



Ein Erlebnis für Ihre Sinne aus unserer Heimat

Liebe Gäste

Eingebettet zwischen dem mächtigen Hohgant und den Ausläufern der Schrattenfluh, im wild-romantischen Quellgebiet der Emme, erleben wir täglich die Kraft und Schönheit der Natur und unserer Region, die uns geprägt hat. Wir empfinden es als Privileg, seit sechs Generationen dort zu leben und zu arbeiten, wo unsere Wurzeln sind.

Erleben bedeutet für uns, diese besondere Verbindung spürbar zu machen. Die vielfältige Pflanzen- und Tierwelt im Grenzgebiet zwischen Emmental, UNESCO Biosphäre Entlebuch und Berner Oberland lädt zum Entdecken ein – draussen wie drinnen auf dem Teller.

Unsere Küche ist Ausdruck dieses Erlebens: Regionale Produkte, geprägt von unserer Umgebung, vereinen sich mit den Eindrücken und Inspirationen aus nah und fern. Küchenchefin Alexandra Hasler und ihr Team schaffen daraus eine lebendige Verbindung von Heimat und Fernweh – ehrlich, kreativ und mit viel Gefühl für das Wesentliche.

Begleitet wird dieses Erlebnis von Gastgeber Reto Invernizzi, der aus dem Keller die passenden Akzente setzt und unserem Serviceteam, unter der Leitung von Priska Theiler.

Herzlich willkommen in unserer Heimat, die man nicht nur schmecken, sondern auch erleben kann. Wir wünschen Ihnen „à Guete!“

Ihre Gastgeber in der 6. Generation
Alexandra und Reto Invernizzi
mit dem Kemmeriboden-Team

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. Wenn es Ihnen schmeckt, freuen wir uns auf Ihren Bescheid, damit wir Nachservice liefern können.





Une expérience pour votre sens de notre terroir

Chers hôtes

Nichés entre le puissant Hohgant et les contreforts de la Schrattenfluh, dans la région sauvage et romantique des sources de l'Emme, nous vivons chaque jour la force et la beauté de la nature et de notre région, qui nous ont façonnés. Nous considérons comme un privilège de vivre et de travailler depuis six générations là où se trouvent nos racines.

Pour nous, vivre une expérience signifie rendre ce lien particulier perceptible. La richesse de la faune et de la flore, à la frontière entre l'Emmental, la biosphère UNESCO de l'Entlebuch et l'Oberland bernois, invite à la découverte – à l'extérieur comme dans l'assiette.

Notre cuisine est l'expression de cette expérience: des produits régionaux, marqués par notre environnement, se mêlent aux impressions et inspirations venues de près comme de loin. La chef de cuisine Alexandra Hasler et son équipe en créent un lien vivant entre attachement au terroir et désir d'ailleurs – sincère, créatif et empreint d'un grand sens de l'essentiel.

Cette expérience est accompagnée par l'hôte Reto Invernizzi, qui apporte depuis la cave les accents appropriés et de notre équipe de service, dirigée par Priska Theiler, vous accompagne tout au long de votre séjour. Bienvenue dans notre terroir, que l'on peut non seulement savourer, mais aussi vivre.

Nous vous souhaitons « bon appétit » !
Vos hôtes de la 6^{ième} génération
Alexandra et Reto Invernizzi
avec l'équipe du Kemmeriboden

UNITED AGAINST WASTE – ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE
Chaque jour, de nombreux aliments sont jetés. C'est pourquoi nous proposons des portions légèrement plus petites et souhaitons apporter notre contribution à la lutte contre le gaspillage. Si cela vous plaît, nous serions ravis que vous nous le fassiez savoir afin que nous puissions vous servir à nouveau.



Sommerzauber

Cremiges La Cotta Frischkäse-Mousse

von New Roots aus Oberdiessbach

serviert mit bunten Sommertomaten aus Helenes Garten

garniert mit einem Radiesligrün-Pesto, Olivenerde und Kräutern aus unserem Garten

Cremiges Süsskartoffel-Currysüppchen

serviert mit einem Süsskartoffelchutney, Granatapfelkernen und Süsskartoffelchips

Duo vom heimischen Rind

Zart rosa gegartes Entrecôte und geschmorte Wangenbackenmarmelade
an einem Portweinjus

serviert auf einer Rüebli-mousseline

dazu reichen wir gebratene Kartoffeltaler, eingelegte Radiesli
und Kefen aus Helenes Garten

oder

Sautiertes Swiss Lachs Filet

an einer Kemmeriboden Weissweinsauce

serviert auf einer Petersilien-mousseline

dazu reichen wir gebratene Kartoffeltaler, eingelegte Radiesli
und Kefen aus Helenes Garten

Hausgemachtes Erdbeer-Kokosmousse

mit einem Melissenespuma

garniert mit Erdbeeren, Luftschokolade und Kokoskrokant

Zaubermenu mit Fleisch

CHF 94.–

Zaubermenu mit Fisch

CHF 91.–

auf Wunsch mit einer heimischen Käsevariation,
serviert mit einem Frucht-Chutney und pikanten Nüssen
+ CHF 16.50

Magie d'été

Mousse crémeuse au fromage frais La Cotta

de New Roots à Oberdiessbach
servie avec des tomates d'été multicolores du jardin d'Helene
garnie d'un pesto de fanes de radis, de terre d'olives
et d'herbes de notre jardin

Velouté crémeux de patates douces au curry

servi avec un chutney de patates douces, des graines de grenade
et des chips de patates douces

Duo de bœuf local

Entrecôte cuite rosée et confit de joues de bœuf braisées
accompagnés d'un jus au porto
servis sur une mousseline de carottes
avec des galettes de pommes de terre rôties, des radis marinés
et des pois mange-tout du jardin d'Helene

ou

Filet de saumon Swiss Lachs sauté

accompagné d'une sauce au vin blanc du Kemmeriboden
servi sur une mousseline de persil
avec des galettes de pommes de terre rôties, des radis marinés
et des pois mange-tout du jardin d'Helene

Mousse maison fraise-coco

avec un espuma de mélisse
garnie de fraises, de chocolat aérien, et de croquant à la noix de coco

Menu magique avec viande

CHF 94.–

Menu magique au poisson

CHF 91.–

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



ÖFFNUNGSZEITEN HORAIRES D'OUVERTURE



Erfahren Sie, weshalb unser Restaurant um 11.45 Uhr
öffnet und wieso wir zwischen
17.00 und 18.00 Uhr geschlossen haben.

Découvrez pourquoi notre restaurant ouvre à 11 h 45
et pourquoi nous sommes fermés
entre 17 h 00 et 18 h 00.

#MIRHEISORG

Vorspeisen Entrées

Grüner Blattsalat

an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
dazu knusprige Brotwürfeli
vegetarisch



Salade de feuilles vertes

à la vinaigrette maison
garnie de pousses et de graines grillées
et de croûtons
végétarien

CHF 12.50

Sommerlicher gemischter Salat

an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
vegetarisch



Salade estivale mêlée

à la vinaigrette maison
garnie de pousses et de graines grillées
végétarien

CHF 13.50

auf Wunsch sur demande:

zusätzlich mit Mozzarella-Perlen vom Schangnauer Wasserbüffel
perles de mozzarella de bufflonne de Schangnau
+ CHF 9.50



oder mit hauchdünn geschnittener Büffelwurst vom Siehen
ou tranches fines de la saucisse de buffle de Siehen
+ CHF 9.50



Cremiges La Cotta Frischkäse-Mousse

von New Roots aus Oberdiessbach

serviert mit bunten Sommertomaten aus Helenes Garten

garniert mit einem Radiesligrün-Pesto, Olivenerde und Kräutern aus unserem Garten

vegan, laktosefrei, glutenfrei

Mousse crémeuse au fromage frais La Cotta

de New Roots à Oberdiessbach

servie avec des tomates d'été multicolores du jardin d'Helene

garnie d'un pesto de fanes de radis, de terre d'olives

et d'herbes de notre jardin

végan, sans lactose, sans gluten

CHF 18.50

Gebackenes Sommergemüse

in unserem Kemmeriboden-Bierteig-Mantel

gesetzt auf eine Basilikum-Mayonnaise

garniert mit Kräutern aus unserem Garten

vegetarisch

Légumes d'été en beignets

dans notre pâte à la bière du Kemmeriboden

dressés sur une mayonnaise au basilic

garnis d'herbes de notre jardin

végétarien

als Vorspeise en entrée

CHF 19.50

als Hauptgang en plat principal

CHF 33.–

Vitello Tonnato nach Kemmeriboden Art

Hauchdünn geschnittene Tranchen vom heimischen Kalbsschulterfilet
an einer Thunfisch-Kapern-Sauce
dazu servieren wir eingelegte rote Zwiebeln und eine Kemmeriboden-Bergkäse-Crème
garniert mit Schangnauer Wachteleiern, knusprigen Brotchips
und Kräutern aus unserem Garten



Vitello Tonnato à la mode de Kemmeriboden

Tranches très fines de filet d'épaule de veau local
avec une sauce au thon et aux câpres
nous servons en plus des oignons rouges marinés
et une crème au fromage de montagne de Kemmeriboden
garni d'œufs de caille de Schangnau, de chips de pain croustillantes
et d'herbes de notre jardin

als Vorspeise en entrée

CHF 24.50

als Hauptgang en plat principal

CHF 42.–



PAUSEN MIT DEM TEAM PAUSES AVEC L'ÉQUIPE



Erfahren Sie, warum wir grossen Wert
darauf legen, dass unser Team
gemeinsame Pausen machen kann.

Découvrez pourquoi nous accordons
une grande importance au fait que notre équipe
puisse prendre ses pauses ensemble.

#MIRHEISORG

Suppen Soupes

Hausgemachte Rindskraftbrühe

garniert mit Wurzelgemüse und hausgemachten Kräuter-Brotknödeln

Bouillon de bœuf maison

garni avec des légumes-racines et des boulettes de pain aux herbes faites maison

CHF 14.50

Cremiges Basilikumsüppchen

garniert mit Chäserei Nidle und getrockneter Goldmelisse aus unserem Garten

glutenfrei



Velouté crémeux au basilic

garni avec de crème fouettée et de la mélisse dorée séchée de notre jardin

sans gluten

CHF 15.–

auf Wunsch sur demande

mit gebackenen Tomatenfrischkäse-Pralinen

avec des pralinés aux tomates cuites et au fromage frais

+ CHF 7.50

Cremiges Süsskartoffel-Currysüppchen

serviert mit einem Süsskartoffelchutney, Granatapfelkernen und Süsskartoffelchips

vegan, laktosefrei, glutenfrei

Velouté crémeux de patates douces au curry

servi avec un chutney de patates douces, des graines de grenade

et des chips de patates douces

végan, sans lactose, sans gluten

CHF 15.–



RUHETAGE JOURS DE FERMETURE



**Erfahren Sie, was unsere Restaurant-Ruhetage
für den Betrieb, die Mitarbeitenden und
die Region bedeuten.
Profitieren Sie als Hotelgast von dieser Erholungsoase.**

**Découvrez ce que les jours de fermeture de notre
restaurant signifient pour l'exploitation, les collaboratrices
et collaborateurs ainsi que pour la région. En tant que
client de l'hôtel, profitez de cette oasis de détente.**

#MIRHEISORG

Traditio Nois

Traditio Nouveau

«Hörndli u Ghackets»

Pasta mit Hackfleischsauce
vom heimischen Rind und Söili
serviert mit gebackenen Zwiebelringen
dazu reichen wir unseren Apfelkompott

«Hörndli u Ghackets»

pâtes à la sauce de viande hachée
de bœuf local et de porc local
servi avec des rondelles d'oignon frites
accompagné de notre compote de pommes

CHF 29.50

Kemmeriboden-Hausburger vom Schangnauer Wasserbüffel

belegt mit knackigem Salat, Büffelmozzarella, Tomaten,
Essiggurken, Zwiebeln und unserer Kemmeriboden-Burgersauce
serviert mit Pommes frites



Kemmeriboden-Burger de buffle d'eau de Schangnau
garni de salade croquante, de mozzarella de bufflonne, tomates,
cornichons, oignons et notre sauce à burger Kemmeriboden
servi avec des frites

CHF 31.–

Hausgemachtes Hacktätschli vom heimischen Kalb
an einer cremigen Sauce mit heimischen Waldpilzen
serviert mit Kemmeriboden Bergkäse-Risotto
und gebratenem wilden Brokkoli



Galette maison de veau haché local
accompagnée d'une sauce crémeuse aux champignons forestiers de la région
servi avec un risotto au fromage de montagne de Kemmeriboden
et du brocoli sauvage rôti

CHF 39.–

Kalbsleberli nach „Müetis Art“
mit Kräutern und Knoblauch in Butter gebraten
serviert mit unserer knusprigen Kemmeriboden-Rösti
garniert mit Apfelschnitzen
glutenfrei, Rösti enthält Speck

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

CHF 42.50

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.

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.

Pfännli für 1 Person Portion pour 1 personne

CHF 44.–

Platte für 2 Personen Plateau pour 2 personnes

CHF 79.–

Duo vom heimischen Rind

Zart rosa gegartes Entrecôte und geschmorte Wangenbackenmarmelade
an einem Portweinjus
serviert auf einer Rüebli-mousseline
dazu reichen wir gebratene Kartoffeltaler, eingelegte Radiesli
und Kefen aus Helenes Garten
glutenfrei

Duo de bœuf local

Entrecôte cuite rosée et confit de joues de bœuf braisées
accompagnés d'un jus au porto
servis sur une mousseline de carottes
avec des galettes de pommes de terre rôties, des radis marinés
et des pois mange-tout du jardin d'Helene
sans gluten

CHF 48.–

Sautierte Maispoularde
an ein einem Portweinjus
serviert mit cremigem Kemmeriboden Bergkäse-Risotto und gebratenen Maiskolben
garniert mit Popcorn
Auf Wunsch glutenfrei möglich.



Poularde de maïs sautée
accompagnée d'un jus au porto
servie avec un risotto crémeux au fromage de montagne du Kemmeriboden
et des épis de maïs rôtis
garnie de popcorn
Disponible sans gluten sur demande.

CHF 42.–

Duo vom hiesigen Söili
Zart gebratenes Filet begleitet von Sous-Vide gegarten Spare Ribs
an einem Rauchjus
serviert mit Ratatouille und gebratenen Kartoffeltalern
glutenfrei

Duo de porc local
Filet délicatement rôti, accompagné des spare ribs cuits Sous-Vide
sur un jus fumé
servi avec une ratatouille
avec des galettes de pommes de terre rôties
sans gluten

CHF 41.–



ENKELTAUGLICHKEIT POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES



Erfahren Sie, was Enkeltauglichkeit
für uns bedeutet und wie wir diese in unserer
täglichen Arbeit umsetzen.

Découvrez ce que la viabilité pour les générations futures
signifie pour nous et comment nous la mettons
en pratique dans notre travail quotidien.

#MIRHEISORG

Fisch Poisson

Sautiertes Swiss Lachs Filet

an einer Kemmeriboden Weissweinsauce

serviert auf einer Petersilienmousseline

dazu reichen wir gebratene Kartoffeltaler, eingelegte Radiesli
und Kefen aus Helenes Garten

glutenfrei



Filet de saumon Swiss Lachs sauté

accompagné d'une sauce au vin blanc du Kemmeriboden

servi sur une mousseline de persil

avec des galettes de pommes de terre rôties, des radis marinés
et des pois mange-tout du jardin d'Helene

sans gluten

CHF 45.–

Vegan Vegan

Im Ofen geschmorte Zucchini

gefüllt mit Gurbentaler Quinoa

garniert mit einem Tomatenchutney und Rucola

vegan, laktosefrei, glutenfrei

Courgettes braisées au four

farcies au quinoa du Gurbetal

garnies d'un chutney de tomates et de roquette

végan, sans lactose, sans gluten

CHF 38.–

Vegetarisch Vegetarien

Cremiges Tomatenrisotto

serviert mit cremiger Burrata von der Bergkäserei Marbach
garniert mit Basilikum, gerösteten Mandeln und Kräutern aus unserem Garten
glutenfrei

Risotto crémeux à la tomate

servi avec une burrata crémeuse de la fromagerie de montagne de Marbach
garni de basilic, d'amandes grillées et d'herbes de notre jardin
sans gluten

CHF 38.–

Für vegetarische oder vegane Tagesempfehlungen
fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

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



**QUALITÄT
QUALITÉ**



Erfahren Sie, was unsere Kemmeriboden Qualität ausmacht, wie wir diese schützen und weiterentwickeln.

Découvrez ce qui caractérise notre qualité Kemmeriboden, comment nous la préservons et la faisons évoluer.

#MIRHEISORG

Süsses und Salziges

Sucre et Sale

Heimische Käsevariation

serviert mit einem Frucht-Chutney und pikanten Nüssen

Variation de fromages locaux

servie avec un chutney aux fruits et des noix épicées

CHF 18.50

Hausgemachtes Erdbeer-Kokosmousse

mit einem Melissenespuma
garniert mit Erdbeeren, Luftschokolade und Kokoskrokant

Mousse maison fraise-coco

avec un espuma de mélisse
garnie de fraises, de chocolat aérien, et de croquant à la noix de coco

CHF 18.50

Merängge Glace

1 Stück Meringue mit zartschmelzender Vanillerahmglace
und Chäserei Nidle



Meringue glace

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

CHF 14.50

Kleine Merängge

1 Stück Meringue mit Chäserei Nidle



Petite meringue

1 pièce de meringue et crème fouettée

CHF 12.50

Die legendäre Kemmeriboden-Merängge können Sie in unserem Laden bei der Réception kaufen.
Vous pouvez acheter la légendaire Merängge de Kemmeriboden dans notre boutique à la réception.



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

"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

*Ist zu Wissen
Bon à Savoir*

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Bedlisaal bis 70 Personen im Erdgeschoss
Adlerstube bis 42 Personen im Erdgeschoss
Gaststube bis 24 Personen im Erdgeschoss
Krokus bis 40 Personen im Erdgeschoss
Lounge «Manhattan» im Erdgeschoss
GottHELfs Weingalerie bis 16 Personen im Nebengebäude

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 40 personnes au rez-de-chaussée
Lounge „Manhattan“ au rez-de-chaussée
GottHELfs Weingalerie jusqu'à 16 personnes à la dépendance

UNSER HOTEL

33 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.

NOTRE HÔTEL

33 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.

UNSERE SEMINAR-RÄUMLICHKEITEN

3 modern eingerichtete und kombinierbare Seminarräume
mit Platz bis zu 60 Pers. bei Konzertbestuhlung und 30 Pers. bei Seminarbestuhlung.
Weitere Informationen erhalten Sie an der 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.
Pour plus d'informations, veuillez vous adresser à la réception.

KEMMERIBODEN BERGWASSER (TRINKWASSER)

Das Kemmeriboden Bergwasser stammt aus unserer hauseigenen Fassung am Hohgant. Es wird aufbereitet und enthärtet für einen besonders vitalen Trinkgenuss.

KEMMERIBODEN EAU DE MONTAGNE (EAU POTABLE)

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

UNSERE KÜCHE

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

NOTRE CUISINE

Spécialités traditionnelles et classiques, menus de saison, également végétariens, notre légendaire „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!

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 !

UNSER LADEN

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

NOTRE MAGASIN

Dans notre magasin, vous trouverez différents souvenirs et petits cadeaux comme les Merängge de Kemmeriboden, nos vaches ou la liqueur Merängge.

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.

BONS CADEAU

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.

UNSERE PREISE

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

NOS TARIFS

Nos prix de restaurant incluent la TVA à 8.1 % et s'entendent en francs suisses.

Mensch tier Umwelt

Homme Animal

Environnement

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 Frischprodukten.

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 nos producteurs locaux afin de vous faire découvrir nos produits de qualité de notre région et de générer de la valeur ajoutée pour l'Emmental et l'Entlebuch. Des produits nobles de la région de l'Emmental, de la biosphère UNESCO de l'Entlebuch et de l'Oberland bernois avec des produits frais suisses sélectionnés.

Zu Ihrer Information:

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

Pour votre information:

Tous les produits et sous-produits marqués d'une panier sont également disponibles dans notre magasin.



Deflaration Déclaration

DIREKT AB HOF

Heidelbeeren & Tee:
Gerbers Farm, Schangnau
Büffelfleisch:
Peter Gerber, Siehen
Gemüse und Salat:
Helene Egli, Schangnau
Eier: Fritz Stettler, Schangnau
Konfitüren:
Ottiger Spezialitäten, Ballwil
Honig: Imker Klötzli, Schangnau
Wachteleier: Bernhard Bieri,
Schangnau
Käse: Alp Baumgarten, Schangnau
Käse + Joghurt: Alp
Tannisboden, Schangnau

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: Spécialités Ottiger, Ballwil
Miel: apiculteur Klötzli, Schangnau
Œufs de caille: Bernhard Bieri,
Schangnau
Fromage : Alpage
Baumgarten, Schangnau
Fromage + yaourt : Alpage
Tannisboden, 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.
Schweizer Brot und Feinbackwaren. Je
nach Angebot kaufen wir bei unseren
europäischen Nachbarn ein.

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.
En fonction de la saison et de la
récolte, une petite partie est achetée
chez nos voisins du sud.
Herbes et baies de Schangnau Pain et
pâtisseries suisses. Selon l'offre, nous
nous approvisionnons chez nos voisins
européens.

Defflaration Déclaration

FLEISCH

Wasserbüffel - Schweiz
Poulet - Schweiz
Rind & Kalb - Schweiz
Schwein - Schweiz
Salami - Italien
Trockenfleisch - Schweiz
Maispoularde - Frankreich

VIANDE

Buffle d'eau - Suisse
Poulet - Suisse
Bœuf & Veau - Suisse
Porc - Suisse
Salami - Italie
Viande séchée - Suisse
Poularde de maïs - France

FISCH & KRUSTENTIERE

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

POISSON & CRUSTACÉS

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

KULINARIKPARTNER PARTENAIRE CULINAIRE

FLEISCH

Dorfmetzg Marbach, Marbach
Dorfmetzgerei Bieri, Schangnau

VIANDE

Boucherie du village Marbach,
Marbach
Boucherie du village Bieri, Schangnau

MILCH & KÄSE

Bergkäserei Marbach, Marbach
Hohgantkäserei, Schangnau
Käserei Jumi, Boll

LAIT & FROMAGE

Fromagerie de montagne Marbach
Fromagerie Hohgant, Schangnau
Fromagerie Jumi, Boll

BROT

Bäckerei Bieri, Schangnau

PAIN

Boulangerie Bieri, Schangnau

GEMÜSE

Frutservice, Lotzwil

LÉGUMES

Frutservice, Lotzwil

KEMMERIBODEN-MERÄNGGE

Bäckerei Stein, Schangnau

KEMMERIBODEN-MERÄNGGE

Boulangerie Stein, Schangnau

ALLERGIEN/INTOLERANZEN

Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien und/oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie
unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.
Trotz sorgfältiger Zubereitung können
Kreuzkontaminationen oder Spuren
von Allergenen über die gesetzlich
zulässigen Restspuren hinaus nicht
vollständig ausgeschlossen werden.

ALLERGIES/INTOLÉRANCES

Concernant les ingrédients de nos
plats susceptibles de provoquer des
allergies et/ou des intolérances, notre
personnel se tient volontiers à votre
disposition sur demande. Malgré une
préparation soignée, des
contaminations croisées ou des traces
d'allergènes dépassant les traces
résiduelles légalement admises ne
peuvent pas être totalement exclues.