anetzerli reichen wir Ihnen vorweg
unsere hausgemachte Rindskraftbrühe mit Brotwürfeli
gefolgt von sieben verschiedenen Fleischsorten von der Metzgerei Bucher,
Salzkartoffeln, Sauerkraut, Sauerrüben, grünen und gedörrten Bohnen

Pfännli für 1 Person CHF 39.–

Platte für 2 Personen CHF 75.–

Kalbsleberli nach „Müetis Art“

mit Kräutern und Knoblauch in Butter gebraten
serviert mit unserer knusprigen Kemmeriboden-Rösti
garniert mit Apfelschnitzli
glutenfrei, Rösti enthält Speck

CHF 41.50

FLEISCH

Duo vom hiesigen Rind

4 Stunden Sous vide gegartes Picanha-Steak und geschmorte Rinderbacken-Marmelade
an einem Balsamicojus
dazu reichen wir gebackene Kartoffel-Kemmeriboden Bergkäse-Bällchen,
gebratenen wilden Brokkoli und eine Selleriemousseline

CHF 44.–

Duo vom hiesigen Söili

Zart gegartes Filet und hausgemachter Bauernspeck
an einem Rauchjus
dazu reichen wir gebratene Quetschkartoffeln,
sautierte süss-saure Cherrytomaten und Auberginenkaviar
glutenfrei, laktosefrei

CHF 42.–

Gebratene Schweizer Maispoulardenbrust

an einem getrüffeltem Jus
dazu reichen wir Süsskartoffelgratin
und ein Eierschwämmli-Spinat-Lauchgemüse
glutenfrei

CHF 39.50



Fisch
Vegan
Vegetarisch



**ROBIN
LERNENDER KOCH
IM 3. LEHRJAHR**

„Während meiner Lehre durfte ich mit meiner Berufsbildnerin Alexandra in den Betriebsferien Probekochen, um mich auf die Abschlussprüfungen vorzubereiten. Ich bin dankbar, wird hier so grossen Wert auf meine Ausbildung gelegt und werde ich auf meinem Weg unterstützt. Ich freue mich sehr, auch nach der Lehre noch weiter im Betrieb tätig zu sein.“

Kemmeriboden Leitwert:
Gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden glauben wir an eine stetige Förderung unserer betrieblich relevanten Fähigkeiten im Einklang mit unseren persönlichen Bedürfnissen.

FISCH

Gebratenes Filet vom Frutiger Stör
an einer Honig-Senf-Dillsauce
dazu reichen wir Emmentaler Dinkelrisotto
und ein sautiertes Eierschwämmli-Spinat-Lauchgemüse

CHF 42.–

VEGETARISCH

Herzhaftes Tomatenrisotto
verfeinert mit getrockneten Tomaten
dazu reichen wir hausgemachte Balsamicoglace,
Rucola und geröstete Macadamianüsse
vegetarisch, glutenfrei

CHF 36.–

auf Wunsch mit einem gebackenen La Bouse von der Käserei Jumi
Der La Bouse enthält Gluten.
+ CHF 8.00

VEGAN

Hausgemachte Spinatpasta
in einer veganen Rahmsauce
serviert mit Erbsen, Frühlingszwiebeln, gerösteten Pekannüssen und Salzzitronen
vegan, laktosefrei

CHF 39.–

Für vegetarische oder vegane Tagesempfehlungen
fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.



Süsses

HERZHAFTE VERFÜHRUNG

Heimische Käsevariation
serviert mit einem Fruchtschutney und pikanten Nüssen

CHF 18.50

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Hausgemachte Griesflammerie
serviert mit marinierten Erdbeeren
und einer Kugel Schokoladen-Rum-Glace

CHF 16.50

Merängge Glace

1 Stück Meringue mit zartschmelzender Vanillerahmglace
und Chäserei Nidle



CHF 13.90

Kleine Merängge

1 Stück Meringue mit Chäserei Nidle



CHF 11.90



Die legendäre Kemmeriboden Merängge können Sie in unserem Laden bei der Réception kaufen.

Kemmeriboden-Merängge:

"Alle Welt streitet sich darum, wo sie erfunden wurde. 1939 steckten mein Grossvater und die Bäckerleute Oberli, der Bäckerei Stein, die Köpfe zusammen, um ein Gebäck zu kreieren, bei dem der überschüssige Rahm aus der Landwirtschaft des Kemmeribodens verwertet werden konnte.

Et voilà, das Kultgebäck Kemmeriboden-Merängge wurde erfunden.

Es war bestimmt nicht die erste Meringue, aber dafür die beste!"

Reto Invernizzi, Gastgeber Kemmeriboden Bad



**RES UND ANITA
BÄCKEREI BIERI
KULINARIK PARTNER SEIT 1975**

**„Seit fast 50 Jahren dürfen wir das Kemmeriboden Bad beliefern.
Wir sind dankbar für die langjährige Seilschaft und die Wertschöpfung,
die wir gemeinsam für die Gemeinde Schangnau und unsere Region generieren können.“**

Kemmeriboden Leitwert:
Gemeinsam mit unseren nationalen Partnern glauben wir daran, Produkte und
Dienstleistungen klar definiert, hochwertig und rentabel verkaufen
zu wollen und zu können.

Jat zu Wissen

UNSERE SÄLE

Bedlisaal bis 70 Personen im Erdgeschoss
Adlerstube bis 42 Personen im Erdgeschoss
Gaststube bis 24 Personen im Erdgeschoss
Krokus bis 30 Personen im Erdgeschoss
Lounge «Manhattan» im Erdgeschoss

UNSER HOTEL

32 Zimmer mit rund 70 Betten, variabel nutzbar
(Doppel-, Einzel- und Familienzimmer)
Gerne zeigen wir Ihnen unsere Zimmer,
melden Sie sich bei Interesse bitte an der Réception.

UNSERE SEMINARRÄUMLICHKEITEN

3 modern eingerichtete und kombinierbare Seminarräume
mit Platz bis zu 60 Pers. bei Konzertbestuhlung und 30 Pers. bei Seminarbestuhlung.
Tageslicht und Hochgeschwindigkeits-WLAN inklusive.
Weitere Informationen erhalten Sie an der Réception.

KEMMERIBODEN BERGWASSER

Das Kemmeriboden Bergwasser stammt aus unserer hauseigenen Quelle am Hohgant.
Es wird aufbereitet und enthärtet für einen besonders vitalen Trinkgenuss.
Pro verkauften dl Quellwasser (mit oder ohne Kohlensäure) spenden wir CHF 0.25 an
Opfer von Unwetterkatastrophen in der Schweiz.

UNSERE KÜCHE

Traditionelle und klassische Spezialitäten, saisongerechte Menus, auch vegetarisch,
unsere legendäre Kemmeriboden-Merängge

UNSERE REGION

Wunderschöne Naturlandschaft. Ideal zum Wandern, Biken, Baden in der Emme,
Spazieren, Klettern, Langlaufen, Skifahren, Winterwandern und vieles mehr.
Fragen Sie an der Réception nach unseren Vorschlägen!

UNSER LADEN

In unserem Laden finden Sie verschiedene Mitbringsel und Andenken wie die Kemmeriboden-Merängge, unsere Chüeli oder den Merängge Likör.

GUTSCHEINE

Unser Réceptionsteam stellt Ihnen sehr gerne einen Gutschein aus.
Sie möchten lieber online einen kaufen? Das können Sie direkt in unserem e-Shop
unter www.kemmeriboden.ch

UNSERE PREISE

Unsere Restaurantpreise sind inkl. 8.1 % MwSt. und verstehen sich
in Schweizer Franken.

Mensch tier Umwelt

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.

Zu Ihrer Information

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



Deklaration

DIREKT AB HOF

Heidelbeeren & Tee:
Gerbers Farm, Schangnau
Büffelfleisch:
Peter Gerber, Siehen
Gemüse und Salat:
Helene Egli, Schangnau
Eier: Fritz Stettler, Schangnau
Konfitüren:
Lisi Haas, Schangnau
Ottiger Spezialitäten, Ballwil
Honig: Imker Klötzli, Schangnau
Dinkelrisotto: Der Bio-Hof, Jeannette
Rüegsegger-Liechti, Gohl

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

FISCH & KRUSTENTIERE

Süsswasserfische: Bachforellen, Swiss Lachs und Saibling, je nach Kontingent der Schweizer Fischwirte.
Stör: Tropenhaus Frutigen

KULINARIKPARTNER

FLEISCH

Dorfmetzgerei Bucher, Marbach
Dorfmetzgerei Bieri, Schangnau

MILCH & KÄSE

Bergkäserei Marbach, Marbach
Hohgantkäserei, Schangnau
Käserei Jumi, Boll

BROT

Bäckerei Bieri, Schangnau
Bäckerei Stein, Schangnau

GEMÜSE

Frutservice, Lotzwil

KEMMERIBODEN-MERÄNGGE

Bäckerei Stein, Schangnau

ALLERGIEN/INTOLERANZEN

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

Alle unsere Preise sind inkl. 8.1 % MwSt. und verstehen sich in Schweizer Franken.