

*Être invité, c'est bien,
rentrer chez soi, c'est mieux.*

Chers hôtes, chers amis

Nous considérons comme un privilège de pouvoir vivre et travailler là où se trouvent nos racines, là où cinq générations de nos familles ont déjà construit quelque chose - dans notre pays. Niché entre l'imposant Hohgant et les contreforts de la Schratzenfluh, au bord du lit de l'Emme, non loin de son origine, dans une nature à couper le souffle. Cette nature nous a montré l'année dernière la puissance impétueuse qu'elle porte en elle.

Nous sommes reconnaissants de pouvoir à nouveau accueillir des hôtes chez nous, à la source de l'Emme.

Notre riche nature nous fait des cadeaux tous les jours. La diversité de la faune et de la flore dans la région frontalière entre l'Emmental, la biosphère UNESCO de l'Entlebuch et l'Oberland bernois invite à s'attarder et à découvrir. Cette nature variée et précieuse joue également un rôle central dans la cuisine. Les produits locaux se fondent avec les expériences culinaires de notre engagement professionnel et de nos voyages en Suisse et à l'étranger. Avec son équipe, notre chef Simon Daxelmüller sublime les produits régionaux avec son style de cuisine frais et créatif pour une rencontre entre la patrie et le désir d'ailleurs. Du royaume de la cave, vous serez choyés par l'hôte Reto Invernizzi.

**UNITED AGAINST WASTE
ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE**

Chaque jour, nous jetons de nombreux aliments à la poubelle. Nous réduisons donc un peu nos portions et souhaitons apporter notre contribution à la lutte contre le gaspillage. Nous nous réjouissons toutefois si vous appréciez votre repas et si vous souhaitez un service supplémentaire. Faites-le savoir à notre personnel de service.



Nous vous souhaitons „bon appétit“ !

Vos hôtes de la 6ème génération
Alexandra et Reto Invernizzi avec leur équipe

Alexandra Invernizzi

Reto Invernizzi

bon à savoir

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 30 personnes au rez-de-chaussée
Lounge „Manhattan“ au rez-de-chaussée

NOTRE HÔTEL

32 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.

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. Lumière du jour et WLAN haut débit inclus. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser à la réception.

EAU DE SOURCE DE KEMMERIBODEN

L'eau de source de Kemmeriboden provient de notre propre source de montagne au Hohgant. Elle est traitée et adoucie pour être consommée avec une grande vitalité. Pour chaque dl d'eau de source vendu (avec ou sans gaz carbonique), nous reversons CHF 0.25 à victimes de catastrophes liées aux intempéries en Suisse.

NOTRE CUISINE

Spécialités traditionnelles et classiques, menus de saison, également végétariens, notre légendaire „Kemmeriboden-Merängge“.

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 !

NOTRE COIN DE MAGASIN

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

BONS D'AFFAIRES

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

NOS TARIFS

Nos prix de restaurant incluent la TVA à 7,7% et s'entendent en francs suisses.

PLAQUETTE DE GOÛTER

Composez votre plateau-repas à votre guise.

Viande

| | | |
|--|-----|------|
| Viande séchée coupée très finement (30g) | CHF | 7.20 |
| Saucisse de buffle de Schangnau (30g) | CHF | 5.00 |
| Lard cru (25g) | CHF | 3.50 |
| Chasseur de buffle racé (30g) | CHF | 3.50 |
| Chnoblî-Chnebeli (30g) | CHF | 3.50 |

Fromage

| | | |
|--|-----|------|
| Perles de mozzarella de buffle d'eau (70g) | CHF | 6.00 |
| Fromage de montagne Kemmeriboden (70g) | CHF | 6.00 |
| Emmental épicé (70g) | CHF | 6.00 |
| Fromage aromatique aux noix | CHF | 6.00 |

Offre avec toutes les friandises

| | | |
|-------------------------------------|-----|-------|
| pour 1 personne | CHF | 27.50 |
| pour 2 personnes | CHF | 45.00 |
| pour chaque personne supplémentaire | CHF | 22.00 |

SANDWICHES


Tous nos sandwichs sont richement garnis de légumes au vinaigre et de tomates.

| | | |
|--------------------------------|-----|-------|
| avec du jambon à l'os doux | CHF | 9.50 |
| avec du salami fin | CHF | 9.50 |
| avec fromage aux noix | CHF | 9.50 |
| avec du Burehamme fumé au four | CHF | 10.50 |

SALADES DÉLICIEUSES

Salade mixte de saison

| | | |
|---|-----|-------|
| garnie de pousses et de graines grillées à notre vinaigrette maison <i>végétarien</i> | CHF | 11.50 |
|---|-----|-------|

| | | |
|---|---|-----------|
| sur demande avec des <u>perles de mozzarella de buffle d'eau de Schangnau</u> ou avec de la <u>saucisse de bufflonne</u> coupée très finement |  | CHF +6.00 |
| | | CHF +5.00 |

SOUPES FORTIFIANTES

Bouillon de bœuf fait maison
accompagné de légumes-racines,
cubes de pain grillés et ciboulette
CHF 14.00

Soupe du jour

Veillez demander à notre personnel de service.
CHF 10.50

PLATS VÉGANES

Gnocchi de pommes de terre Kemmeriboden
servi avec des légumes de saison
Et des herbes fraîches
CHF 39.00
sans lactose / végan

Falafels maison et houmous de saison
affiné avec des légumes marinés
et un bouquet de salades
CHF 19.00 en entrée
CHF 29.50 en plat principal
sans gluten / sans lactose / végan

PLATS CHAUDS

Kemmeriboden-Hausburger 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 pommes frites
CHF 31.00



Saucisse à rôtir de la boucherie Bucher

servie avec des frites et une sauce aux oignons
CHF 24.50

Pâtés en pâte feuilletée "Kemmeriboden"

farcis de viande de veau, de poulet
et de quenelles de chair à saucisse
dans une sauce crème aux champignons
CHF 20.50
avec pommes frites
CHF 25.00

Entrecôte cuite rose tendre

de bœuf local, servie avec des pommes frites
accompagnée d'un beurre aux herbes fait maison
et un jus de vin rouge corsé
CHF 44.00
sans gluten

Assiette fitness

servie avec des salades d'été variées
à notre vinaigrette maison
garnie de pousses et de graines

avec escalope de porc locale et beurre aux herbes
CHF 28.50
avec entrecôte de bœuf locale cuite en rose
et beurre aux herbes
CHF 42.00

"Hörndli u Ghackets"

pâtes avec sauce à la viande hachée

de bœuf local et de porc

accompagné de notre compote de pommes

CHF 24.50

Homme Animal

Environnement

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 producteurs locaux afin de vous faire découvrir la nourriture de qualité de notre région.

et de générer de la valeur ajoutée pour l'Emmental et l'Entlebuch. Des produits nobles des régions de l'Emmental, de la biosphère UNESCO, de l'Entlebuch et de l'Oberland bernois avec des produits frais suisses sélectionnés, si possible de notre région.

Pour votre information
Tous les produits et sous-produits marqués d'une corbeille
sont également disponibles dans notre magasin.



Declaration

DIRECTEMENT À LA FERME:

Myrtilles & thé :

Gerbers Farm, Schangnau

Viande de buffle, pain, fromage :

Peter Gerber, Siehen

Légumes et salade :

Helene Egli, Schangnau

Œufs : Fritz Stettler, Schangnau

Confitures :

Lisi Haas, Schangnau

Pia Wicki, Entlebuch

Vreni Jordi, Schangnau

Miel : apiculteur Klötzli, Schangnau

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. production préserve l'environnement.

Selon la saison et la récolte, une partie est petite partie chez nos voisins du sud. achetée chez nos voisins. Herbes et baies de Schangnau.

VIANDE

Buffle d'eau - Suisse

Poulet - Suisse

Bœuf & Veau - Suisse

Porc - Suisse

Salami - Italie

Viande séchée - Suisse

POISSON & CRUSTACÉS

Poissons d'eau douce : truites de rivière, corégones et truites arc-en-ciel, selon le contingent des pisciculteurs suisses. Poissons de mer :

Swiss saumon de Suisse, omble chevalier de Suisse.

PARTENAIRE CULINAIRE

VIANDE

Boucherie du village Bucher,
Marbach

Boucherie du village Bieri,
Schangnau

LAIT & FROMAGE

Fromagerie de montagne
Marbach, Marbach
Fromagerie Hohgant, Schang-
nau

PAIN

Boulangerie Bieri, Schangnau
Boulangerie Stein, Schangnau

LÉGUMES

Frutservice, Lotzwil

KEMMERIBODEN

MERÄNGGE

Boulangerie Stein, Schangnau

ALLERGIES/INTOLÉRANCES

Nous vous informons sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies et/ou des intolérances. nos collaborateurs vous informeront volontiers sur demande.

Tous nos prix s'entendent en francs suisses et incluent la TVA à 7,7%.