



*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.



*Sassas*

# 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](http://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  
Büffel Fleisch:  
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.