



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 in der Vergangenheit 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. Unsere Küchenchefin Alexandra Hasler veredelt mit ihrem Team die regionalen Produkte mit ihrem frischen und kreativen Kochstil zu einem Zusammentreffen 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

Reto Invernizzi



*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 par le passé 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 d'Entlebuch et l'Oberland bernois invite à la flânerie et à la découverte. 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. Notre chef de cuisine Alexandra Hasler et son équipe subliment les produits régionaux avec son style de cuisine frais et créatif pour une rencontre entre la patrie et la nostalgie du lointain. Du royaume de la cave, vous serez choyé 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 „à Guete“ !

Vos hôtes de la sixième génération
Alexandra et Reto Invernizzi et leur équipe

Alvernizzi

A. Invernizzi



Frühlings
Zauber

Magie
du printemps

Hausgemachte Erbsenglace

serviert mit einem pochierten Schangnauer Ei
gesetzt auf eine Olivenerde
dazu reichen wir einen warmen Nussbitterschaum und ein Grissini
garniert mit Brunnenkresse und marinierten Erbsen

Cremiges Pfälzer Rüeblli-Kokos-Süppchen

serviert mit getrockneten Goldmelissenblüten aus unserem Garten
dazu reichen wir einen Kokosschaum und Karottenstroh

Rosa gegarter Rücken vom heimischen Kalb

an einem Thymianjus
serviert auf einem Spargel-Risotto
dazu reichen wir glasierte Finger Rüeblli und frittierte Spinatblätter

oder

Sautiertes Swiss Lachs Filet

an einer Kemmeriboden Hauswein Sauce
dazu reichen wir blaue Fächerkartoffeln und glasierte Cocobohnen
gesetzt auf ein Kohlrabi Püree

Duo von der Felchlin-Schokolade

Hausgemachte weisse Schoggi-Glace und dunkle Luftschoggi
gesetzt auf ein Vanillebiskuit und Rhabarberkompott
garniert mit marinierten Erdbeeren

Zaubermenu mit Fleisch	CHF 94.–
Zaubermenu mit Fisch	CHF 89.–

auf Wunsch mit einer heimischen Käsevariation,
serviert mit einem Frucht-Chutney und pikanten Nüssen
+ CHF 16.50



**WUSSTEN SIE, DASS WIR UNSERE BETTWÄSCHE
SELBSTSTÄNDIG BEWIRTSCHAFTEN UND SO DAS
HANDWERK WEITERGEBEN DÜRFEN?**

**SAVIEZ-VOUS QUE NOUS GÉRONS NOUS-MÊMES
NOTRE LINGE DE LIT ET QUE NOUS POUVONS AINSI
TRANSMETTRE CE SAVOIR-FAIRE?**

Das Schweizer Textilpflegeunternehmen Schwob AG aus Burgdorf liefert uns seit vielen Jahren hochwertige Duvets, Tischwäsche und vieles mehr. Dank unserer hauseigenen Wäschepflege, können wir das Handwerk bewahren und dieses Wissen an unsere Auszubildenden weitergeben. Als Fachfrau/-mann Hauswirtschaft Hotellerie ist dies Bestandteil der Ausbildung.

L'entreprise suisse d'entretien textile Schwob AG, basée à Burgdorf, nous fournit depuis de nombreuses années des duvets, du linge de table de haute qualité et bien plus encore. Grâce à notre propre service de blanchisserie, nous préservons ce savoir-faire et le transmettons à nos apprentis. En tant que spécialiste en intendance hôtelière, cet apprentissage fait partie intégrante de la formation.



*Vogel
Speisen*

Entrées

Grüner Blattsalat

an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
dazu knusprige Brotwürfeli
vegetarisch



Salade de feuilles vertes

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

CHF 11.50

Frühlingshafter gemischter Salat

an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
vegetarisch



Salade mêlée printanière

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

CHF 13.50

auf Wunsch:

zusätzlich mit Mozzarella-Perlen vom Schangnauer Wasserbüffel
+ CHF 8.50

oder mit hauchdünn geschnittener Schangnauer Büffelwurst
+ CHF 8.50



Sur demande:

perles de mozzarella de bufflonne de Schangnau
+ CHF 8.50

ou tranches fines de la saucisse de bufflonne de Schangnau
+ CHF 8.50



Panna Cotta vom weissen Spargel

serviert mit einem kleinen Spargelragout und gerösteten Haselnüssen
garniert mit einem knusprigen Brot Chip

vegetarisch

Panna Cotta d'asperges blanches

servie avec un petit ragoût d'asperges et des noisettes grillées
garni d'un pain croustillant Chip

végétarien

CHF 16.50

Hausgemachte Erbsenglace

serviert mit einem pochierten Schangnauer Ei
gesetzt auf eine Olivenerde
dazu reichen wir einen warmen Nussbutterschaum und ein Grissini
garniert mit Brunnenkresse und marinierten Erbsen

vegetarisch

Glace aux petits pois faite maison

servie avec un œuf poché de Schangnau posée sur une terre d'olives
nous l'accompagnons d'une mousse de beurre aux noix chaude et d'un grissini
garni de cresson de fontaine et de petits pois marinés

végétarien

CHF 19.50

Hausgemachte Terrine vom Schweizer Poulet

in einem Rohschinkenmantel
garniert mit eingelegten Morcheln und Radiesli
serviert mit einer Bärlauchmayonnaise und Erbsensprossen

glutenfrei

Terrine de poulet suisse faite maison enrobée de jambon cru

garnie de morilles et de radis marinés
servie avec une mayonnaise à l'ail des ours et des pousses de petits pois

sans gluten

CHF 25.50

Zweierlei vom Spargel
verfeinert mit brauner Butter
an einer Sauce Hollandaise
dazu reichen wir neue Kartoffeln
Portion à 150g
vegetarisch, glutenfrei, auf Wunsch vegan

Deux sortes d'asperges
affinées avec du beurre brun
avec une sauce hollandaise
accompagnées de pommes de terre nouvelles
portion de 150g
végétarien, sans gluten, vègan sur demande

CHF 24.50

Offene Ravioli mit einem Spinat-Spargel Gemüse
und einem Cherry Tomaten Chutney
serviert mit einer cremigen Burrata von der Bergkäserei Marbach
garniert mit Bärlauchpesto und gerösteten Pinienkernen
vegetarisch

als Vorspeise	CHF 28.50
als Hauptgang	CHF 39.50

Raviolis ouverts avec un légume aux épinards et aux asperges
et un chutney de tomates cerises
servi avec une burrata crémeuse de la fromagerie de montagne Marbach
garni d'un pesto à l'ail des ours et de pignons de pin grillés
végétarien

en entrée	CHF 28.50
en plat principal	CHF 39.50

A photograph of a double room in a hotel. The room features two beds with white linens and a grey blanket. The walls and ceiling are made of light-colored wood. A desk with a chair is visible on the left. A headboard with the text 'Alpe Glück' is positioned behind the beds. A small picture hangs on the wall above the headboard. The room is well-lit, with a warm atmosphere.

**WUSSTEN SIE, DASS UNSERE DOPPELZIMMER ARVE
MIT HOCHWETIGEM HOLZ VON DER SCHREINEREI
HELD GMBH AUS HEIMISWIL AUSGESTATTET SIND?**

**SAVIEZ-VOUS QUE NOS CHAMBRES DOUBLES EN ARVE
SONT AMÉNAGÉES AVEC DU BOIS DE HAUTE QUALITÉ
DE LA MENUISERIE HELD GMBH À HEIMISWIL?**

**Insgesamt verfügt das Hotel Kemmeriboden Bad über 8 Doppelzimmer Arve.
Ausgestattet mit Arven-Duftsäulen und Arven-Hobelspänen laden unsere heimeligen
Zimmer zu einem tiefen und erholten Schlaf ein.
Jeden Sonntag dürfen unsere Gäste zwischen 12:00- 15:00 Uhr
verschiedene Zimmer besichtigen.**

**L'hôtel Kemmeriboden Bad dispose au total de 8 chambres doubles Arve.
Équipées de colonnes parfumées à l'arole et de copeaux de bois d'arole, nos chambres
chaleureuses invitent à un sommeil profond et réparateur.
Chaque dimanche, entre 12h00 et 15h00, nos visiteurs d'un jour ont l'opportunité de
découvrir différentes chambres.**



Supper

Soupes

Hausgemachte Rindskraftbrühe
garniert mit Wurzelgemüse und Kräuterknödeln

Bouillon de bœuf maison
garni de légumes-racines et de quenelles aux herbes

CHF 14.50

Cremiges Bärlauchsüppchen
serviert mit einer gebackenen Ricotta-Tasche
garniert mit Chäserei Nidle



Soupe crémeuse à l'ail des ours
servie avec une poche de ricotta cuite au four
garni de crème fouettée de la fromagerie



CHF 15.–

Cremiges Pfälzer Rüebli-Kokos-Süppchen
serviert mit getrockneten Goldmelissenblüten aus unserem Garten
dazu reichen wir einen Kokoschaum und Karottenstroh
vegan, glutenfrei

Soupe onctueuse de carottes du Palatinat à la noix de coco
servi avec des fleurs de mélisse d'or séchées de notre jardin
nous l'accompagnons d'une mousse de coco et de paille de carotte
végan, sans gluten

CHF 15.–



**WUSSTEN SIE, DAS DIE HOLZSCHILDER UND
DIE SITZBÄNKE RUND UMS HOTEL AUS HEIMISCHEN
HOLZ HANDGEFERTIGT SIND?
NEHMEN SIE PLATZ UND GENIESSEN
SIE DEN MOMENT.**

**SAVIEZ-VOUS QUE LES PANNEAUX EN BOIS ET LES
BANCS AUTOUR DE L'HÔTEL SONT FABRIQUÉS À LA
MAIN À PARTIR DE BOIS LOCAL?
INSTALLEZ-VOUS ET PROFITEZ DU MOMENT.**

Gestaltet wurden die Werke vom Künstler Peter Arnold. Das heimische Holz wurde in der hiesigen Sägerei der Familie Gerber zugeschnitten. Bei kalten Temperaturen sind unsere Bänkli mit Fellen der Fellfabrik Oberdiessbach und Wolldecken von Zimmerman Textil AG in Belp ausgestattet.

Les œuvres ont été conçues par l'artiste Peter Arnold. Le bois local a été découpé dans la scierie de la famille Gerber. Lorsqu'il fait froid, nos petits bancs sont équipés de peaux de la fabrique de peaux d'Oberdiessbach et de couvertures en laine de Zimmerman Textil AG à Belp.



*Tradition
Nois*

*Tradition
Nouveau*

Hausgemachte Hacktätschli vom hiesigen Kalb

an einer cremigen Morchelrahmsauce
dazu reichen wir Kartoffel-Lauch Stampf
und gebratenen grünen Spargel

Galettes de viande hachée maison de veau local

avec une sauce crémeuse à la crème de morilles
accompagnée d'une purée de pommes de terre et de poireaux
et des asperges vertes rôties

CHF 38.50

Kalbsleberli nach „Müetis Art“

mit Kräutern und Knoblauch in Butter gebraten
serviert mit unserer knusprigen Kemmeriboden-Rösti
garniert mit Apfelschnitzli
glutenfrei, Rösti enthält Speck

Foie de veau à la manière de „Maman“

cuit au beurre à l'ail et aux herbes
servi avec notre rösti croustillant de Kemmeriboden
garnie de tranches de pomme
sans gluten, le rösti contient du lard

CHF 42.50

Steak vom hiesigen Söili

unter einer würzigen Bärlauchkruste
an einem Portweinjus
gesetzt auf ein Erbsenpüree und Finger Rüebl
dazu servieren wir Kemmeriboden Bergkäse-Kartoffel Bällchen

Steak du porc local

sous une croûte d'ail d'ours épicée avec un jus au porto
servi sur une purée de petits pois et des carottes aux doigts
accompagné de boulettes de pommes de terre au fromage Kemmeriboden

CHF 39.–

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 42.–
Platte für 2 Personen CHF 79.–

Plat riche Bernois

En entrée, nous vous servons
notre bouillon de bœuf maison avec des cubes de pain
suivi de sept sortes de viandes différentes de la boucherie Bucher,
pommes de terre salées, choucroute, betteraves acidulées, haricots verts et séchés

Portion pour 1 personne CHF 42.–
Plateau pour 2 personnes CHF 79.–

Duo vom Schweizer Lamm

Zart gegartes Nierstück an einem kräftigen Knoblauchjus
und eine gebackene Lammkrokette
serviert mit einem Tomatenchutney
dazu reichen wir gebratene Frühlingskartoffeln
und Auberginen-Ecken
garniert mit Bärlauch Pesto

Duo d'agneau suisse

Rognon tendrement cuit avec un jus à l'ail corsé et une croquette d'agneau
servis avec un chutney de tomates
accompagné de pommes de terre de printemps rôties
et des coins d'aubergines
garni d'un pesto à l'ail des ours

CHF 43.–

Rosa gegarter Rücken vom heimischen Kalb
an einem Thymianjus
serviert mit einem Spargel-Risotto
dazu reichen wir glasierte Finger Rüeblì und frittierte Spinatblätter
glutenfrei

Carré de veau local cuit en rose
avec un jus au thym
servi avec un risotto aux asperges
accompagné de carottes glacées et de feuilles d'épinards frites
sans gluten

CHF 48.–

Zweierlei vom Spargel
verfeinert mit brauner Butter
an einer Sauce Hollandaise
dazu reichen wir neue Kartoffeln
Portion à 250g
vegetarisch, glutenfrei, auf Wunsch vegan

Deux sortes d'asperges
affinées avec du beurre brun
avec une sauce hollandaise
accompagnées de pommes de terre nouvelles
portion de 250g
végétarien, sans gluten, vègan sur demande

CHF 38.–

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

sur demande :
En plus avec une entrecôte rosée de bœuf local

+ CHF 14.–

A man wearing a straw hat and a light-colored jacket is seated on a black piano stool, playing a black grand piano. The piano has "SCHNITZWEL" on the keyboard and "Krompholz Mehr Musik" on the side. The setting is a modern lounge with large windows and a wooden ceiling. The text is overlaid on the image.

**DAS KEMMERIBODEN BAD UND KROMPHOLZ LADEN
SIE EIN UM ZU MUSIZIEREN.**

**LE KEMMERIBODEN BAD ET KROMPHOLZ
VOUS INVITENT À FAIRE DE LA MUSIQUE.**

Sowohl die Zimmer Ämmezimmer, Heugade 1878 und Schlafen im Stroh Deluxe als auch unsere Hotellounge und unser Weinkeller sind mit hochwertigen Pianos oder Flügeln ausgestattet und bieten Ihnen einen einmalig-klangvollen Aufenthalt.

**Dürfen wir uns auf ein Konzert von Ihnen freuen
Nehmen Sie Platz und lassen Sie die Finger tanzen.**

Les chambres Ämmezimmer, Heugade 1878 et Schlafen im Stroh Deluxe, ainsi que notre lounge et notre cave à vin, sont équipées de pianos et de pianos à queue de grande qualité, vous offrant ainsi un séjour harmonieux et unique.

**Aurons-nous le plaisir d'entendre un concert de votre part ?
Prenez place et laissez danser vos doigts sur les touches.**



Fisch
Vegan
Vegetarisch

Poisson
Végan
Végétarien

Sautiertes Swiss Lachs Filet

an einer Kemmeriboden Hauswein Sauce
dazu reichen wir blaue Fächerkartoffeln und glasierte Cocobohnen
gesetzt auf ein Kohlrabi Püree

Filet de saumon suisse sauté

avec une sauce au vin maison Kemmeriboden
accompagné de pommes de terre bleues en éventail et de haricots coco glacés
le tout sur une purée de choux-raves

CHF 43.–

Offene Ravioli mit einem Spinat-Spargel Gemüse

und einem Cherry Tomaten Chutney
serviert mit einer cremigen Burrata von der Bergkäserei Marbach
garniert mit Bärlauchpesto und gerösteten Pinienkernen
vegetarisch

als Vorspeise	CHF 28.50
als Hauptgang	CHF 39.50

Raviolis ouverts avec un légume aux épinards et aux asperges et un chutney de tomates cerises

servi avec une burrata crémeuse de la fromagerie de montagne Marbach
garni d'un pesto à l'ail des ours et de pignons de pin grillés
végétarien

en entrée	CHF 28.50
en plat principal	CHF 39.50

Gebratene Süsskartoffel Gnocchi

serviert mit Spargelspitzen, Granatapfelkernen
und gerösteten Cashewnüssen
garniert mit knackigem Rucola und einer erfrischenden Mandel-Crème fraîche
vegan, laktosefrei

Gnocchi de patate douce sautés

servi avec des pointes d'asperges, des graines de grenade
et des noix de cajou grillées,
garni de roquette croquante et d'une crème fraîche d'amandes
végan, sans lactose

CHF 38.–

Für vegetarische oder vegane Tagesempfehlungen
fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

Pour les suggestions du jour végétariennes ou véganes, veuillez consulter notre
personnel de service.



**DER UNWETTERTISCH -
MITTELPUNKT UNSERER GASTSTUBE**

**LA TABLE DES INTEMPÉRIES -
CŒUR DU NOTRE RESTAURANT**

**Gefertigt von der Schreinerei Martin Kunz
aus dem Original Bodenholzbalken aus dem Jahr 1834.
Gestützt auf dem angeschwemmten Unwetterstein vom 4. Juli 2022. Hautnah am
Geschehen und der Geschichte begrüßen und bedienen wir Sie am Unwettertisch.
Ebenso profitieren unsere wertvollen Mitarbeiter: Sie geniessen jeweils die Pausen hier.**

**Fabriqué par la menuiserie Martin Kunz
A partir de la poutre en bois originale du sol datant de 1834.
Soutenu par la pierre d'intempérie échouée du 4 juillet 2022. Nous vous accueillons et
vous servons à la table des intempéries. Nos précieux collaborateurs en
profitent également : ils profitent toujours de leurs pauses ici.**



Süsses

Desserts

Heimische Käsevariation

serviert mit einem Frucht-Chutney und pikanten Nüssen

Variation de fromages locaux

servie avec un chutney aux fruits et des noix épicées

CHF 18.50

Duo von der Felchlin-Schokolade

Hausgemachte weisse Schoggi-Glace und dunkle Luftschoggi
gesetzt auf ein Vanillebiskuit und Rhabarberkompott
garniert mit marinierten Erdbeeren

Duo de chocolats Felchlin

Glace au chocolat blanc maison et chocolat noir aérien
posé sur un biscuit à la vanille et une compote de rhubarbe
garni de fraises marinées

CHF 16.50

Merängge Glace

1 Stück Meringue mit zartschmelzender Vanillerahmglace
und Chäserei Nidle



Meringue glace

1 pièce de meringue avec une glace à la vanille fondante
et crème fouettée

CHF 13.90

Kleine Merängge

1 Stück Meringue mit Chäserei Nidle



Petite meringue

1 pièce de meringue et crème fouettée

CHF 11.90

Die legendäre Kemmeriboden Merängge können Sie in unserem Laden bei der Réception kaufen.

Vous pouvez acheter la légendaire Merängge de Kemmeriboden dans notre boutique à la réception.



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

"Tout le monde se dispute pour savoir où elle a été inventée ! En 1939, mon grand-père et les boulangers Oberli, de la boulangerie Stein, ont uni leurs forces pour créer une pâtisserie permettant d'utiliser la crème excédentaire provenant de l'agriculture de Kemmeriboden. Et voilà, la pâtisserie culte Merängge de Kemmeriboden a été inventée. Ce n'était probablement pas la première meringue, mais c'était la meilleure!"

Reto Invernizzi, hôte du Kemmeriboden Bad

Jat zu Wissen
Bon à Savoir

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

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

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.

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.

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.

NOS SALLES DE SÉMINAIRE

3 salles de séminaire modernes et combinables.
pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes en configuration concert et 30 person-
nes en configuration séminaire. Lumière du jour et WLAN haut débit inclus.
Pour plus d'informations, veuillez vous adresser à la réception.

KEMMERIBODEN BERGWASSER (TRINKWASSER)

Das Kemmeriboden Bergwasser stammt aus unserer hauseigenen Fassung am Hohgant. Es wird aufbereitet und enthärtet für einen besonders vitalen Trinkgenuss.

KEMMERIBODEN EAU DE MONTAGNE (EAU POTABLE)

L'eau de montagne provient de notre propre captage au Hohgant. Elle est traitée et adoucie pour être consommée avec une grande vitalité.

UNSERE KÜCHE

Traditionelle und klassische Spezialitäten, saisongerechte Menus, auch vegetarisch, unsere legendäre Kemmeriboden-Merängge

NOTRE CUISINE

Spécialités traditionnelles et classiques, menus de saison, également végétariens, notre légendaire „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!

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 !

UNSER LADEN

In unserem Laden finden Sie verschiedene Mitbringsel und Andenken wie die Kemmeriboden-Merängge, unsere Chüeli oder den Merängge Likör.

NOTRE MAGASIN

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

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

BONS CADEAU

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

UNSERE PREISE

Unsere Restaurantpreise sind inkl. 8.1 % MwSt. und verstehen sich in Schweizer Franken.

NOS TARIFS

Nos prix de restaurant incluent la TVA à 8.1 % et s'entendent en francs suisses.

Mensch tier Umwelt

Homme Animal

Environnement

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.

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 nos producteurs locaux afin de vous faire découvrir nos produits de qualité de notre région et de générer de la valeur ajoutée pour l'Emmental et l'Entlebuch. Des produits nobles de la région de l'Emmental, de la biosphère UNESCO, de l'Entlebuch et de l'Oberland bernois avec des produits frais suisses sélectionnés.

Zu Ihrer Information

Alle Produkte sowie Nebenprodukte, welche mit einem Körbli versehen sind, erhalten Sie auch in unserem Laden-Egge.

Pour votre information

Tous les produits et sous-produits marqués d'une panier sont également disponibles dans notre magasin.



Defflaration

Declaration

DIREKT AB HOF

Heidelbeeren & Tee:
Gerbers Farm, Schangnau
Büffelfleisch:
Peter Gerber, Siehen
Gemüse und Salat:
Helene Egli, Schangnau
Eier: Fritz Stettler, Schangnau
Konfitüren:
Lisi Haas, Schangnau
Ottiger Spezialitäten, Ballwil
Honig: Imker Klötzli, Schangnau
Wachteleier: Bernhard Bieri

DIRECTEMENT À LA FERME:

Myrtilles & thé :
Gerbers Farm, Schangnau
Viande de buffle :
Peter Gerber, Siehen
Légumes et salade :
Helene Egli, Schangnau
Œufs : Fritz Stettler, Schangnau
Confitures :
Lisi Haas, Schangnau
Spécialités Ottiger, Ballwil
Miel : apiculteur Klötzli, Schangnau
Œufs de caille : Bernhard Bieri

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.

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.

Selon la saison et la récolte, une partie de nos produits, tel que les herbes et fruits rouges de Schangnau proviennent de nos voisins.

Declaraton

Declaraton

FLEISCH

Wasserbüffel - Schweiz
Poulet - Schweiz
Rind & Kalb - Schweiz
Schwein - Schweiz
Salami - Italien
Trockenfleisch - Schweiz
Lamm - Schweiz

VIANDE

Buffle d'eau - Suisse
Poulet - Suisse
Bœuf & Veau - Suisse
Porc - Suisse
Viande de gibier- Suisse et Autriche
Salami - Italie
Viande séchée - Suisse
Agneau - Suisse

FISCH & KRUSTENTIERE

Süßwasserfische :
Bachforellen, Swiss Lachs und Saibling je nach Kontingent der Schweizer Fischwirte.
Meerfische:
Kabeljau - Skandinavien
weiterer Lachs - Dänemark
Zander - Polen

POISSON & CRUSTACÉS

Poissons d'eau douce:
truites de rivière, Swiss saumon et omble chevalier Suisse, selon le contingent des pisciculteurs suisses.
Poissons de mer :
cabillaud - Scandinavie
autre saumon - Danemark
Sandre - Pologne

KULINARIKPARTNER PARTENAIRE CULINAIRE

FLEISCH

Dorfmetzgerei Bucher, Marbach
Dorfmetzgerei Bieri, Schangnau

VIANDE

Boucherie du village Bucher, Marbach
Boucherie du village Bieri, Schangnau

MILCH & KÄSE

Bergkäserei Marbach, Marbach
Hohgantkäserei, Schangnau
Käserei Jumi, Boll

LAIT & FROMAGE

Fromagerie de montagne Marbach
Fromagerie Hohgant, Schangnau
Fromagerie Jumi, Boll

BROT

Bäckerei Bieri, Schangnau
Bäckerei Stein, Schangnau

PAIN

Boulangerie Bieri, Schangnau
Boulangerie Stein, Schangnau

GEMÜSE

Frutservice, Lotzwil

LÉGUMES

Frutservice, Lotzwil

KEMMERIBODEN-MERÄNGGE

Bäckerei Stein, Schangnau

KEMMERIBODEN-MERÄNGGE

Boulangerie Stein, Schangnau

Deklaration

Déclaration

ALLERGIEN/INTOLERANZEN

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

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.

Alle unsere Preise sind inkl. 8.1 % MwSt. und verstehen sich in Schweizer Franken.

Tous nos prix s'entendent en francs suisses et incluent la TVA à 8.1%.