

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	8.–
Viande séchée coupée très finement		
Schangnauer Büffelwurst (30g)	CHF	6.50
Saucisse de buffle de Schangnau		
Rohessspeck (25g)	CHF	4.50
Lard cru		

Käse Fromage

Mozzarellaperlen vom Wasserbüffel (70g)	CHF	7.50
Perles de mozzarella de buffle d'eau		
Kemmeriboden Bergkäse (70g)	CHF	6.50
Fromage de montagne Kemmeriboden		
Würzig gereifter Emmentaler Käse (70g)	CHF	6.50
Emmental épicié		
Aromatischer Baumnusskäse (70g)	CHF	6.50
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 +7.-

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



CHF +6.-

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, Schnittlauch

und Griessnockerl

CHF 14.50

Bouillon de bœuf maison

agrémenté de légumes racines, de ciboulette

et gnocchis de semoule

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, Poulet und Brätkügeli in Champignonrahmsauce

CHF 24.–

Pâtés en crôte "Kemmeriboden"

farcis de viande de veau, de poulet
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

CHF 44.–

Auf Wunsch glutenfrei möglich.

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