

feste feiern

*kemmeri
boden
bad*



bedli saal 120m²



*im Erdgeschoss
ideale Bestuhlungsform
Einzeltische bis 70 Personen*

adler stube 60m²



*im Erdgeschoss
ideale Bestuhlungsform
Tafel bis 20 Personen
Einezeltische bis 42 Personen*

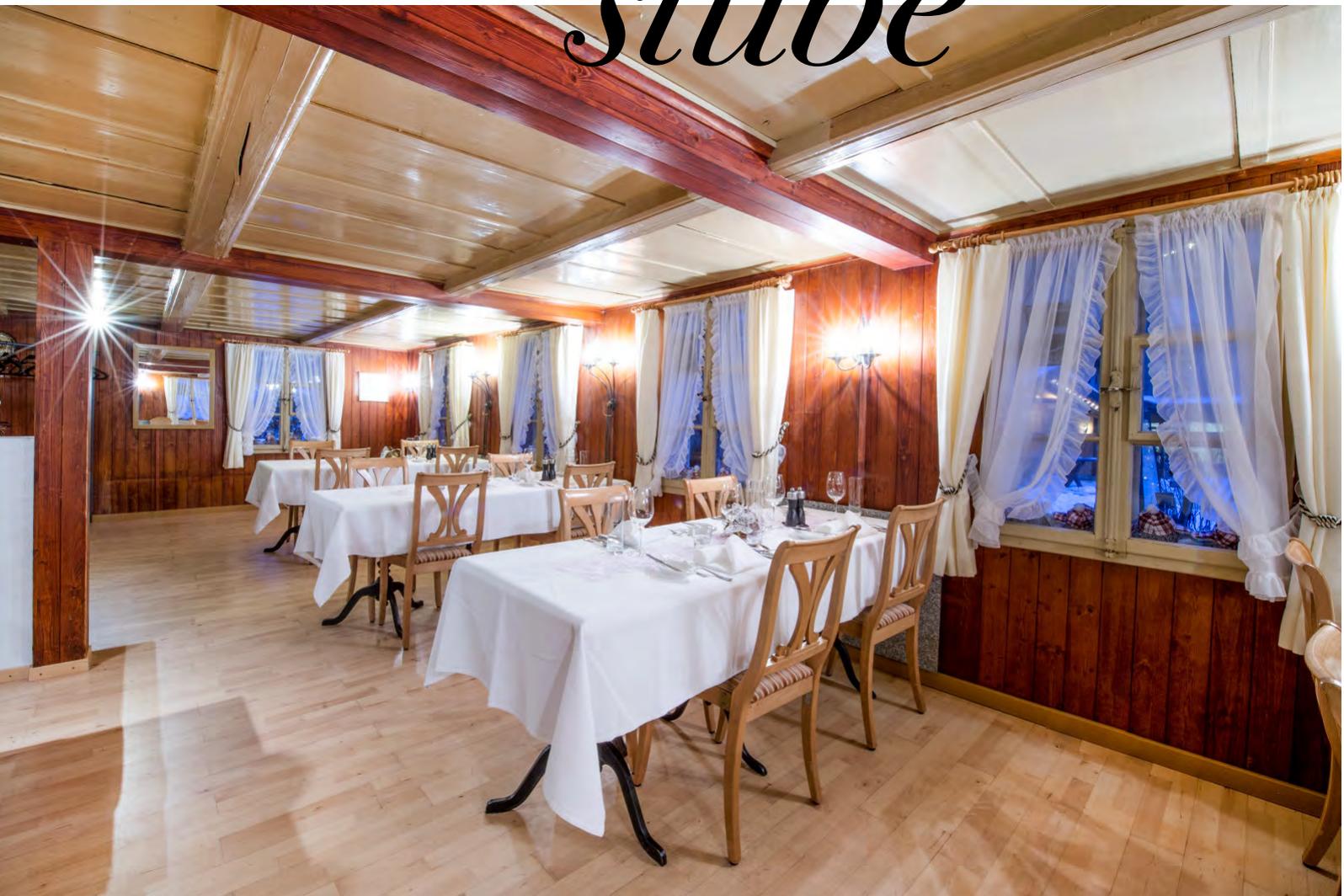
ämmitau 54m² *stube*



*im 1. Obergeschoss
ideale Bestuhlungsform
Tafel bis zu 20 Personen*

gotthelf stube

60m²



*im Erdgeschoss
ideale Bestuhlungsform
Tafel bis 35 Personen*

food truck



*Apérolokalität
im Garten*

bar & lounge



*Apérolokalität
im Erdgeschoss*

zimmer



*30 Zimmer
in verschiedenen Kategorien
gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offertre*

Kurzbeschreibung unseres Hauses

Unsere Lokalitäten

Bedlisaal bis 70 Personen im Erdgeschoss

Adlerstube bis 42 Personen im Erdgeschoss

Gaststube bis 24 Personen im Erdgeschoss

Ämmitaustube bis 20 Personen im 1. OG

Gotthelfstube bis 36 Personen im Nebengebäude Bauernhaus

Vinothek bis 15 Personen im Nebengebäude Bauernhaus im Untergeschoss

Hotelbar bis 15 Personen im Erdgeschoss

Hohgantsaal bis 60 Personen im 2. OG

Unsere Küche

Geniessen Sie die vier Jahreszeiten mit veredelten Frischprodukten aus der Region. Unser kreatives Küchenteam behandelt die Geschenke der Natur mit grösstem Respekt, um Ihnen jeden Tag eine gesunde, natürliche und gleichzeitig schmackhafte Küche anzubieten. Als Lizenznehmer von Ämmitaler Ruschtig haben wir uns verpflichtet, die Produkte wann immer möglich aus den umliegenden Alpen und Tälern zu beziehen. Bei allen unseren Menus reichen wir Ihnen gerne Nachservice „bis gnue“.

Weinkeller

Unser Weinkeller hat für jeden Geschmack und jeden Anlass etwas. Gerne beraten wir Sie persönlich. Wir freuen uns unsere Weinkarte präsentieren zu dürfen.

Zimmer

Wir bieten Tradition und zeitgemässen Komfort unter einem Dach vereint. Es erwarten Sie 30 liebevoll eingerichtete Hotelzimmer.

Entspannen Sie sich in unserer charmanten Wellnessecke mit Sauna, Dampfdusche und Badeholzfass im Freien

Inhaltsverzeichnis

Apéro-Getränke	4
Etwas zum Knabbern	5
Währschaftes aus dem Emmental.....	8
Kemmeriboden-Spezialitäten für besondere Anlässe	9
Fleischlose Genüsse.....	12
Reichhaltige Buffets im Kemmeriboden-Bad	13
Auswahl zum selber zusammenstellen	15
Desserts	23
Schoggi zum Kaffee	24
Unsere Weinvorschläge	26
Unsere Leistungen für Sie.....	28
Allgemeine Informationen	29

Grosse Feste fordern grosse Flaschen

Seit 1990 produziert Niklaus Wittwer unter seinem Namen „Niklaus Wittwer“ verschiedenste Walliser Weine. Heute werden rund 7ha Rebland bewirtschaftet. Eine vielschichtige Auswahl an Rebsorten internationaler Herkunft, wie auch autochthone Sorten wie Amigne, Humagne, Cornalin etc. gedeihen auf den steilen Rebbergen im Zentralwallis. Sie sind die Basis für auserlesene, charaktervolle Weine und versprechen höchsten Trinkgenuss.

Reto Invernizzi, Gastgeber in der 6. Generation, legt bei der Assemblage viel Wert darauf, einen Wein zu kreieren welche das Kemmeriboden-Bad im Glas wiedergibt!
Ehrlich, elegant und doch der Tradition verbunden. So soll es sein, so soll es bleiben, meint Reto Invernizzi zu seiner Assemblage.

Was gibt es Besseres als den eigens kreierte Hauswein in der bestmöglichen Rotweinqualität zu trinken. Zudem können sich alle Gäste anschliessend auf der grossen Flasche mit einem Stift verewigen. Was für eine bleibende Erinnerung an Ihr grossartiges Fest.

Gönnen Sie sich daher die

Kemmeriboden Assemblage Cépages Secret Rouge AOC Kreation Reto Invernizzi Niklaus Wittwer, Sion, 2016

Magnum, 150cl zu CHF 106.00

300cl zu CHF 240.00

600cl zu CHF 428.00

Apéro-Getränke

Hiesiger Apfelschaumwein	1dl	CHF	9.80
Emmentaler Johannisbeerschaumwein	1dl	CHF	9.80
Emmentaler Kir (Apfelschaumwein mit Cassis)	1dl	CHF	11.80
Holunder-Melissen-Tröpfli (alkoholfrei)	1dl	CHF	4.50
Hausgemachter Glühwein	1l	CHF	40.00
Hausgemachter Punsch (alkoholfrei)	1l	CHF	33.00
Assemblage „Mon Blanc“ Kemmeriboden 2015 Weissburgunder, Amigne, Roussane Niklaus Wittwer, Sion - Wallis			
	75cl	CHF	53.00
Cure d'Attalens 2015 Chasselas Obrist, Lavaux - Waadtland			
	75cl	CHF	49.00
Heida 2015 Heida St. Jodern Kellerei, Visperterminen - Wallis			
	75cl	CHF	54.00
Sauvignon Blanc 2013 Sauvignon Blanc Johanniterkellerei Twann			
	75cl	CHF	56.00
Entlebucher Bier 61 (Blond), Original (Naturtrüb), Fux (Amber)			
	33cl	CHF	5.50

Buchen Sie das Entlebucher Bier zusätzlich als Bierbuffet mit dem Braumeister der Entlebucher Bier AG. Lassen Sie sich vom Braumeister in die Aromavielfalt der verschiedenen Sorten einführen und erleben Sie gelebte Bierbegeisterung. Geeignet für alle Bierfreunde und –kenner und Alle die es noch werden wollen! CHF 120.00 pauschal zusätzlich zu dem konsumierten Bier.

Etwas zum Knabbern

Live-Brätzele

mit 3 verschiedene Salzbrätzeli vor den Gästen zubereitet CHF 12.50 / Pers.

Fondueapéro

Fondueapéro inklusive einem Glühwein oder Punsch CHF 13.50 / Pers.
Jeder zusätzlicher Glühwein/Punsch CHF 4.50

Apéro usem Ofe & Topf

Flammchueche regional interpretiert
Sautierte Dörrzwetschgen im Speckmantel
Süppchen oder Kaltschale in der Tasse serviert CHF 15.50 / Pers.

Apéromärit

mit 3 verschiedene Salzbrätzeli vor den Gästen zubereitet
Flammchueche regional interpretiert
Cremiges Rüeblschaumsüppchen mit Ingwer und einem Hauch
von Schangnauer Bienenhonig
Huusgmächti Blätterteigstange CHF 28.00 / Pers.

„Interessante Gäste, spannender Gesprächsstoff, gute Atmosphäre, feine Fingerhäppchen.
Wenn sich all diese Faktoren in Einklang bringen lassen, wird ein Apéro zum Erfolg“

Etwas zum Knabbern

Apero „öppis Chlises“

Gemüwestäbchen und Blätterteigstangen mit zweierlei Dip-Sauce CHF 6.50 / Pers.

Apero „für dr chli Gluscht“

Sautierte Dörrzwetschgen im Speckmantel
Blätterteiggebäck mit Geflügel, Kalb und Fisch CHF 9.50 / Pers.

Apéro „öppis zum Dünkle u Hoble“

Würzige Pouletstreifen mit zweierlei Dip-Saucen und
Schangnauer Büffelmozzarellasticks mit Cherrytomaten,
dazu unsere Büffelwurst zum selber Hobeln CHF 12.50/Pers.

Apéro „Räs, Chüschting u Chnusperig“

Drei verschiedene Crostinis nach Saison, dazu
Hobelkäse vom Tannigsboden und Trockenfleisch CHF 14.50 / Pers.

Apéro „ds beschte us der Region“

Büffelwurst zum selber Hobeln, Büffellandjäger, Knoblauchknebeli,
Buurehamme, Baumnusskäse, Emmentalerkäse, Hobelkäse vom
Tannigsboden, Büffelmozzarella, serviert mit gluschtigen Garnituren CHF 19.50 / Pers.

Apéro „Büffelhof Schönisey“*

Büffel-Kräuter-Quark und Gemüse-Sticks, Büffelmozzarella,
Weichkäse-Alpenkräuter, Hartkäse-Büffelkäse gelagert
Halbhardt-Büffelkäse, Büffelwurst
Trockenfleisch vom Büffel, Büffel-Landjäger
Büffelbrot CHF 19.50 / Pers.

* Dieses Apéro empfehlen wir Ihnen in Verbindung mit dem
Rahmenprogramm (Büffelbesichtigung) auf dem Nachbarshof Schönisey.

Etwas zum Knabbern

Stellen Sie sich Ihre gewünschte Canapés Auswahl selbst zusammen

Büffel-Frischkäse auf Pumpernickel	CHF 2.50 / Stück
Lachsmousse auf geröstetem Brot	CHF 3.00 / Stück
Rauchlachs und Frischkäse auf geröstetem Brot	CHF 3.00/ Stück
Fischterriner auf Pumpernickel	CHF 3.50 / Stück
Geflügel-Leber-Mousse auf Pumpernickel	CHF 4.50 / Stück
Rindstatar auf geröstetem Brot	CHF 4.50 / Stück

Währschafte aus dem Emmental

Die auti Ämmitaler Sunntigstradition

Knackigi Saisonsalät mit Sprossä u Chärne a
üsem Huusdressing



Wählet Öi Wunschsuppä us üsem Suppä Agebot uf Siite 16



Zarts hiesigs Bratetrio us Schwiinsbrate, Chaubsbrate und ofäfrüschem Poulet
amne chüschtige Rosmarinjus,

mit Pommes frites und farbigem Saisongmües

CHF 45.00

(ab 15 Personen)

Der Ämmitaler Klassiker

Es Glesli Ämmitaler Johannisbeerschumwy



Fleischsuppe mit gröschtetä Brotwürfeli



Bärner Plattä mit Siedfleisch, Späck, Zunge, Rippli, Wurst u Zungewurst,
Salzhärdöpfu, Suurchabis u Suurrüebe

Grüeni Bohne u Dörrbohne

CHF 48.00

Vrenelis Visite Menu

1 Glas Ämmitaler Chlepfmoscht „Äs frisches Anetzerli“



„Wyber Salat“ mit Späck u gröschtetä Brotwürfeli



Wählet Öi Wunschsuppä us üsem Suppä Agebot uf Siite 16



Ämmitaler Schnitzu

Äs ankezarts Schwynsplätzli mit Hamme u verlofnem Ämmitaler Chäs
anere Rotwysosse,

serviert mit Vrenelis Härdöpfubitzli u Gmüesigem vom Pflanzplätz

CHF 62.00

Kemmeriboden-Spezialitäten für besondere Anlässe

Us der Nechi u der Ferni 1

Duo von der Entlebucher Lachsforelle

Tatar und Mousse gesetzt auf ein saisonales Gemüsegel

begleitet von Sprossen, Meerrettich, Apfel und einer Knusperkomponente



Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 16



Pochiertes Schangnauer Bio-Ei

auf einem Kartoffel-Sellerie-Stock

begleitet von einer Randensauce

garniert mit bunten Gemüse-Chips und geröstete Mandelstifte



Roastbeef vom Schangnauer Rind, in einer Kruste von frischen Kräutern rosa gebraten

mit einer Sauce Béarnaise und einem milden Balsamicojus

serviert mit Kartoffelgratin und einem Emmentaler Gemüsekörbchen

Menu komplett

CHF 79.00

Menu ohne warme Vorspeise

CHF 67.00

(erhältlich ab 8 Personen)

Us der Nechi u der Ferni 2

Büffelmozzarella von der Bergkäserei Marbach (Begleitung je nach Saison) (im Sommer und im Herbst)

begleitet von einer Basilikumcreme, Melone, schwarze Olive und knackige Chips von der Büffelwurst

(im Winter und im Frühling)

begleitet von einer Kräutercreme, eingelegte Feige, schwarze Olive und knackige Chips von der Büffelwurst



Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 16



Sautiertes Zanderfilet

auf lauwarmem Rüepli-Tatar mit einer Erbsencreme garniert mit Quinoa-Pops, Sprossen und Granatapfelkerne



Steak trifft Wurst

Zartrosa gebratenes Entrecôte vom heimischen Kalb

und ein grilliertes Kräuterbratwürstchen

begleitet von einem Emmentaler Feigensenfjus

gesetzt auf eine Pfälzer-Rüepli-Mousseline

dazu reichen wir unsere hausgemachten Kemmeribodenkroketten und Gemüse vom Markt

Menu komplett	CHF	82.00
Menu ohne warme Vorspeise (erhältlich ab 8 Personen)	CHF	68.00

Us der Nechi u der Ferni 3

Cremiges Mousse vom mild geräucherten schottischen Wildlachs
dressiert auf einem marinierten Randencarpaccio
dazu ein luftiger Apfel-Meerrettich-Schaum



Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 16



Je nach Saison ein erfrischendes Fruchtsorbet zum durchatmen



Duo vom heimischen Rind
Zartrosa gebratenes Filet und gebackene Praline
begleitet von einem Portweinjus
gesetzt auf eine Rüebli-Mousseline
dazu reichen wir unsere Kemmeriboden-Kartoffelnudel
und Gemüse vom Markt

Menu komplett	CHF	81.00
Menu ohne Sorbet	CHF	73.00

(erhältlich ab 8 Personen – erhältlich nach Verfügbarkeit)

Fleischlose Genüsse

Vegetarische Versuechig

Schaumiges Süppchen aus unseren Kemmeriboden Bergkräutern mit einem milden Honigrahmhäubchen



Lauwarmes Rüebli-Tatar gesetzt auf eine Erbsencreme garniert mit Quinoa-Pops, Sprossen und Granatapfel-Kerne



Schiefer Turm aus Schangnau

Grillierte Scheibchen von Aubergine und Tomate mit

zerlaufenem, hiesigem Büffelmozzarella

gesetzt in ein Ragout von Muskatkürbis oder Zucchini (je nach Saison)

dazu ein ausgefallenes Korianderpesto

CHF

45.00

(erhältlich ab 8 Personen)

Fisch vo änet am Bärg

Tatar vom Schangnauer Saibling

begleitet von einem Salatbouquet

dazu reichen wir einen Kräuterquark, Sprossen und Blätterteiggebäck



Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 16



Sautiertes Zander-Filet

begleitet von unserer Kemmeriboden-Kräuterbutter-Sauce

gesetzt auf ein sämiges Parmesan-Risotto

dazu reichen wir glasiertes Mini-Gemüse

CHF

59.00

Reichhaltige Buffets im Kemmeriboden-Bad

Buurebuffet

Kaltes Buffet

Hauspastete, Rohschinken, Roastbeef, Burehamme, geräucherte Forelle, Lachs, Entenbrust

Saucen: Cumberland, Vinaigrette, Meerrettichschaum, Tartar

Reichhaltiges Salatbuffet mit Melonen

Züpfle und Bauernbrot



Warmes Buffet

Siedfleisch, Markbein, Rippli, Speck, Zunge, Zungenwurst, Bauernbratwurst

Braten vom hiesigen Söili, Kalb und Poulet

Meerrettichschaum, Senfsauce, Rotweinsauce

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln

Sauerkraut, Bohnen, Rüeblen, Sauerrüben

CHF 79.00



Reichhaltiges Kemmeriboden Dessertbuffet

mit Käseplatte

Spezialpreis (nur in Verbindung mit Bauern-Buffet)

CHF 23.00

(Das Buffet ist ab 18 Personen erhältlich)

Schlemmerbuffet

Kaltes Buffet

Geräucherte Bachforelle, geräucherter Wildlachs, Bärenkrebse, Roastbeef,
geräucherte Entenbrust

Hausgemachte Terrinen, Melone mit Parmaschinken und vieles mehr
Saucen: Cumberland, Orangen, Vinaigrette, Tartar, Meerrettichschaum

Reichhaltiges Salatbuffet mit Riesenzopf



Holundersorbet mit Champagner



Warmes Buffet

Rindsfilet mit Eierschwämmchen, Sauce Béarnaise

Glasierte Kalbsschulter an Schnittlauchsauce

Reichhaltige Berner Platte

Hausmachernudeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln

Saisongemüse, Sauerkraut, Bohnen, Rüeblen, Sauerrüben

Schlemmer-Buffet komplett	CHF	94.00
Schlemmer-Buffet ohne Sorbet	CHF	86.00

Reichhaltiges Kemmeriboden Dessertbuffet mit Käseplatte

Spezialpreis (nur in Verbindung mit Schlemmer-Buffet)	CHF	23.00
---	-----	-------

(Das Buffet ist ab 18 Personen erhältlich)

Auswahl zum selber zusammenstellen

Bitte wählen Sie aus dem untenstehenden Angebot ein einheitliches Menu für Ihre Gruppe aus. Falls dies gewünscht wird, kann zusätzlich eine vegetarische Variante ausgesucht werden.

Vorspeisen

Knackige Saisonsalate mit Sprossen und gerösteten Kernen

mit unserem Hausdressing CHF 10.50

„Wyber Salat“ mit Speck und gerösteten Brotwürfeli CHF 12.50

Überbackener Feta vom Schangnauer Büffel
gesetzt auf ein Rucolabeet an unserer Hausvinaigrette
garniert mit marinierten Cherry-Tomaten, konfiertem schwarzer Olive,
Salzitrone und knusprigen Chips von der Büffelwurst CHF 15.50

Büffelmozzarella von der Bergkäserei Marbach (Begleitung je nach Saison)
(im Sommer und im Herbst)
begleitet von einer Basilikumcreme, Melone, schwarze Olive
und knackige Chips von der Büffelwurst
(im Winter und im Frühling)
begleitet von einer Kräutercreme, eingelegte Feige,
schwarze Olive und knackige Chips von der Büffelwurst CHF 15.50

Cremiges Mousse vom mild geräucherten schottischen Wildlachs
dressiert auf einem marinierten Randencarpaccio
dazu ein luftiger Apfel-Meerrettich-Schaum CHF 15.50

Duo von der Entlebucher Lachsforelle
Tatar und Mousse gesetzt auf ein saisonales Gemüse
begleitet von Sprossen, Meerrettich,
Apfel und einer Knusperkomponente CHF 16.50

Tatar vom Schangnauer Saibling
begleitet von einem Salatbouquet dazu
reichen wir einen Kräuterquark,
Sprossen und Blätterteiggebäck CHF 17.50

Ein Duo von Vorspeise und Suppe
Cremiges Mousse vom mild geräucherten schottischen Wildlachs
dressiert auf einem marinierten Randencarpaccio
dazu ein luftiger Apfel-Meerrettich-Schaum
serviert mit einem Bergkräutersüppchen in der Kaffeetasse CHF 17.50

Tatar vom heimischen Rind
begleitet von einer Kräutercreme
dazu reichen wir Mönchskopf, Toastbrot und Chäserei Anke
garniert mit Kapern, schwarze Olive und Salzzitrone CHF 19.50

Suppen

Hausgemachte Rindskraftbrühe verfeinert mit altem Sherry	CHF	9.50
Hausgemachte Rindskraftbrühe begleitet von sautierten Pilzen, geröstete Brotwürfel und Gemüseblättchen	CHF	9.50
Schaumiges Süppchen aus unseren Kemmeriboden Bergkräutern mit einem milden Honigrahmhäubchen	CHF	11.00
Cremiges Rüeblischaumsüppchen verfeinert mit frischem Ingwer und einem Hauch von Schangnauer Bienenhonig	CHF	11.00
Unser Emmentaler Feigensenf-Süppchen mit feinen Streifen von geräucherter Entenbrust und einem Rahmhäubchen	CHF	11.00
Cremiges vom Schweizer Mais garniert mit Chäserei Nidle, Chili-Popcorn und Petersilie	CHF	11.50
Essenz vom Steinpilz begleitet von seinen Ravioli und Gemüse- rauten	CHF	11.50
Cremiges von der Topinambur begleitet von einem Rüepli-Espuma garniert mit Büffelwurst und Schnittlauch	CHF	11.50
Cremiges vom Zitronen-Thymian begleitet von einem Tomaten-Espuma garniert mit getrockneten Alpenblüten	CHF	11.50

Warme Vorspeisen

Pochiertes Schangnauer Bio-Ei auf
einem Kartoffel-Sellerie-Stock
begleitet von einer Randensauce
garniert mit bunten Gemüse-Chips und geröstete Mandelstifte CHF 14.50

Sautiertes Zanderfilet
auf lauwarmem Rüebl-Tatar mit einer Erbsencreme
garniert mit Quinoa-Pops, Sprossen und Granatapfelkerne CHF 17.00

Gebackene Praline vom Hecht aus dem Neuenburger See
begleitet von einer Weissweinsauce
gesetzt auf einen luftigen Maisschaum
dazu reichen wir einen Salat von roten Zwiebeln CHF 18.50

Gebackene Praline vom Ochsenchwanz
begleitet von einem Gewürzjus
gesetzt auf einen luftigen Maisschaum
dazu reichen wir einen Salat von roten Zwiebeln CHF 18.50

Hauptgänge

Zarte Schnitzel vom hiesigen Kalb oder Schwein
mit einer cremigen Edelpilzrahmsauce mit Safrannudeln begleitet
von buntem Gemüse und einer kleinen Fruchtgarnitur

Kalb	CHF	34.00
Schwein	CHF	28.00

Zartes Geschnetzelttes vom hiesigen Schwein oder Kalb
mit einer cremigen Edelpilzrahmsauce mit knuspriger Rösti „Kemmeriboden Art“
und einer kleinen Fruchtgarnitur

– Buntes Gemüse aus der Region reichen

wir Ihnen gerne im Nachservice –

Schwein CHF

Kalb	CHF	38.00
Schwein	CHF	28.00

Zartes hiesiges Bratentrio aus Schwein, Kalb und ofenfrischem Poulet mit einem kräftigen Rosmarinjus Serviert mit Pommes frites und buntem Saisongemüse (erhältlich ab 15 Personen)	CHF	29.00
Knusprig gebratene Brust von der Maispoularde mit einer cremigen Weissweinsauce dazu Butterreis mit Kräutern und Broccoliröschen	CHF	32.00
In Merlot zart geschmorter Braten vom Emmentaler Rind mit hausgemachtem cremigem Kartoffelstock und glasiertem Wurzelgemüse (erhältlich ab 20 Personen)	CHF	34.00
Ämmitaler Schnitzu Ein zartes Schweinsschnitzel mit Hamme und geschmolzenem Emmentaler-Käse mit einem Rotweinjus serviert mit Vrenelis Händöpfubitzli und buntem Saisongemüse	CHF	35.00
Reichhaltige Berner Platte Als „Anetzerli“ reichen wir Ihnen vorweg unsere hausgemachte Rindskraftbrühe mit Brotwürfeli dann servieren wir Ihnen gerne sechs verschiedene Fleischsorten, Salzkartoffeln, Sauerkraut und Sauerrüben mit grünen und gedörrten Bohnen	CHF	36.00
Duo vom heimischen Söili Zartrosa gebratenes Filet und zart geschmorte Wangenbacke begleitet von einem Rosmarinjus gesetzt auf eine Sellerie-Mousseline dazu reichen wir hausgemachte Pommes Dauphine und Gemüse vom Markt	CHF	37.00
Duo vom Schweizer Lamm Zartrosa gebratenes Rack und sautieret Meatballs begleitet von einem Gewürzjus gesetzt auf eine geräucherte Peperoni-Mousseline dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und Gemüse vom Markt	CHF	44.00

<p>Roastbeef vom Schangnauer Rind in einer Kruste von frischen Kräutern rosa gebraten mit einer Sauce Béarnaise und einem milden Balsamicojus serviert mit Kartoffelgratin und einem Emmentaler Gemüsekorbchen (erhältlich ab 8 Personen)</p>	CHF	43.00
<p>Steak trifft Wurst Zartrosa gebratenes Entrecôte vom heimischen Kalb und ein grilliertes Kräuterbratwürstchen begleitet von einem Emmentaler Feigensenfjus gesetzt auf eine Pfälzer-Rüebli-Mousseline dazu reichen wir unsere hausgemachten Kemmeribodenkroketten und Gemüse vom Markt</p>	CHF	43.00
<p>Rosa gebratenes heimisches Kalbssteak double mit einer Kemmeriboden-Kräuterbutter-Sauce begleitet von einem Champagnerrisotto und Broccoliröschen mit einer Mandelbutter (erhältlich ab 8 Personen)</p>	CHF	44.00
<p>Duo vom heimischen Rind Zartrosa gebratenes Filet und gebackene Praline begleitet von einem Portweinjus gesetzt auf eine Rüebli-Mousseline dazu reichen wir unsere Kemmeriboden-Kartoffelnudel und Gemüse vom Markt</p>	CHF	48.00
<p>Filetsteak von unserem Schangnauer Büffel, à point gebraten mit einem Frischkräuterjus gesetzt auf unsere Kemmeriboden-Kartoffelknebeli begleitet von buntem Gemüse (erhältlich ab 8 Personen – erhältlich nach Verfügbarkeit)</p>	CHF	54.00

Les trois filets (vom Kalb, Rind und Schwein)
Zarte Medaillons vom hiesigen Rind mit einer Sauce Béarnaise
und Kalb mit einem kräftigen Rotweinjus
serviert mit hausgemachtem Kartoffelgratin
und einem bunten Emmentaler Gemüsekörbchen

Das aromatische Schweinsfilet an Morchelrahmsauce
reichen wir Ihnen gerne im Nachservice

mit feinen Safrantagliatelle und buntem Gemüse der Saison
(erhältlich ab 8 Personen) CHF 56.00

Fisch Hauptgänge

Sautiertes Zander-Filet
begleitet von unserer Kemmeriboden-Kräuterbutter-Sauce
gesetzt auf ein sämiges Parmesan-Risotto
dazu reichen wir glasiertes Mini-Gemüse

CHF 36.00

Sautierte Entlebucher Lachsforelle
begleitet von einer Randen-Sauce
gesetzt auf eine Kartoffel-Petersilien-Galette
dazu reichen wir Rüebli, Kohlrabi und Zucchetti

CHF 37.00

Pochierte Seezungen-Roulade
begleitet von einer Buttersauce gesetzt
auf ein sämiges Pasta-Risotto
dazu reichen wir Gemüse vom Markt

CHF 38.00

Vegetarische Hauptgänge

Schiefer Turm aus Schangnau
Grillierte Scheibchen von Aubergine und Tomate mit
zerlaufenem, hiesigem Büffelmozzarella
gesetzt in ein Ragout von Muskatkürbis oder Zucchini (je nach Saison)
dazu ein ausgefallenes Korianderpesto

CHF 27.00

Vegane Hauptgänge

Grünkern im Mangoldblatt eingerollt gesetzt auf eine Selleriecreme begleitet von einer Safran-Sauce dazu reichen wir Minigemüse und geröstete Mandelstifte	CHF	28.00
Cous-Cous-Roulade gesetzt auf ein leichtes Gemüseragout garniert mit Schwarzwurzel-Chips und einer Luft vom Emmentaler Apfelschaumwein	CHF	29.00
Linsen-Limetten-Krapfen gesetzt auf ein Gemüse-Carpaccio dazu reichen wir eine Vegane Soja-Mayonnaise und bunte Gemüse-Chips	CHF	29.00

Desserts

Ännelis Visite-Cremä (Brönnti Cremä, Merängge u Nidle)	CHF	8.50
Vollmundiges Waldbeersorbet gesetzt in ein schaumiges Minze-Holunder Süppchen	CHF	10.50
„Zwätschgehäfel“ Rotweinzwetschgenkompott mit zartschmelzender Zimtglace	CHF	11.00
Hausgemachte Büffelquark-Rahmglace mit einem Hauch von Madagaskar Vanille zusammen mit einem lauwarmen Schokoladenküchlein (erhältlich ab 8 Personen)	CHF	11.00
Zarte Crème brûlée mit Grand Marnier aromatisiert dazu eine Kugel Schokoladencrèmeglace und ein zarter Ananasschaum (erhältlich ab 8 Personen)	CHF	12.50
Tiramisu nach Art des Hauses begleitet von Mangosorbet und einer Schokoladensauce (erhältlich ab 8 Personen)	CHF	12.50
Auswahl von regionalen Käsespezialitäten vom Holzbrett	CHF	18.00

Unsere Klassiker

Kemmeriboden Merängge mit Chäserei Nidle	CHF	12.90
Kleine Merängge (1 Stück)	CHF	9.90
Merängge Glace Merängge mit zartschmelzender Vanille-Rahmglace und Chäserei Nidle	CHF	11.90

Richthautigs Kemmeriboden Dessertbuffet mit Chäsplatte
mit verschiedenen Glacen, Fruchtsalat,
Mousse au Chocolat, Tiramisu, Panna Cotta, Crème brûlée, Früchtekuchen, Gebrannter
Crème, Torten, Früchtespiegel, Käseplatte und natürlich unseren traditionellen
Kemmeriboden-Merängge mit Chäserei Nidle CHF 25.00
(erhältlich ab 20 Personen)

Ämmitaler Dessertbuffet
Brönnti Cremä, Fruchtsalat, 3 Sorte Glace und natürlich
üsi traditionelle Kemmeriboden-Merängge mit Chäserei Nidle CHF 15.00
(erhältlich ab 20 Personen)

Hochzytsturte
Hausgemachte Vacheringlacé-Torte, pro Person CHF 11.50
(erhältlich ab 15 Personen)

Wird die Hochzeitstorte selber zum Fest mitgebracht, verrechnen wir CHF 4.50 pro Person für
unsere Dienstleistungen.

Schoggi zum Kaffee

Die süsse Versuchung zum Kaffee, pro Person CHF 3.90

Merängge-Mümpfeli 1 Stück pro Person
Praline, gefüllt mit Original-Merängge aus dem Holzofen mit seinem Likör aus edler
Nobile-Schokolade

Ämme-Chempä 1 Stück pro Person
Praline mit karamellisierten Haselnüssen und zartschmelzender Gianduja-Schokolade

Digestive

Kemmeriboden Merängge Likör 4cl	CHF	8.00
Emmentaler Whisky (Emmentaler Single Malt)	CHF	12.00
Ämmitaler Quittenwasser 2cl	CHF	9.00
Bernerosenapfelwasser 2cl	CHF	10.00
Williams Barrique Studer 2cl	CHF	14.00
Kirsch Barrique Studer 2cl	CHF	12.00
Grappa Elisi Berta 2cl	CHF	13.00
Grappa Tre Soli Tre Berta 2cl	CHF	14.00

Unsere Weinvorschläge

Weiss

Assemblage „Mon Blanc“ Kemmeriboden 2015 Weissburgunder, Amigne, Roussane Niklaus Wittwer, Sion - Wallis	75cl	CHF	53.00
Jeninser Pinot Blanc 2014 Weissburgunder Annatina Pelizzatti, Jenins – Bündner Herrschaft	75cl	CHF	56.00
Bianco Rovere 2013 Merlot Bianco Guido Brivio, Mendrisio – Tessin	75cl	CHF	64.00
Roero Arneis 2014 Arneis Funtanin, Roero – Piemont	75cl	CHF	51.00
Castel Ringberg DOC 2015 Grauburgunder Elena Walch, Südtirol – Italien	75cl	CHF	56.00
Meursault 2011 Chardonnay Louis Jadot, Côte de Beaune – Burgund	75cl	CHF	89.00

Rosé

Oeil de Perdrix 2014 Pinot Noir Château d'Auvernier, Neuenburg	75cl	CHF	49.00
--	------	-----	-------

Rot

Pinot Noir 2014

Pinot Noir

Johanniterkellerei, Twann – Bern 75cl CHF 53.00

Kemmeribodenbad Assemblage Rouge AOC 2014

Cabernet Franc, Pinot Noir, Syrah, Humagne Rouge, Cornalin

Niklaus Wittwer, Sion – Wallis 75cl CHF 56.00

Passionato Cuvée Prestige 2010

Malbec, Diolinoir, Cabernet Sauvignon, Merlot

Gebrüder Nauer, Bremgarten – Aargau 75cl CHF 59.00

Riflessi d'Epoca 2012

Merlot

Guido Brivio, Mendrisio – Tessin 75cl CHF 73.00

Barbera d'Alba "Elena La Luna" 2014

Barbera

Roberto Sarotto, Alba – Piemont 75cl CHF 55.00

Il Bruciato DOC 2014

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Tenuta dell'Ornellaia, Toskana 75cl CHF 57.00

Montessu IGT 2013

Carignano, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah

Tenuta Santadi, Sardinien 75cl CHF 58.00

Château Viaud de Lalande 2007

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Pomerol, Bordeaux 75cl CHF 68.00

Les Terrasses 2014

Cabernet Sauvignon, Grenache, Mauzuelo

Alvaro Palacios, Priorat – Katalonien 75cl CHF 69.00

Neo 2011

Tempranillo

Bodegas Conde, Ribera del Duero 75cl CHF 89.00

Cabernet Sauvignon Reserve 2012

Cabernet Sauvignon

Pérez Cruz, Chile 75cl CHF 48.00

Unsere Leistungen für Sie

Persönliche Besprechung

Wir möchten uns Zeit für Sie reservieren. Bitte melden Sie Ihren Besuch zur Vorbesprechung telefonisch an.

Spezialwünsche

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche, soweit es uns möglich ist. Wir können für Sie musikalische Unterhaltung, Kutschenfahrten, Vorträge, Bogenschiessen, Wanderungen, Schneeschuhtouren, etc. organisieren.

Blumenschmuck

Wir geben Ihnen gerne Adressen aus unserer Region bekannt, wo Sie Ihren Tischschmuck nach Ihren Wünschen bestellen können.

Menüvorschläge

Aus unseren Menüvorschlägen sollten Sie für jeden Anlass das Passende finden. Lassen Sie sich Zeit und kommen Sie bei Fragen, Unklarheiten oder Wünschen auf uns zu. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter.

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

Beratung

Gerne beraten wir Sie am Telefon oder per Mail persönlich, damit wir Ihren Wünschen jederzeit gerecht werden können.

Checkliste

Nach unserer gemeinsamen Besprechung senden wir Ihnen eine Checkliste mit allen Besprochenen Details zu, damit wir für die weitere Planung immer auf dem gleichen Stand sind.

Allgemeine Informationen

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 7,7% MwSt. Kleine Preisanpassungen können unter dem Jahr vollzogen werden. Sollten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75cl Flasche.

Polizeistunde

Das Gastgewerbe- und Arbeitsgesetz zwingt uns leider zu stimmungskillenden Schliessungszeiten mit Massnahmen. Damit Ihr Fest nicht ein abruptes Ende nehmen muss, stehen unsere Mitarbeiter Ihnen auch nach Mitternacht zu Diensten. Jedoch verrechnen wir ab 24.00 Uhr CHF 250.00 pauschal pro angebrochene Stunde. Ebenfalls bitten wir Sie, die Musik spätestens ab 24.00 auf Zimmerlautstärke zu reduzieren. Definitive Polizeistunde 02:00 Uhr.

Zahlungsbedingungen

An Ihrem Fest-Tag müssen Sie sich nicht mit finanziellen Dingen herumschlagen. Gerne senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung, Zahlung innert 14 Tagen, zu.

Übernachtungen

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihr Fest-Essen mit einer Übernachtung in unserem Hotel verbinden.

Zimmerbuchungen bei Hochzeitsgesellschaften

Unser Haus wird von ruhe- und erholungssuchenden Gästen sehr geschätzt. Sie verstehen bestimmt, dass sich die Bedürfnisse der beiden Gästetypen (Hochzeitsgäste und Individualgäste) nicht ganz vereinen lassen. Aus diesem Grund bitten wir Sie zu beachten, dass bei Hochzeiten mindestens 15 Doppelzimmer reserviert werden müssen. Die Zimmer werden durch uns zugeteilt.

Feuerwerk

Feuerwerke nach Rücksprache. Verzichten Sie bitte auf das Abbrennen von Himmelslaternen. Unsere historischen Gebäude, die Natur und die Tiere sind Ihnen dankbar!

Wo liegt das Kemmeriboden-Bad

Mit dem Auto via Schangnau oder mit den öffentlichen Verkehrsmitteln via Escholzmatt (Postautolinie Escholzmatt-Kemmeriboden). Das Postauto hält direkt vor unserem Haus.

Hotel Kemmeriboden-Bad, 6197 Schangnau

hotel@kemmeriboden.ch / Tel. 034 493 77 77 / www.kemmeriboden.ch

