

heim kommen

*Gast sein ist gut,
heimkommen
ist besser*

Liebe Gäste, liebe Freunde

Von vielen Menschen wird aus beruflichen Gründen sehr viel Flexibilität und Mobilität verlangt. Da empfinden wir es schon als Privileg, dass wir dort leben und arbeiten dürfen, wo unsere Wurzeln sind, wo schon vor 5 Generationen unsere Familien etwas aufgebaut haben - in unserer Heimat.

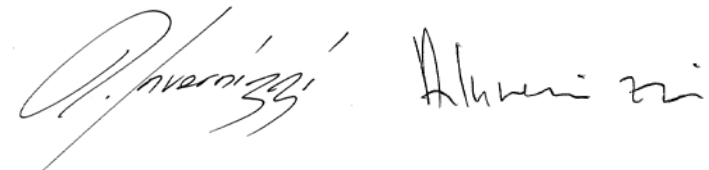
„Gast sein ist gut, heimkommen ist besser“, diese Weisheit kann jeder nachempfinden, der längere Zeit fern der Heimat verbracht hat. Wir wünschen uns, dass Sie bei uns im Kemmeriboden-Bad das Gefühl haben, heimzukommen. Auch in der Küche spielt die Heimat der kostbaren Produkte bei uns eine zentrale Rolle. Für uns ist es seit jeher ein Gebot erster Stunde, darauf zu schauen, dass „hiesige“ 1A-Lebensmittel zu köstlichen Gerichten verarbeitet werden.

Unser Küchenchef Max Biggemann veredelt mit seinem Team die regionalen Produkte mit einem frischen und kreativen Koch Stil. Aus dem Reich des Kellers werden Sie von unseren Restaurantleitern Simon Zsolt und Tim Möllmann verwöhnt.

Wir wünschen Ihnen „ä Guete!“

Ihre Gastgeber in der 6. Generation

Reto und Alexandra Invernizzi & Team

The image shows two handwritten signatures in black ink. The signature on the left is 'R. Invernizzi' and the one on the right is 'Alexandra Invernizzi'. Both are written in a cursive, flowing style.

herbst zauber

fleisch

Nüsslisalat im Chörbli

an unserem Hausdressing
garniert mit Ei und knusprigen Brotwürfeli und Speck

Cremiges vom Muskatkürbis

garniert mit seinem Öl und gerösteten Kernen
glutenfrei, vegetarisch

Zart sautierte Rehschnitzel

begleitet von einer Wacholder-Wildrahmsauce
garniert mit sautierten Waldpilzen
dazu reichen wir Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni und
eine herbstliche Fruchtgarnitur

Variation vom Pfirsich

mit Sorbet, Tartelette mit Mousse und konfiert

CHF 84.00

ohne Vorspeise

CHF 69.00

herbst zauber

fisch

Nüsslisalat im Chörbli

an unserem Hausdressing
garniert mit Ei und knusprigen Brotwürfeli

Cremiges vom Muskatkürbis

garniert mit seinem Öl und gerösteten Kernen
glutenfrei, vegetarisch

Sautiertes Filet vom Zander

an einem Zitronenschaum
serviert mit einem Kürbisgersotto
dazu reichen wir Broccoli

Variation vom Pfirsich

mit Sorbet, Tartelette mit Mousse und konfiert

CHF 74.00

ohne Vorspeise

CHF 59.00

vor speisen

Herbstlicher gemischter Salat

an unserem Hausdressing

garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen

CHF 10.50

vegetarisch

auf Wunsch:

zusätzlich mit Mozzarella-Perlen vom Schangnauer Wasserbüffel

CHF 5.50

oder mit hauchdünn geschnittener Büffelwurst

CHF 4.50

Nüsslisalat im Chörbli

an unserem Hausdressing

garniert mit Ei und knusprigen Brotwürfeli

und Speck

CHF 15.50

auf Wunsch ohne Speck erhältlich

vor speisen

Cremige Hüttenkäseterrine

garniert mit einem kleinen Salat
an einer Kräutervinaigrette und Brombeeren
CHF 14.50
vegetarisch

Hausgemachte Falafel

serviert auf einem Tatar vom Muskatkürbis,
Soja-Joghurtsauce und Kürbiskernöl
CHF 15.50
vegan, laktosefrei

Hausgebeizter Wildschinken

an einem Linsensalat
begleitet von einer Crème fraîche und Waldpilzen
CHF 18.50
glutenfrei

Tatar vom schottischen Wildlachs

verfeinert mit Apfel und Birne
begleitet von zweierlei Rande und Limette
CHF 19.50
glutenfrei, laktosefrei

Suppen

Hausgemachte Rindskraftbrühe

begleitet von Wurzelgemüse,
gerösteten Brotwürfeli und Schnittlauch
CHF 12.50
laktosefrei

Essenz von Steinpilzen

verfeinert mit Sherry und seinem Ravioli
CHF 12.50
laktosefrei

Cremiges vom Muskatkürbis

garniert mit seinem Öl und gerösteten Kernen
CHF 12.50
vegetarisch, glutenfrei

wild. Zeit

Unsere wilden Spezialitäten Äs het, so lang's het!

Unser Familienbetrieb liegt im Grenzgebiet der Kantone Bern und Luzern. Wir dürfen seit Jahren auf das einheimische Wildfleisch der Luzerner Jäger aus der Revierjagd und den Berner Jägern aus der Patentjagd zählen.

Hausgebeizter Pfeffer „Kemmeriboden-Art“

garniert mit sautierten Pilzen, Silberzwiebeln, Speck und knusprigen Brotwürfeli

serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni und einer herbstlichen Fruchtgarnitur

Rehpfeffer CHF 35.00

Hirschpfeffer CHF 33.00

Gemspfeffer CHF 33.00

Zart sautierte Rehschnitzel

begleitet von einer Wacholder-Wildrahmsauce

garniert mit sautierten Waldpilzen

dazu reichen wir Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni und eine herbstliche Fruchtgarnitur

CHF 45.00

wild. Zeit

Wild-Spezialempfänglich

ab 2 Personen

Nüsslisalat gesetzt in ein Knusperchörbli

begleitet von Ei, karamellisierten Maroni,
gerösteten Haselnüssen und Speck
sowie

Am Stück gebratener Rehrücken am Tisch für Sie flambiert

begleitet von einem Preiselbeerjus
dazu reichen wir hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Kürbis, sautierte Waldpilze, herbstliche Fruchtgarnitur und
glasierte Maroni
serviert in 2 Gängen mit Salat

CHF 69.00 pro Person

tradi tion

Ämmitaler Schnitzu vom hiesige Söili

mit Hamme u verlofnem Ämmitaler Chäs
derzue gits Vrenelis Händöpfubitzli u
Gmüesigs vom Pflanzblätz
CHF 35.00
glutenfrei

Reichhaltiger Berner Teller

Als Anetzerli reichen wir Ihnen vorweg
unsere hausgemachte
Ochsenschwanzsuppe mit Brotwürfeli
dann servieren wir Ihnen sechs
verschiedene Fleischsorten, Salzkartoffeln,
Sauerkraut und Sauerrüben mit grünen
und gedörrten Bohnen
Teller CHF 36.00

Kalbsleberli nach „Müetis Art“

mit Kräutern und Knoblauch, in Butter gebraten
serviert mit knuspriger Kemmeriboden-Rösti
garniert mit Apfelschnitzli
CHF 38.00
glutenfrei, Rösti enthält Speck

tradi tion nols

fleisch

Dreierlei vom hiesigen Kalb

mit Rücken, Frikadelle und seinem Chip
an einer Steinpilzsauce
serviert mit einem Kartoffelsoufflé
begleitet von glasiertem Gemüse
CHF 43.00

Filet vom heimischen Rind

an einem Emmentaler Whiskeyjus
serviert mit Champagnerrisotto
begleitet von Lauchgemüse
CHF 49.00
glutenfrei

fisch

Sautiertes Filet vom Zander

an einem Zitronenschaum
serviert mit einem Kürbisgersotto
dazu reichen wir Broccoli
CHF 36.00

*vegan
vegi*

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

serviert mit einem Salbeipesto und Pilzen

CHF 29.50

vegan

Försterschmaus

Spätzli begleitet von einer Waldpilz-Rahmsauce

dazu reichen wir Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Maroni und eine
herbstliche Fruchtgarnitur

CHF 29.00

vegetarisch

SÜSSES



Variation vom Pfirsich

mit Sorbet, Tartelette mit Mousse und konfiert
CHF 15.00

Merängge Glace

1 Stück Meringue mit zartschmelzender
Vanillerahmglace und Chäserei Nidle (Rahm)
CHF 11.90

Kleine Merängge

1 Stück Meringue mit Chäserei Nidle (Rahm)
CHF 9.90

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. Voilà, das Kultgebäck Kemmeriboden-Merängge wurde erfunden. Es war bestimmt nicht die Erste, aber dafür die Beste!" Reto Invernizzi, Gastgeber Kemmeriboden-Bad

*mensch
tier
umwelt
im einklang*

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, wenn immer möglich aus unserer Region.

fleisch

Wasserbüffel – Schweiz

Poulet – Schweiz

Rind & Kalb – Schweiz

Lammentrecôte – Irland

Schwein – Schweiz

Salami – Italien

Trockenfleisch – Schweiz

Fischknusperli – Russland

Ente – Frankreich

Wild - Schweiz

Rehrücken - Österreich

fisch & krustentiere

Süsswasserfische: Bachforellen, Felchen
und Regenbogenforellen, je nach

Kontingent der Schweizer Fischwirte.

Süsswasserfische: Zander aus Russland.

Meerfische: Lachs und Wildlachs aus
dem Atlantik (Norwegen) Saibling aus
Island. Scampi und Krevetten aus Vietnam.

direkt ab hof

Heidelbeeren & Tee

Gerbers Farm, Schangnau

Büffelfleisch

Büffelhof Schönisey, Gfellers, Schangnau

Peter Gerber, Siehen

Gemüse und Salat

Helene Egli, Schangnau

Eier: Fritz Stettler, Schangnau

Konfitüren

Lisi Haas, Schangnau

Pia Wicki, Entlebuch

Vreni Jordi, Schangnau

Honig: Imker Klötzli, Schangnau

kulinarikpartner

Fleisch

Dorfmetzgerei Krügel, Marbach

Dorfmetzgerei Bieri, Schangnau

Dorfmetzgerei Schlüchter, Dürrenroth

Milch & Käse

Bergkäserei Marbach, Marbach

Hohgantkäserei, Schangnau

Brot

Bäckerei Bieri, Schangnau

Bäckerei Neuenschwander, Schangnau

Gemüse

Frutservice, Lotzwil

Kemmeriboden-Merängge

Bäckerei Stein, 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.

Lamm- und Schafffleisch aus den

natürlichen Bergtälern Neuseelands

oder Irlands. Trockenfleisch aus nächster

Umgebung und dem Bündnerland.

Salami aus Italien. Entenfleisch aus dem

Burgund.

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.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die

Allergien und/oder Intoleranzen

auslösen können, informieren Sie unsere

Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Alle unsere Preise sind inkl. 7.7% MwSt.

und verstehen sich in Schweizer

Franken.