



*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*



Frühlings  
Zauber



### **Büffelburrata von der Bergkäserei Marbach**

auf einem marinierten Spargelsalat  
serviert mit einer Tomatenvinaigrette  
garniert mit gerösteten Macadamianüssen

### **Cremiges vom Schweizer Bärlauch**

garniert mit Chäserei Nidle und getrockneten Alpenblüten

### **Duo vom hiesigen Rind**

Rosa gegartes Schweizer Flat Iron Steak und geschmortes Short Rib  
an einem Barbecuejus  
dazu reichen wir Emmentaler Dinkelrisotto  
und gebratenen grünen Spargel

### **Heimische Käsevariation**

serviert mit einem Fruchtchutney und pikanten Nüssen

### **Hausgemachter lauwarmer Pistazienkuchen**

mit flüssigem Kern  
serviert mit einer Kugel weisser Schoggiglace  
und marinierten Schweizer Erdbeeren

Menu komplett CHF 99.–

Menu ohne Käse oder Dessert CHF 88.–



**Büffelburrata von der Bergkäserei Marbach**

auf einem marinierten Spargelsalat  
serviert mit einer Tomatenvinaigrette  
garniert mit gerösteten Macadamianüssen

**Cremiges vom Schweizer Bärlauch**

garniert mit Chäserei Nidle und getrockneten Alpenblüten

**Gebratenes Filet vom Swiss Lachs**

an einer Citrus Beurre blanc  
dazu reichen wir Quetschkartoffeln,  
gebratenen grünen Spargel und eine Kohlrabimousseline

**Heimische Käsevariation**

serviert mit einem Fruchtchutney und pikanten Nüssen

**Hausgemachter lauwarmer Pistazienkuchen**

mit flüssigem Kern  
serviert mit einer Kugel weisser Schoggi-  
glace und marinierten Schweizer Erdbeeren

Menu komplett CHF 97.–

Menu ohne Käse oder Dessert CHF 86.–



Vor  
Speisen



**„Ich geniesse es, an einem so schönen Ort arbeiten zu dürfen,  
welcher den Tourismus im Emmental und Entlebuch fördert.“**

Kemmeriboden Leitwert:  
Wir glauben an den Wert einer klaren unternehmerischen Positionierung und der  
Wahrnehmung als Wahrzeichen Schweizerischer Gastfreundschaft im  
Tourismusmarkt Schweiz.

## VORSPEISEN

**Frühlingshafter gemischter Salat**  
an unserem Hausdressing  
garniert mit Brotwürfeli, 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.–



**Büffelburrata von der Bergkäserei Marbach**  
auf einem marinierten Spargelsalat  
serviert mit einer Tomatenvinaigrette  
garniert mit gerösteten Macadamianüssen  
*vegetarisch, glutenfrei*

CHF 19.50

**Gebackene Bällchen von der Schweizer Lachsforelle**  
serviert mit jungen Erbsen, einer Zwiebelcrème  
und marinierten Limettenfilets

CHF 19.50

**Plattiertes Carpaccio vom heimischen Rindsfilet**  
serviert mit unserer Kemmeriboden Bergkäsecrème  
dazu reichen wir Bärlauch, eingelegte rote Zwiebeln, Pilze  
und einen Kartoffelknusper  
*glutenfrei*

CHF 21.50

**Zweierlei vom Spargel**  
verfeinert mit brauner Butter  
an einer Sauce hollandaise  
dazu reichen wir neue Kartoffeln  
Portion à 200g  
*vegetarisch, glutenfrei*

CHF 26.50



*Suppen*



**FABRICE  
LERNENDER KAUFMANN  
IM 2. LEHRJAHR**

**„Ich schätze es sehr, in einem ausgezeichneten TOP-Ausbildungsbetrieb zu einer Fachperson ausgebildet zu werden. Das Team unterstützt mich stets.“**

Kemmeriboden Leitwert:  
Wir glauben an die Wichtigkeit einer fachlichen und menschlichen Wertschätzung, an dienstleistungsorientiertes Verhalten sowie an den unternehmerischen Wert einer familiären Team- und Betriebsführung.

## **SUPPEN**

**Hausgemachte Rindskraftbrühe**  
garniert mit Wurzelgemüse, Schnittlauch  
und hausgemachten Kräuter-Flädli

CHF 14.50

**Cremiges Limetten-Kokos-Süppchen**  
verfeinert mit Zitronengras und Limettenblättern  
dazu reichen wir einen Erbsen-Spargelsalat,  
Kokospuma und ein Korianderöl  
*glutenfrei, vegan, laktosefrei*

CHF 15.–

**Cremiges vom heimischen Bärlauch**  
garniert mit getrockneten Alpenblüten  
und Schangnauer Chäserei Nidle

ohne Ochschwanzpraline CHF 15.–  
mit Ochschwanzpraline CHF 17.50



*Tradition  
Nois*



**OMAR  
CHEF DE PARTIE  
IM KEMMERIBODEN SEIT 2018**

**„Es freut mich zu wissen, dass die Geräte mit denen ich arbeite, mit unserem selbstproduzierten Ökostrom aus Wasserkraft betrieben sind. Jährlich kauft das Kemmeriboden Bad zudem 100'000 kWh Strom aus zertifizierten Wasserkraftwerken.“**

Kemmeriboden Leitwert:  
Als zuverlässiger und vertrauenswürdiger Vertragspartner legen wir Wert auf das Generieren urenkeltauglicher Wertschöpfung für das Emmental, das Entlebuch und die Schweiz.

## **TRADITIONELLES**

### **Duo vom Lamm**

Emmentaler Lammvoressen  
in einer Safransauce  
und rosa gegartes Lammnierstück  
an einem Portweinjus  
serviert mit Kartoffelstock und Speckbohnen  
*glutenfrei*

CHF 42.–

### **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

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

**Am Knochen gegartes Kotelett vom heimischen Kalb**  
an einer Morchelrahmsauce  
dazu reichen wir gebackene Kartoffelwürfel,  
geschmorte Fingerrüebli und eine Erbsenmousseline  
*glutenfrei*

20 Minuten Zubereitungszeit

CHF 54.–

**Duo vom hiesigen Rind**  
Rosa gegartes Schweizer Flat Iron Steak und geschmortes Short Rib  
an einem Barbecuejus  
dazu reichen wir Emmentaler Dinkelrisotto  
und gebratenen grünen Spargel

CHF 42.–

**Geschmorte Backen vom Schweizer Söili**  
an einem Balsamicojus  
serviert auf cremiger Tessiner Polenta  
dazu reichen wir glasierte Kefen  
*glutenfrei*

CHF 38.–

**Zweierlei vom Spargel**  
verfeinert mit brauner Butter  
an einer Sauce hollandaise  
dazu reichen wir neue Kartoffeln  
Portion à 400g  
*vegetarisch, glutenfrei*

CHF 38.–

auf Wunsch:  
Zusätzlich mit einem rosa gebratenen Entrecôte vom heimischen Rind

+ CHF 10.00



Fisch  
Vegan  
Vegetarisch



**NICOLE  
LEITERIN HAUSWIRTSCHAFT  
IM KEMMERIBODEN SEIT 2021**

**„Es ist nicht selbstverständlich, dass ich bei meiner Weiterbildung zur Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft FA tatkräftig unterstützt werde.“**

Kemmeriboden Leitwert:  
Gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden glauben wir an eine stetige Förderung unserer betrieblich relevanten Fähigkeiten im Einklang mit unseren persönlichen Bedürfnissen.

## **FISCH**

**Gebratenes Filet vom Swiss Lachs**  
an einer Citrus Beurre blanc  
dazu reichen wir Quetschkartoffeln,  
gebratenen grünen Spargel und eine Kohlrabimousseline  
*glutenfrei*

CHF 42.–

## **VEGETARISCH**

**Offene Tomatenravioli**  
gefüllt mit gebackenem la bouse von der Käserei Jumi  
und Spinat-Tomatengemüse  
garniert mit gerösteten Mandeln und braunem Butterschaum  
*vegetarisch*

CHF 38.–

## **VEGAN**

**Hausgemachte Süsskartoffelgnocchi**  
serviert mit heimischem Bärlauch und Rucola  
dazu reichen wir süss-saure Radieschen, Schweizer Buchenpilze  
und geröstete Pinienkerne  
*vegan, laktosefrei*

CHF 38.–

Für vegetarische oder vegane Tagesempfehlungen  
fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.



*Süsses*



**ELSBETH  
MERÄNGGE-BÄCKERIN IN 3. GENERATION  
KULINARIK PARTNER SEIT 1939**

**„Es ist schön, dass wir unsere Partnerschaft immer expandieren und unsere Erfolgsgeschichte der Meräנגge so weitergeben zu können.“**

Kemmeriboden Leitwert:  
Gemeinsam mit unseren nationalen Partnern glauben wir daran, Produkte und Dienstleistungen klar definiert, hochwertig und rentabel verkaufen zu wollen und zu können.

# HERZHAFTE VERFÜHRUNG

Heimische Käsevariation  
serviert mit einem Fruchtchutney und pikanten Nüssen

CHF 18.50

# SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Hausgemachter lauwarmer Pistazienkuchen  
mit flüssigem Kern  
serviert mit einer Kugel weisser Schoggiglace  
und marinierten Schweizer Erdbeeren

CHF 16.50

## Merängge Glace

1 Stück Meringue mit zartschmelzender Vanillerahmglace  
und Chäserei Nidle



CHF 12.90

## Kleine Merängge

1 Stück Meringue mit Chäserei Nidle



CHF 10.90



Die legendäre Kemmeriboden Merängge können Sie in unserem Laden 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 BERGWASSER**

Das Kemmeriboden Bergwasser stammt aus unserer hauseigenen Quelle 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**

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](http://www.kemmeriboden.ch)

## **UNSERE PREISE**

Unsere Restaurantpreise sind inkl. 8.1 % 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 unserer Laden-Egge.



# Deklaration

## **DIREKT AB HOF**

Heidelbeeren & Tee:  
Gerbers Farm, Schangnau  
Büffel Fleisch:  
Peter Gerber, Siehen  
Gemüse und Salat:  
Helene Egli, Schangnau  
Eier: Fritz Stettler, Schangnau  
Konfitüren:  
Lisi Haas, Schangnau  
Ottiger Spezialitäten, Ballwil  
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  
Lamm - Schweiz

## **FISCH & KRUSTENTIERE**

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

## **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. 8.1 % MwSt. und verstehen sich in Schweizer Franken.