



4 km von Marias Heuberei
zum Kemmeriboden Bad

H O T E L L A N D G A S T H O F
KEMMERIBODENBAD



HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste, liebe Freunde

Von vielen Menschen wird aus beruflichen Gründen sehr viel Flexibilität und Mobilität verlangt. Da empfinden wir 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. „Gast sein ist gut, heimkommen ist besser“, diese Weisheit kann jeder nachempfinden, der längere Zeit fern der Heimat verbracht hat. Wir wünschen uns, dass Sie bei uns im Kemmeriboden Bad das Gefühl haben, heimzukommen.

Auch in der Küche spielt die Heimat der kostbaren Produkte bei uns eine zentrale Rolle, verschmelzend 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 Zusammentreffen von regionalen Produkten mit internationalem Handwerk.

Aus dem Reich des Kellers werden Sie von unserem 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 Invernizzi mit Team





GUT ZU WISSEN!

UNSERE SÄLE

Bedlisaal bis 70 Personen, im EG
Adlerstube bis 42 Personen, im EG
Gaststube bis 24 Personen, im EG
Gothelfstube bis 35 Personen, im Bauernhaus

UNSER HOTEL

31 Zimmer mit total 62 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.

UNSER HAUSEIGENES WASSER

Geniessen Sie unser Kemmeribodenwasser, aus unserer haus-eigenen Quelle. Erfrischung pur!
Wussten Sie, dass unsere Quelle ausserdem 150'000 kWh Ökowasserstrom produziert?

UNSERE KÜCHE

Traditionelle und klassische Spezialitäten, saisongerechte Menus, auch vegetarisch, 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 unserer Freizeit-Dokumentation!

UNSER REGIO-LÄDELI

In unserem Laden finden Sie verschiedene Mitbringsel und Andenken wie Kemmeriboden-Merängge, Änis-Guetzi, Emmentaler Schnäpse, Grusskarten und vieles mehr.

GUTSCHEINE

Unsere Réceptions-Mitarbeiter stellen 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.



Sommerzauber

Sommerzauber Fleisch

Cremige Burrata von der Bergkäserei Marbach
auf einem Sommertomaten-Salat
dazu reichen wir ein Basilikumpesto, Taggiasca-Oliven
und geröstete Pinienkerne

Cremiges Peperonisüppchen
mit einem Emmentaler Quinoa-Minz Salat
und Kokospuma

Duo vom heimischen Rind
Rosa gegartes Filet und zart geschmorte Brust
an einem Portweinjus
dazu reichen wir Kartoffel-Mandelbällchen,
gegrillte Minipeperoni und sautierten Spitzkabis

Heimische Käsevariation
serviert mit einem Fruchtchutney und Nüssen

Erfrischendes Zitrusfrüchte-Mousse
geschichtet im Glas mit einem Pistazienbiskuit
garniert mit frischen Erdbeeren, gerösteten Pistazien
und einer Kugel hausgemachtem Erdbeersorbet

CHF 98.– Menu komplett
CHF 88.– Menu ohne Käse oder Dessert

Sommerzauber Fisch

Cremige Burrata von der Bergkäserei Marbach
auf einem Sommertomaten-Salat
dazu reichen wir ein Basilikumpesto, Taggiasca-Oliven
und geröstete Pinienkerne

Cremiges Peperonisüppchen
mit einem Emmentaler Quinoa-Minz Salat
und Kokospuma

Gebratenes Filet vom Swiss Lachs
an einer Zitrus-Beurre-Blanc
dazu reichen wir ein Emmentaler Dinkelrisotto
und sautierten Mini-Safran-Fenchel

Heimische Käsevariation
serviert mit einem Fruchtchutney und Nüssen

Erfrischendes Zitrusfrüchte-Mousse
geschichtet im Glas mit einem Pistazienbiskuit
garniert mit frischen Erdbeeren, gerösteten Pistazien
und einer Kugel hausgemachtem Erdbeersorbet

CHF 95.– Menu komplett
CHF 85.– Menu ohne Käse oder Dessert



Vorspeisen

Vorspeisen

Sommerlicher gemischter Salat

an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
CHF 10.50
vegetarisch



auf Wunsch:

zusätzlich mit Mozzarella-Perlen vom
Schangnauer Wasserbüffel
+ CHF 5.50



oder mit hauchdünn geschnittener
Schangnauer Büffelwurst
+ CHF 4.50



Cremige Burrata von der Bergkäserei Marbach

auf einem Sommertomaten-Salat
dazu reichen wir ein Basilikumpesto, Taggiasca Oliven
und geröstete Pinienkerne
CHF 19.50
glutenfrei, vegetarisch

Tatar vom heimischen Rind

serviert mit einem Senfsaat-Kaviar,
einem Schangnauer Wachtelei,
Avocadocrème und Kräutersalat
dazu servieren wir Ihnen Toastbrot von der Bäckerei Bieri
CHF 22.50 als Vorspeise
CHF 38.– als Hauptgang

Hausgemachte Falafel und Rüeblihummus

serviert auf einem süss-sauren Fenchel-Kefen Salat
und geschmorter veganer Knoblauchmayonnaise
CHF 17.50 als Vorspeise
CHF 28.– als Hauptgang
vegan, glutenfrei, laktosefrei



**7.7KM
VON BEATS UND HANSPETERS FLEISCH
ZUM KEMMERIBODEN BAD**

Metzgerei Bieri
Kemmeriboden Partner seit 2012



Suppen

Suppen

Hausgemachte Rindskraftbrühe

garniert mit Wurzelgemüse, Schnittlauch
und gerösteten Brotwürfeli

CHF 12.50

Schweiz trifft Andalusien

Gazpacho

verfeinert mit Kirschen aus der Innenschweiz
dazu reichen wir ein Belper Ziegenfrischkäse-Mousse
und geröstetes Brot

CHF 14.50

vegetarisch

Cremiges Peperonisüppchen

mit einem Emmentaler Quinoa-Minz Salat
und Kokospuma

CHF 13.50

glutenfrei, vegan, laktosefrei




**3.4KM
VON HANS' HONIG
ZUM KEMMERIBODEN BAD**

Familie Klötzli
Kemmeriboden Partner seit 2005



Tradition Nois

Ämmitaler Schnitzu vom hiesige Söili

mit Hamme u verlofnem Ämmitaler Chäs 

derzue gits Vrenelis Händöpfubitzli

u Gmüesigs vom Pflanzblätz

CHF 36.–

glutenfrei

Kalbsleberli nach „Müetis Art“

mit Kräutern und Knoblauch, in Butter gebraten

serviert mit unserer knusprigen Kemmeriboden-Rösti

garniert mit Apfelschnitzli

CHF 39.–

glutenfrei

Rösti enthält Speck

Reichhaltiger Berner Teller

Als Anetzerli reichen wir Ihnen vorweg

unsere hausgemachte

Rindskraftbrühe mit Brotwürfeli

dann servieren wir Ihnen sechs

verschiedene Fleischsorten von der Metzgerei Krügel,

Salzkartoffeln, Sauerkraut und Sauerrüben

mit grünen und gedörrten Bohnen

Pfännli CHF 37.–

Platte CHF 69.–

Fleisch

In Erinnerung an Nick Gygax

Souris de Cochon

Geschmorte Backen vom Schweizer Söili
an einem Portweinjus
serviert auf einem Emmentaler Dinkelrisotto,
glasierten Kefen und schwarzem Trüffel
CHF 38.–



Im November 2021 hatte Reto Invernizzi die Möglichkeit, den Weinkeller der leider verstorbenen Berner Kochlegende Nick Gygax (Gasthof Löwen in Thörigen) zu erwerben. Dadurch durften wir unseren Weinkeller mit einigen top gereiften Weinen ergänzen.

Gebratene Schweizer Maispoulardenbrust

an einem kräftigen Balsamicojus
serviert auf cremiger Tessiner Polenta
und Ratatouille Gemüse
CHF 39.–
glutenfrei

Duo vom heimischen Rind

Rosa gegartes Filet und zart geschmorte Brust
an einem Portweinjus
dazu reichen wir Kartoffel-Mandelbällchen,
gegrillte Minipeperoni und sautierten Spitzkabis
CHF 45.–
glutenfrei

Am Knochen gegartes Kotelette vom Luzerner Bio-Origin Schwein

an einem leicht geräucherten Jus
dazu reichen wir einen Süsskartoffelwedge,
gebratenen Romanasalat
und leicht pikantes Tomatenchutney
CHF 39.50
glutenfrei, laktosefrei



Die Luzerner Bio-Origin Schweine kommen von einem Bauernhof aus Willisau. Dort wird auf besonders artgerechte Tierhaltung geachtet. Die Tiere werden in kleinen Geschwistergruppen gehalten und haben ständigen, teils überdachten Auslauf und Tageslicht im Stall. Ihre Boxen sind ausgebettet mit Stroh. Die Tiere werden mit biologischem Futter aufgezogen.





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

Bäckerei Bieri
Kemmeriboden Partner seit 1975



Fisch
Vegetarisch
Vegan

Fisch

Gebratenes Filet vom Swiss Lachs

an einer Zitrus-Beurre-Blanc
dazu reichen wir ein Emmentaler Dinkelrisotto
und sautierten Mini-Safran-Fenchel
CHF 42.–

Vegetarisch

Herzhaftes Tomatenrisotto mit hiesiger Büffelburratta

von der Bergkäserei Marbach
garniert mit geschmorten Kirschtomaten, Rucolapesto
und gerösteten Pekannüssen
CHF 38.–
vegetarisch, glutenfrei



Vegan

Kartoffelgnocchi

in einer Mandelfrischkäse-Sauce
serviert mit sautierten Eierschwämmli, Blattspinat
und gerösteten Mandeln
CHF 37.–
vegan, laktosefrei, glutenfrei

Für vegetarische oder vegane Tagesempfehlungen fragen
Sie unsere Servicemitarbeitenden.



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

Hohgant Käserei
Kemmeriboden Partner seit 2011



Süsses

Herzhafte Verführung

Heimische Käsevariation

serviert mit einem Fruchtchutney und Nüssen
CHF 15.–

Süsse Verführungen

Erfrischendes Zitrusfrüchte-Mousse

geschichtet im Glas mit einem Pistazienbiskuit
garniert mit frischen Erdbeeren, gerösteten Pistazien
und einer Kugel hausgemachtem Erdbeersorbet
CHF 15.–
glutenfrei

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 gibts in unserem
Regiolädeli zu 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. Voilà, das Kultgebäck Kemmeriboden-Merängge wurde erfunden. Es war bestimmt nicht die Erste, aber dafür die Beste!" Reto Invernizzi, Gastgeber Kemmeriboden Bad



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

Bäckerei Stein
Kemmeriboden Partner seit 1939



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 versehen sind, erhalten Sie auch in unserem Regio-Lädeli.





DEKLARATION

DIREKT AB HOF

Heidelbeeren & Tee:

Gerbers Farm, Schangnau

Büffel Fleisch, Brot, Käse:

Büffelhof Schönisey,

Gfellers, Schangnau

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 (Familie Rüegsegger Liechti), Gohl

Quinoa: vB-Hof, Lyssach

KULINARIKPARTNER

FLEISCH

Dorfmetzgerei Krügel, Marbach

Dorfmetzgerei Bieri, Schangnau

MILCH & KÄSE

Bergkäserei Marbach, Marbach

Hohgantkäserei, Schangnau

Chäs vom Geissepeter, Wangen a. d. Aare

BROT

Bäckerei Bieri, Schangnau

Bäckerei Stein, Schangnau

GEMÜSE

Frutservice, Lotzwil

KEMMERIBODEN-MERÄNGGE

Bäckerei Stein, Schangnau

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.

Lamm- und Schaffleisch aus den

natürlichen Bergtälern Neuseelands. 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.

Alle unsere Preise sind inkl. 7.7% MwSt. und verstehen sich in Schweizer Franken.

Alle unsere Preise sind inkl. 7.7% MwSt. und verstehen sich in Schweizer Franken.

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

FISCH & KRUSTENTIERE

Süßwasserfische: Bachforellen, Felchen und Regenbogenforellen, je nach Kontingent der Schweizer Fischwirte, Zander aus Russland.

Meerfische: Lachs und Wildlachs aus dem Atlantik (Norwegen), Saibling aus der Schweiz, Scampi und Krevetten aus Vietnam.

ALLERGIEN/INTOLERANZEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.