



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



Herbst
Zauber



Nüsslisalat im Körbli

garniert mit eingelegtem Hokkaidokürbis, Schangnauer Wachtelei,
Speck und gerösteten Brotwürfeli
an unserem Hausdressing



Cremiges vom Schweizer Kürbis

garniert mit einem Kürbiskernöl-Espuma
begleitet von knusprigen Kichererbsen

Zart rosa gegarter Hirschrücken

an einem Entlebucher Gin-Rahm-Jus
dazu reichen wir Griessbällchen, in Balsamico glasierte Mini-Randen,
Pastinaken-Püree und eingelegte Quitten



Heimische Käsevariation

serviert mit einem Fruchtchutney und Nüssen

Hausgemachter Maronikuchen

serviert mit weisser Schokoladenglace, marinierten Zwetschgen
und Mandelkrokant

Menu komplett CHF 98.–

Menu ohne Käse oder Dessert CHF 88.–



Nüsslisalat im Körbli

garniert mit eingelegtem Hokkaidokürbis,
Schangnauer Wachtelei und gerösteten Brotwürfeli
an unserem Hausdressing

Cremiges vom Schweizer Kürbis

garniert mit einem Kürbiskernöl-Espuma
begleitet von knusprigen Kichererbsen

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

an einer Feigensauce
dazu reichen wir hausgemachten Kartoffelstock
und Spinat-Kürbisgemüse

Heimische Käsevariation

serviert mit einem Fruchtchutney und Nüssen

Hausgemachter Maronikuchen

serviert mit weisser Schokoladenglace, marinierten Zwetschgen
und Mandelkrokant

Menu komplett CHF 95.–

Menu ohne Käse oder Dessert CHF 85.–





Vog
Speisen



**7.7KM
VON RES' BROT
ZUM KEMMERIBODEN BAD**

VORSPEISEN

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



CHF 11.50

auf Wunsch:
zusätzlich mit Mozzarella-Perlen vom Schangnauer Wasserbüffel
+ CHF 6.–
oder mit hauchdünn geschnittener Schangnauer Büffelwurst
+ CHF 5.–



Nüsslisalat im Körbli
garniert mit eingelegtem Hokkaidokürbis, Schangnauer Wachtelei,
Speck und gerösteten Brotwürfeli
an unserem Hausdressing



CHF 16.50

Cremige Burrata von der Bergkäserei Marbach

serviert mit marinierten Birnen und eingelegten Eschalotten
dazu reichen wir Grapefruitfilets, Schweizer Wabenhonig und geröstete Haselnüsse
vegetarisch

CHF 19.50

Carpaccio vom Emmentaler Rind

Gebeizte Rinderschulter
serviert mit einer Crème vom Kemmeriboden Bergkäse,
eingelegten Randen und Himbeeren
glutenfrei



CHF 18.50

Knackiger Rotkabbissalat

serviert mit confierten Schweizer Kräuterseitlingen
dazu eine Mandel-Crème-fraîche
garniert mit Trauben, Pekannüssen und Cranberries
vegan, glutenfrei, laktosefrei

CHF 15.–



Suppen



**8.1KM
VON MARKUS' KÄSE
ZUM KEMMERIBODEN BAD**

SUPPEN

Hausgemachte Rindskraftbrühe
garniert mit Wurzelgemüse, Schnittlauch
und gerösteten Brotwürfeli

CHF 14.–

Cremiges vom Schweizer Kürbis
garniert mit einem Kürbiskernöl-Espuma
begleitet von knusprigen Kichererbsen
glutenfrei, vegan, laktosefrei

CHF 14.–

Cremiges Süppchen von heimischen Waldpilzen
serviert mit Rollgerste und sautierten Pilzen
garniert mit Chäserei Nidle
vegetarisch

CHF 14.–





*Tradition
Nois*



3.4KM
VON HANS' HONIG
ZUM KEMMERIBODEN BAD

TRADITIONELLES

Steak vom hiesigen Söili unter einer Kräuterkruste
an einem Rotweinjus
serviert mit Vrenelis Händöpfubitzli
und geschmorten Kürbisecken

CHF 38.–

Reichhaltiger Berner Teller

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

Pfännli für 1 Person CHF 39.–

Platte für 2 Personen CHF 73.–

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 39.50

FLEISCH

Gebratene Schweizer Maispoulardenbrust
an einem getrüffeltem Jus
dazu reichen wir Emmentaler Dinkel-Arancini
und Wirz-Kürbisgemüse

CHF 41.–

UNSERE WILDEN SPEZIALITÄTEN

«Äs het, so lang's het!»

Unser Familienbetrieb liegt im Grenzgebiet der Kantone Bern und Luzern. Wir dürfen seit Jahren auf die einheimischen Edelteile der Luzerner Jäger aus der Revierjagd und der Berner Jägern aus der Patentjagd zählen. Die Menge richtet sich nach der natürlichen Verfügbarkeit.

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 36.– |
| Hirschpfeffer | CHF 34.– |
| Gempfeffer | CHF 34.– |

Zart sautierte Rehschnitzel

an einem Entlebucher Gin-Rahm-Jus
garniert mit sautierten Waldpilzen
dazu reichen wir Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni
und eine herbstliche Fruchtgarnitur



CHF 46.–

Zart rosa gegarter Hirschrücken

an einem Entlebucher Gin-Rahm-Jus
dazu reichen wir Griessbällchen, in Balsamico glasierte Mini-Randen,
Pastinaken-Püree und eingelegte Quitten



CHF 45.–

Duo vom Reh

Zart rosa gegarter Rehrücken und deftige Rehbratwurst
von der Marbacher Dorfmetzgerei Bucher
an einem Wacholderjus und einer Wildrahmsauce
dazu reichen wir Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni
und eine herbstliche Fruchtgarnitur

CHF 49.–

Unser Kontingent von regionalem Wild wird aufgestockt mit Wildfleisch aus Österreich
und weiteren Europäischen Ländern.



Fisch
Vegan
Vegetarisch



**9.3KM
VON FRITZ' EIERN
ZUM KEMMERIBODEN BAD**

FISCH

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an einer Feigensauce
dazu reichen wir hausgemachten Kartoffelstock
und Spinat-Kürbisgemüse
glutenfrei

CHF 42.–

VEGETARISCH

Spätzliteller
hausgemachte Spätzli in einer cremigen Rahmsauce
serviert mit Lauch, Pilzen und Zwiebelconfit
garniert mit Röstzwiebeln und Kemmeriboden Bergkäse
vegetarisch



CHF 32.–

VEGAN

Gebratene Gnocchi
serviert mit veganer Sauce Demiglace
dazu reichen wir Pilze, Lauch, Hokkaidokürbis und frittierten Rosenkohl
garniert mit gerösteten Baumnüssen
vegan

CHF 39.–

Für vegetarische oder vegane Tagesempfehlungen
fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.



Sassas



**5.5KM
VON ELSBETHS MERÄNGGE
ZUM KEMMERIBODEN BAD**

HERZHAFTE VERFÜHRUNG

Heimische Käsevariation
serviert mit einem Fruchtchutney und Nüssen

CHF 18.50

SÜSSE VERFÜHRUNG

Hausgemachter Maronikuchen
serviert mit weisser Schokoladenglace, marinierten Zwetschgen
und Mandelkrokant
glutenfrei

CHF 16.50

Merängge Glace
1 Stück Meringue mit zartschmelzender Vanillerahmglace
und Chäserei Nidle (Rahm)



CHF 12.90

Kleine Merängge
1 Stück Meringue mit Chäserei Nidle (Rahm)



CHF 10.90



Die legendäre Kemmeriboden Merängge können Sie 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

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 QUELLWASSER

Das Kemmeriboden Quellwasser stammt aus unserer hauseigenen Bergquelle 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-EGGE

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. 7.7% 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
Pia Wicki, Entlebuch
Vreni Jordi, Schangnau
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
Wildfleisch - Schweiz & Europa

FISCH & KRUSTENTIERE

Süßwasserfische: Bachforellen, Felchen und Regenbogenforellen, je nach Kontingent der Schweizer Fischwirte. Meerfische: Swiss Lachs aus der Schweiz, Saibling aus der Schweiz. Zander aus Polen.

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. 7.7% MwSt. und verstehen sich in Schweizer Franken.