

# ZVIERI-PLÄTTLI

## PLATEAU D'EN-CAS

Stellen Sie Ihr Zvieri-Plättli nach Herzenslust zusammen.  
Composez votre plateau-repas à votre guise.

### Fleisch Viande

Hauchdünn geschnittenes Trockenfleisch (30g)	CHF	10.50
Viande séchée coupée très finement		
Schangnauer Büffelwurst (30g)	CHF	8.50
Saucisse de buffle de Schangnau		
Rohessspeck (25g)	CHF	6.50
Lard cru		

### Käse Fromage

Mozzarellaperlen vom Wasserbüffel (70g)	CHF	8.50
Perles de mozzarella de buffle d'eau		
Kemmeriboden Bergkäse (70g)	CHF	7.50
Fromage de montagne Kemmeriboden		
Würzig gereifter Emmentaler Käse (70g)	CHF	8.50
Emmental épice		
Aromatischer Baumnusskäse (70g)	CHF	7.50
Fromage aromatisée aux noix		

### Angebot mit den besten Leckereien Offre avec les meilleures friandises

für eine Person / pour 1 personne	CHF	28.–
für zwei Personen / pour 2 personnes	CHF	45.–
jede weitere Person	CHF	25.–
pour chaque personne supplémentaire		

## SANDWICHES

### SANDWICHES

All unsere Sandwiches sind reichhaltig garniert mit Essiggemüse.

Tous nos sandwichs sont richement garnis de légumes au vinaigre.

mit mildem Beinschinken au jambon à l'os doux	CHF	9.50
mit feiner Salami au salami fin	CHF	9.50
mit Baumnusskäse au fromage aromatisée aux noix	CHF	9.50
mit küchengeräucherter Burehamme au jambon fumé au four	CHF	10.50

## GLUSCHTIGE SALATE

### SALADES DÉLICIEUSES

#### Gemischter Saisonsalat

garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen  
an unserem Hausdressing  
*vegetarisch*



CHF 13.50

#### Salade mixte de saison

garnie de pousses et de graines grillées  
à la vinaigrette maison  
*végétarien*

auf Wunsch mit Mozzarella-Perlen  
vom Schangnauer Wasserbüffel  
sur demande aux perles de  
mozzarella de buffle d'eau de Schangnau



CHF +8.50

oder mit hauchdünn geschnittener  
Schangnauer Büffelwurst  
ou à la saucisse de bufflonne  
coupée très finement



CHF +8.50

### Grüner Blattsalat

an unserem Hausdressing

garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen

dazu knusprige Brotwürfeli

*vegetarisch*



CHF 11.50

### Salade de feuilles vertes

à la vinaigrette maison

garnie de pousses et de graines grillées

accompagnée de croutons

*végétarien*

## STÄRKENDE SUPPEN SOUPES FORTIFIANTES

### Hausgemachte Rindskraftbrühe

garniert mit Wurzelgemüse

und Kräuterknödeln

CHF 14.50

### Bouillon de bœuf maison

agrémenté de légumes racines

et de quenelles aux herbes

### Tagessuppe

Bitte fragen Sie unsere

Service-Mitarbeitenden

CHF 12.50

### Soupe du jour

Veillez demander à notre

personnel de service

## VEGANE SPEISEN PLATS VÉGANES

### Kemmeriboden Kartoffelgnocchi

serviert mit saisonalem Gemüse  
und einer veganen Sauce Demi Glace  
*laktosefrei, vegan*

CHF 37.–

### Gnocchi de pommes de terre Kemmeriboden

servi avec des légumes de saison  
et une sauce Demi Glace végétalienne.  
*sans lactose, végan*

## VEGANE SPEISEN PLATS VÉGANES

### Hausgemachte Falafel und saisonaler Hummus

verfeinert mit eingelegtem Gemüse  
und einem Salatbukett  
*glutenfrei, laktosefrei, vegan*

### Falafels maison et houmous de saison

agrémenté avec des légumes marinés  
et d'un bouquet de salades  
*sans gluten, sans lactose, végan*

als Vorspeise

CHF 22.–

en entrée

als Hauptgang

CHF 33.–

en plat principal

## WARME SPEISEN

### PLATS CHAUDS

#### Kemmeriboden-Hausburger vom Schangnauer Wasserbüffel

belegt mit knackigem Salat, Büffelmozzarella,  
Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln  
und unserer Kemmeriboden Burgersauce  
serviert mit Pommes frites



CHF 31.–

#### Kemmeriboden-Burger 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 frites

#### Bratwurst von der Metzgerei Bucher

serviert mit Pommes frites  
und Zwiebelsauce

CHF 26.–

#### Saucisse rôtie de la boucherie Bucher

servie avec des frites  
et une sauce aux oignons

#### Blätterteigpastetli „Kemmeriboden“

gefüllt mit Kalbfleisch und Brätkügeli  
in Champignonrahmsauce

CHF 24.–

#### Pâtés en crôte "Kemmeriboden"

farcis de viande de veau  
et de quenelles de chair à saucisse  
dans une sauce crème aux champignons

mit Pommes frites  
avec des frites

CHF 28.–

### Zartrosa gegartes Entrecôte

vom heimischen Rind, serviert mit Pommes frites  
begleitet von hausgemachter Kräuterbutter  
und einem kräftigen Rotweinjus

*Auf Wunsch glutenfrei möglich.*

CHF 44.–

### Entrecôte fondante cuisson rosé

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

*Possibilité de repas sans gluten sur demande.*

### Fitnesssteller

serviert mit bunt gemischten Sommersalaten  
an unserem Hausdressing



garniert mit Sprossen und Kernen

Zum Fleisch: hausgemachte Kräuterbutter und Rotweinjus

*Auf Wunsch glutenfrei möglich.*

### Assiette fitness

servie avec des salades d'été variées  
à la vinaigrette maison

garnie de pousses et de graines

Nous accompagnons la viande de notre beurre aux herbes  
maison et de notre jus rouge.

*Possibilité de repas sans gluten sur demande.*

mit hiesigem Schweinsschnitzel

CHF 29.50

à l'escalope de porc locale

mit heimischem rosa gegarten Rindsentrecôte

CHF 44.–

à l'entrecôte de bœuf locale cuisson rosé

### **„Hörndli u Ghackets“**

Pasta mit Hackfleischsauce

vom heimischen Rind und Söili

dazu reichen wir unseren Apfelkompott

CHF 26.50

### **"Hörndli u Ghackets"**

pâtes à la sauce de viande hachée

de bœuf local et de porc local

accompagné de notre compote de pommes