



Ein Erlebnis für Ihre Sinne aus unserer Heimat

Liebe Gäste

Eingebettet zwischen dem mächtigen Hohgant und den Ausläufern der Schrattenfluh, im wild-romantischen Quellgebiet der Emme, erleben wir täglich die Kraft und Schönheit der Natur und unserer Region, die uns geprägt hat. Wir empfinden es als Privileg, seit sechs Generationen dort zu leben und zu arbeiten, wo unsere Wurzeln sind.

Erleben bedeutet für uns, diese besondere Verbindung spürbar zu machen. Die vielfältige Pflanzen- und Tierwelt im Grenzgebiet zwischen Emmental, UNESCO Biosphäre Entlebuch und Berner Oberland lädt zum Entdecken ein – draussen wie drinnen auf dem Teller.

Unsere Küche ist Ausdruck dieses Erlebens: Regionale Produkte, geprägt von unserer Umgebung, vereinen sich mit den Eindrücken und Inspirationen aus nah und fern. Küchenchefin Alexandra Hasler und ihr Team schaffen daraus eine lebendige Verbindung von Heimat und Fernweh – ehrlich, kreativ und mit viel Gefühl für das Wesentliche.

Begleitet wird dieses Erlebnis von Gastgeber Reto Invernizzi, der aus dem Keller die passenden Akzente setzt und unserem Serviceteam, unter der Leitung von Priska Theiler.

Herzlich willkommen in unserer Heimat, die man nicht nur schmecken, sondern auch erleben kann. Wir wünschen Ihnen „à Guete!“

Ihre Gastgeber in der 6. Generation
Alexandra und Reto Invernizzi
mit dem Kemmeriboden-Team

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. Wenn es Ihnen schmeckt, freuen wir uns auf Ihren Bescheid, damit wir Nachservice liefern können.





Une expérience pour votre sens de notre terroir

Chers hôtes

Nichés entre le puissant Hohgant et les contreforts de la Schrattenfluh, dans la région sauvage et romantique des sources de l'Emme, nous vivons chaque jour la force et la beauté de la nature et de notre région, qui nous ont façonnés. Nous considérons comme un privilège de vivre et de travailler depuis six générations là où se trouvent nos racines.

Pour nous, vivre une expérience signifie rendre ce lien particulier perceptible. La richesse de la faune et de la flore, à la frontière entre l'Emmental, la biosphère UNESCO de l'Entlebuch et l'Oberland bernois, invite à la découverte – à l'extérieur comme dans l'assiette.

Notre cuisine est l'expression de cette expérience: des produits régionaux, marqués par notre environnement, se mêlent aux impressions et inspirations venues de près comme de loin. La chef de cuisine Alexandra Hasler et son équipe en créent un lien vivant entre attachement au terroir et désir d'ailleurs – sincère, créatif et empreint d'un grand sens de l'essentiel.

Cette expérience est accompagnée par l'hôte Reto Invernizzi, qui apporte depuis la cave les accents appropriés et de notre équipe de service, dirigée par Priska Theiler, vous accompagne tout au long de votre séjour. Bienvenue dans notre terroir, que l'on peut non seulement savourer, mais aussi vivre.

Nous vous souhaitons « bon appétit » !
Vos hôtes de la 6^{ième} génération
Alexandra et Reto Invernizzi
avec l'équipe du Kemmeriboden

UNITED AGAINST WASTE – ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE
Chaque jour, de nombreux aliments sont jetés. C'est pourquoi nous proposons des portions légèrement plus petites et souhaitons apporter notre contribution à la lutte contre le gaspillage. Si cela vous plaît, nous serions ravis que vous nous le fassiez savoir afin que nous puissions vous servir à nouveau.



Herbstzauber

Dreierlei vom Schweizer Kürbis

Cremiges Panna cotta, luftiger Kürbis-Cheesecake
und ein leichtes Kürbischutney
garniert mit Olivenerde und Erbsensprossen

Cremiges Sellerie-Süssmost-Süppchen

serviert mit einem Apfelchutney und gebackenen Sellerie-Chips

Duo vom heimischen Reh

Zart rosa gegarter Rücken und gebratenes Rehwürstchen von der Dorfmetzg Marbach
an einem Preiselbeerjus

serviert mit gebackenen Kemmeriboden Bergkäse-Kartoffel-Bällchen
und einem cremigem Pilz-Wirz-Gemüse

oder

Im Ofen geschmorte Süsskartoffel

gefüllt mit Kichererbsen an einer Sesamsauce mit Babyspinat
garniert mit Granatapfelkernen, gerösteten Pinienkernen
und La Fraîche von New Roots aus Oberdiessbach

Hausgemachter Marronikuchen

serviert mit einer Kugel Zwetschgensorbet und lauwarmen Zwetschgen
garniert mit Meränggebrösmeli, Luftschokolade und Minze

Zaubermenu mit Fleisch

CHF 96.–

Zaubermenu vegetarisch

CHF 86.–

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

Magie d'automne

Trois recettes à base de potiron suisse

Une panna cotta onctueuse, un cheesecake au potiron aérien
et un chutney de potiron léger
agrémentés de terre d'olives et de pousses de petits pois

Velouté de céleri au jus de pomme

servi avec un chutney de pommes et des chips de céleri cuites au four

Duo de chevreuil local

Selle cuite à point et saucisse de chevreuil rôtie de la boucherie du village de Marbach
accompagnées d'un jus aux airelles
servies avec des boulettes de pommes de terre
au fromage de montagne Kemmeriboden cuites au four
et un mélange crémeux de champignons et de chou frisé

ou

Patate douce braisée au four

farcie aux pois chiches accompagnée d'une sauce au sésame
et aux jeunes pousses d'épinards
garnie de graines de grenade, de pignons de pin grillés
et de « La Fraîche » de New Roots, à Oberdiessbach

Gâteau aux marrons maison

servi avec une boule de sorbet aux prunes et des prunes tièdes
garnie de miettes de meringue, de chocolat aéré et de menthe

Menu magique avec viande

CHF 96.–

Menu magique végétarien

CHF 86.–

Sur demande, sélection de fromages locaux,
servie avec un chutney de fruits et noix épicées
+ CHF 16.50



HELENE SCHANGNAUER GEMÜSEBÄUERIN



8.3 km vom Kemmeriboden-Bad
Kulinarik Partner seit 1983

8.3 km de Kemmeriboden-Bad
partenaire gastronomique depuis 1983

Vorspeisen 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 12.50

Herbstlich gemischter Salat

an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
vegetarisch



Salade d'automne variée

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

CHF 13.50

auf Wunsch sur demande:

zusätzlich mit Mozzarella-Perlen vom Schangnauer Wasserbüffel
perles de mozzarella de bufflonne de Schangnau
+ CHF 9.50



oder mit hauchdünn geschnittener Büffelwurst vom Siehen
ou tranches fines de la saucisse de buffle de Siehen
+ CHF 9.50



Nüsslisalat im Körbli

auf einem Maispüree
an unserem Hausdressing



garniert mit Schangnauer Wachteleiern, Speck, gerösteten Brotwürfeli und Sprossen

Salade de mâche dans un petit panier

sur un lit de purée de maïs
à la vinaigrette maison

agrémentée d'œufs de caille de Schangnau, de lard, de dés de pain grillés et de pousses

CHF 19.50

Dreierlei vom Schweizer Kürbis

Cremiges Panna cotta, luftiger Kürbis-Cheesecake
und ein leichtes Kürbischutney
garniert mit Olivenerde und Erbsensprossen
glutenfrei

Trois recettes à base de potiron suisse

Une panna cotta onctueuse, un cheesecake au potiron aérien
et un chutney de potiron léger
agrémentés de terre d'olives et de pousses de petits pois
sans gluten

CHF 19.50



KURT DORFMETZG MARBACH

**11.8 km vom Kemmeriboden-Bad
Kulinarik Partner seit 1985**

**11.8 km de Kemmeriboden-Bad
partenaire gastronomique depuis 1985**

Suppen Soupes

Hausgemachte Rindskraftbrühe

garniert mit Gemüsebrunoise und hausgemachten Kräuter-Pilz-Flädli

Bouillon de bœuf maison

avec une brunoise de légumes et des crêpes maison aux herbes et aux champignons

CHF 14.50

Cremiges Sellerie-Süssmost-Süppchen

serviert mit einem Apfelchutney und gebackenen Sellerie-Chips
glutenfrei

Velouté de céleri au jus de pomme

servi avec un chutney de pommes et des chips de céleri cuites au four
sans gluten

CHF 15.–



MARKUS HOHGANT KÄSEREI

**8.1 km vom Kemmeriboden-Bad
Kulinarik Partner seit 2011**

**8.1 km de Kemmeriboden-Bad
partenaire gastronomique depuis 2011**

Traditio Nois

Traditio Nouveau

Kemmeriboden-Hausburger vom Schangnauer Wasserbüffel

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



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

CHF 31.–

Hausgemachtes Hacktätschli vom heimischen Kalb

an einer cremigen Calvadossauce
serviert mit Kartoffel-Lauch-Stampf, gebratenen Eierschwämmli
und gebackenem Federkohl

Galette maison de veau haché local

accompagné d'une sauce crémeuse au calvados
servi avec une purée de pommes de terre et de poireaux, des chanterelles sautées
et du chou frisé au four

CHF 39.–

Kalbsleberli nach „Müetis Art“

mit Kräutern und Knoblauch in Butter gebraten
serviert mit unserer knusprigen Kemmeriboden-Rösti
garniert mit Apfelschnitzen
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

Reichhaltiger Berner Teller

Als Anetzerli reichen wir Ihnen vorweg
unsere hausgemachte Rindskraftbrühe mit Brotwürfeli,
gefolgt von sieben verschiedenen Fleischsorten von der Dorfmetzg Marbach,
Salzkartoffeln, Sauerkraut, Sauerrüben, grünen und gedörrten Bohnen.

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 de village de Marbach,
pommes de terre salées, choucroute, betteraves acidulées, haricots verts et séchés.

Pfännli für 1 Person Portion pour 1 personne

CHF 44.–

Platte für 2 Personen Plateau pour 2 personnes

CHF 79.–

UNSERE WILDEN SPEZIALITÄTEN

«Äs het, so lang's het!»

Unser Familienbetrieb liegt im Grenzgebiet der Kantone Bern und Luzern.
Wir dürfen seit Jahren auf die einheimischen Edelteile der Luzerner Jäger aus der
Revierjagd und der Berner Jäger aus der Patentjagd zählen.
Die Menge richtet sich nach der natürlichen Verfügbarkeit.

Hausgebeizter Pfeffer «Kemmeriboden Art»

garniert mit sautierten Pilzen, Silberzwiebeln, Speck und knusprigen Brotwürfeli
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni
und einer herbstlichen Fruchtgarnitur

Rehpfeffer	CHF 39.–
Hirschpfeffer	CHF 38.–
Gemspfeffer	CHF 38.–

NOS SPÉCIALITÉS DE GIBIER

« Tant que ça dure ! »

Notre entreprise familiale est située à la frontière entre les cantons de Berne et de
Lucerne. Depuis des années, nous avons le privilège de recevoir les morceaux nobles de
gibier des chasseurs lucernois et des chasseurs bernois. La quantité disponible dépend
de la disponibilité naturelle.

Poivre de gibier mariné à la manière de Kemmeriboden

garnie de champignons sautés, d'oignons argentés, de lard et de croûtons
servi avec des spätzlis, du chou rouge, des choux de Bruxelles, des marrons glacés
et une garniture automnale de fruits

Poivre de chevreuil	CHF 39.–
Poivre de cerf	CHF 38.–
Poivre de chamois	CHF 38.–

Declaraton Déclaration

ALLERGIEN/INTOLERANZEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontaminationen oder Spuren von Allergenen über die gesetzlich zulässigen Restspuren hinaus nicht vollständig ausgeschlossen werden.

ALLERGIES/INTOLÉRANCES

Concernant les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies et/ou des intolérances, notre personnel se tient volontiers à votre disposition sur demande. Malgré une préparation soignée, des contaminations croisées ou des traces d'allergènes dépassant les traces résiduelles légalement admises ne peuvent pas être totalement exclues.

Duo vom heimischen Reh

Zart rosa gegarter Rücken und gebratenes Rehwürstchen von der Dorfmetzg Marbach
an einem Preiselbeerjus
serviert mit gebackenen Kemmeriboden Bergkäse-Kartoffel-Bällchen
und einem cremigem Pilz-Wirz-Gemüse



Duo de chevreuil local

Selle cuite à point et saucisse de chevreuil rôtie de la boucherie du village de Marbach
accompagnées d'un jus aux airelles
servies avec des boulettes de pommes de terre
au fromage de montagne Kemmeriboden cuites au four
et un mélange crémeux de champignons et de chou frisé

CHF 49.–

Zart sautierte Rehschnitzel

an einer Entlebucher Gin-Rahmsauce
garniert mit sautierten Waldpilzen
dazu reichen wir Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni
und eine herbstliche Fruchtgarnitur



Escalopes de chevreuil délicatement sautées

avec une sauce à la crème et au gin d'Entlebuch
garni des champignons des bois sautés
servi avec des spätzlis, de chou rouge, de choux de Bruxelles, de marrons glacés
et d'une garniture de fruits d'automne

CHF 46.–



DAVID UND NIK VENNERHUS WEINE



36.8 km vom Kemmeriboden-Bad
Kulinarik Partner seit 1990

36.8 km de Kemmeriboden-Bad
partenaire gastronomique depuis 1990

Vegetarisch Vegetarien

Försterschmaus

Hausgemachte Spätzli an einer Entlebucher Gin-Rahmsauce
garniert mit sautierten Waldpilzen
dazu reichen wir Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni
und eine herbstliche Fruchtgarnitur
vegetarisch



Repas du garde forestier

Spätzli maison à la sauce à la crème et au gin d'Entlebuch
garnis de champignons des bois sautés
Accompagnés de chou rouge, de choux de Bruxelles, de marrons glacés
et d'un assortiment de fruits d'automne
végétarien

CHF 38.–

Vegan Vegan

Im Ofen geschmorte Süsskartoffel

gefüllt mit Kichererbsen an einer Sesamsauce mit Babyspinat
garniert mit Granatapfelkernen, gerösteten Pinienkernen
und La Fraîche von New Roots aus Oberdiessbach
vegan, laktosefrei, glutenfrei

Patate douce braisée au four

farci aux pois chiches accompagnée d'une sauce au sésame
et aux jeunes pousses d'épinards
garnie de graines de grenade, de pignons de pin grillés
et de « La Fraîche » de New Roots, à Oberdiessbach
végan, sans lactose, sans gluten

CHF 38.–

Für vegetarische oder vegane Tagesempfehlungen
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

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

Süsses und Salziges

Sucre et Sale

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

Hausgemachter Marronikuchen

serviert mit einer Kugel Zwetschgensorbet und lauwarmen Zwetschgen
garniert mit Meränggebrösmeli, Luftschokolade und Minze
glutenfrei

Gâteau aux marrons maison

servi avec une boule de sorbet aux prunes et des prunes tièdes
garnie de miettes de meringue, de chocolat aéré et de menthe
sans gluten

CHF 18.50



JONATHAN DISTILLERIE STUDER



20.1 km vom Kemmeriboden-Bad
Kulinarik Partner seit 1988
20.1 km de Kemmeriboden-Bad
partenaire gastronomique depuis 1988

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 14.50

Kleine Merängge

1 Stück Meringue mit Chäserei Nidle



Petite meringue

1 pièce de meringue et crème fouettée

CHF 12.50

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

*Ist zu Wissen
Bon à Savoir*

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Bedlisaal bis 70 Personen im Erdgeschoss
Adlerstube bis 42 Personen im Erdgeschoss
Gaststube bis 24 Personen im Erdgeschoss
Krokus bis 40 Personen im Erdgeschoss
Lounge «Manhattan» im Erdgeschoss
GottHELfs Weingalerie bis 16 Personen im Nebengebäude

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 40 personnes au rez-de-chaussée
Lounge „Manhattan“ au rez-de-chaussée
GottHELfs Weingalerie jusqu'à 16 personnes à la dépendance

UNSER HOTEL

33 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

33 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 SEMINAR-RÄUMLICHKEITEN

Drei modern eingerichtete und kombinierbare Seminarräume
mit Platz bis zu 60 Pers. bei Konzertbestuhlung und 30 Pers. bei Seminarbestuhlung.
Weitere Informationen erhalten Sie an der Réception.

NOS SALLES DE SÉMINAIRE

Trois salles de séminaire modernes et combinables.
pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes en configuration concert et 30
personnes en configuration séminaire.
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 Frischprodukten.

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.

Pour votre information:

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



Deflaration Déclaration

DIREKT AB HOF

Heidelbeeren & Tee:
Gerbers Farm, Schangnau
Büffelfleisch:
Peter Gerber, Siehen
Gemüse und Salat:
Helene Egli, Schangnau
Eier: Fritz Stettler, Schangnau
Konfitüren:
Ottiger Spezialitäten, Ballwil
Honig: Imker Klötzli, Schangnau
Wachteleier: Hohgant Wachtelfarm,
Schangnau
Käse: Alp Baumgarten, Schangnau
Käse + Joghurt: Alp
Tannisboden, Schangnau

DIRECTEMENT À LA FERME:

Myrtilles & thé:
Gerbers Farm, Schangnau
Viande de bœuf:
Peter Gerber, Siehen
Légumes et salade:
Helene Egli, Schangnau
Œufs: Fritz Stettler, Schangnau
Confitures: Spécialités Ottiger, Ballwil
Miel: apiculteur Klötzli, Schangnau
Œufs de caille: Ferme d'élevage de
cailles Hohgant, Schangnau
Fromage : Alpage
Baumgarten, Schangnau
Fromage + yaourt : Alpage
Tannisboden, Schangnau

UNSERE PLUS-PUNKTE

Unser Schweizer Büffel-, Rind- und
Kalbfleisch beziehen wir wenn immer
möglich 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.
Schweizer Brot und Feinbackwaren. Je
nach Angebot kaufen wir bei unseren
europäischen Nachbarn ein.

NOS POINTS FORTS

Nous nous approvisionnons, dans la
mesure du possible, en viande de buff-
le, de bœuf et de veau suisse auprès
d'éleveurs certifiés IP et bio de l'Em-
mental, de l'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.
En fonction de la saison et de la
récolte, une petite partie est achetée
chez nos voisins du sud.
Herbes et baies de Schangnau Pain et
pâtisseries suisses. Selon l'offre, nous
nous approvisionnons chez nos voisins
européens.

Deflaration Déclaration

FLEISCH

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

VIANDE

Buffle d'eau - Suisse
Poulet - Suisse
Bœuf & Veau - Suisse
Porc - Suisse
Salami - Italie
Viande séchée - Suisse

WILDFLEISCH

Gams - heimische Jagd
Hirschpfeffer - heimische Jagd
Rehpfeffer - heimische Jagd
Rehschnitzel - heimische Jagd
Rehrücken - Österreich
Hirschentrecôte - Österreich

VIANDE DE GIBIER

Chamois - chasse locale
Ragoût de cerf - chasse locale
Ragoût de chevreuil - chasse locale
Escalopes de chevreuil - chasse locale
Selle de chevreuil - Autriche
Entrecôte de cerf - Autriche

FISCH & KRUSTENTIERE

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

POISSON & CRUSTACÉS

Poissons d'eau douce:
truites de rivière, Swiss saumon et
omble chevalier Suisse, selon le
contingent des pisciculteurs suisses.

KULINARIKPARTNER

PARTENAIRE CULINAIRE

FLEISCH

Dorfmetzg Marbach, Marbach
Dorfmetzgerei Bieri, Schangnau

VIANDE

Boucherie du village Marbach,
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

PAIN

Boulangerie Bieri, Schangnau

GEMÜSE

Frutservice, Lotzwil

LÉGUMES

Frutservice, Lotzwil

KEMMERIBODEN-MERÄNGGE

Bäckerei Stein, Schangnau

KEMMERIBODEN-MERÄNGGE

Boulangerie Stein, Schangnau