

A large, stylized, light brown letter 'K' graphic that spans the left and bottom portions of the page. It has a thick, elegant stroke and a decorative, slightly curved top and bottom arm.

*Hotel Landgasthof
Kemmeriboden-Bad*

im Familiäbsitz seit 1831

Verführerisch unsere Kemmeriboden Merängge

- Kemmeriboden Merängge
2 Stück Original Kemmeriboden Merängge-Schale
mit Chäserei Nidle
CHF 12.90
- Kleine Merängge
1 Stück Original Kemmeriboden Merängge-Schale
mit Chäserei Nidle
CHF 9.90
- Merängge Glace
1 Stück Original Kemmeriboden Merängge-Schale
mit zartschmelzender Vanille Glace und Chäserei Nidle
CHF 11.90

Übrigens, die Kemmeriboden Meränggen Schale wird in dieser Grösse nur im Kemmeriboden-Bad serviert.





Legendär

Königin im weissä Gwand

Kultgebäck

mit viu Sidle

Eiwys u Zucker

Kurz-Geschichte unserer legendären Kemmeriboden-Merängge

Die ersten geschichtlichen Überlieferungen von unserem delikaten, weissbraunen Gebäck gehen ins Jahr 1939 zurück. Also vor rund 70 Jahren steckten die damaligen «Erfinder» Christian und Berta Oberli-Probst, auch «dr Steibeck» genannt, und die Wirtsleute vom Kemmeriboden Liseli und Hans Gerber-Gerber die Köpfe zusammen und tüftelten am Merängge-Schnee herum. Die Ursache lag damals in der übermässig anfallenden Milch, respektive Rahm, aus dem Landwirtschaftsbetrieb Kemmeriboden, welcher neben dem Wirtshaus betrieben wurde. Die Familie Gerber gelang mit der Bitte an die Bäckerleute in Bumbach ein passendes Gebäck zu kreieren, welches mit Nidle serviert werden könne.

Die Merängge wurde erschaffen und fortan fragten sich die Einheimischen beim vorbeigehen an der Bäckerei: «Was schlat dä Steibeck emu o geng ufem Läubli i däm Chesseli?»

Bereits damals schlug «dr Steibeck» den weissen Merängge-Schnee von Hand und auch heute noch ist unsere Kemmeriboden-Merängge, ein handwerkliches Kunststück.

Zum Gelingen unseres feinen Hausgebäcks spielen viele kleine Finessen eine zentrale Rolle. Sie aber liebe Leser und Leserinnen verstehen bestimmt, dass wir Ihnen das Rezept nicht verraten wollen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit bei unserem Kultgebäck im weissen Gewand.

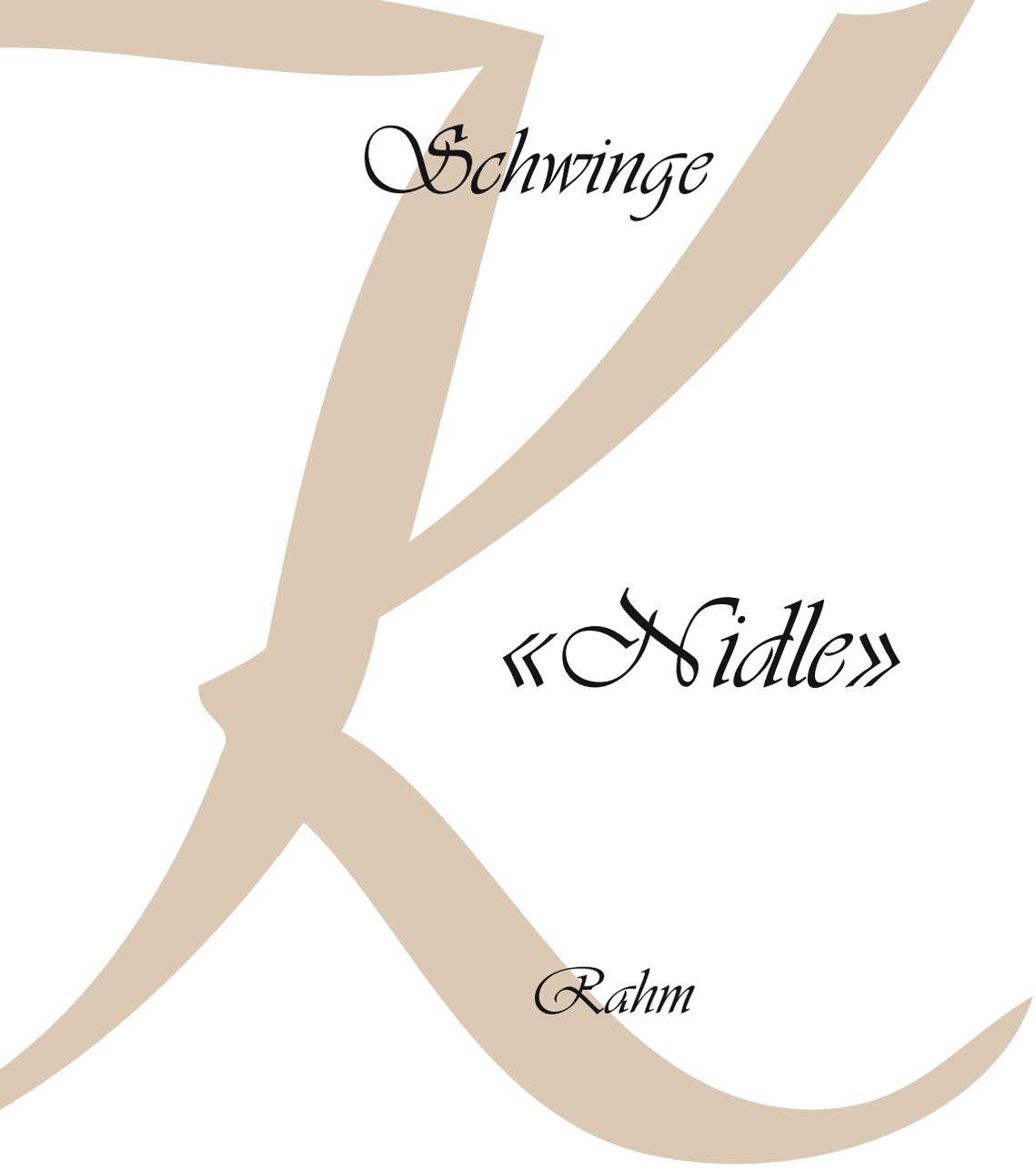


Merängge Klima Schrank / Humidor

Unsere Merängge wird täglich vom «Steibeck» persönlich angeliefert. Ein ganz spezieller Lagerplatz haben wir unserer Königin im weissen Gewand geschaffen. Ihr eigenes «Klimachämmerli» oder auch Merängge Humidor genannt. Bei einer konstanten Temperatur von 26 Grad Celsius und einer Luftfeuchtigkeit von 20% fühlt sich unsere Merängge richtig wohl.

Treffen Sie in unserem Merängge Humidor nicht nur den «Steibeck» sondern auch unsere Köche, welche direkt hier Nachschub für unser Merängge-Dessert holen.





Schwinge

Milch

«*Nidle*»

Phüeh

Rahm

mmhh ...

Chäserei-Nidle

Liebe Gäste – nur das Beste für Sie!

Alle unsere Desserts werden mit heimischer Chäserei Nidle serviert. Die Nidle besteht aus hochwertigem Doppelrahm und wird in der 40 Liter Milchkanne von der Bergchäserei Marbach angeliefert.

Auf den saftigen Weiden in unserer Talschaft wachsen die aromatischen Kräuter, welche der Milch ihr besonderes Aroma verleihen. Aus dieser Milch wird täglich frische «Nidle» – so wird der Rahm bei uns genannt – gewonnen. Dank kurzer Transportwege ein echt regionales Produkt, welches unseren Desserts die weisse Krönung aufsetzt.





3 Regionen Dessert

Unser Patissiererteam zaubert Ihnen
eine süsse Verführung auf den Tisch
CHF 11.00



Coupe Hohgant

Lassen Sie sich überraschen mit vielen
verschiedenen Rahmglaçen, Merängge,
frischem Fruchtsalat und Chäserei Nidle
CHF 29.00



Wächter vom Ämmitau

Früschluft

Furgge

Biosphäre u Bärneroberland

Geschichte zu den Coupen

Geschichte Hohgant

Als Gott das Oberland geschaffen habe, so will es die Legende, sei ein Rest von allem übrig geblieben. Daraus habe der himmlische Vater den Wächter, den Hohgant, gebildet und danach sein Werk mit Wohlgefallen betrachtet. Die kleine, aber grosse und überaus vielseitige und reizvolle Bergwelt am und um den Hohgant wurde aus guten Gründen zum «Naturdenkmal von Nationaler Bedeutung» erklärt.

Die höchste Erhebung am Hohgant wird Furgge genannt und liegt 2 196 m über dem Meeresspiegel. Das gleichnamige Buch von Katharina Zimmermann ist im Lädeli erhältlich.

3 Regionen

Unser Familienbetrieb ist eingebettet und umgeben von den 3 Regionen «Emmental», «UNESCO Biosphäre Entlebuch» und dem «Thunersee-Hohgant Gebiet». Gemeinsam verfolgen wir die Ziele der Förderung von Natur- und Kulturwerten, Land- und Waldwirtschaft, Tourismus und Gewerbe, sowie Beziehungen zwischen Menschen, Stadt und Land.

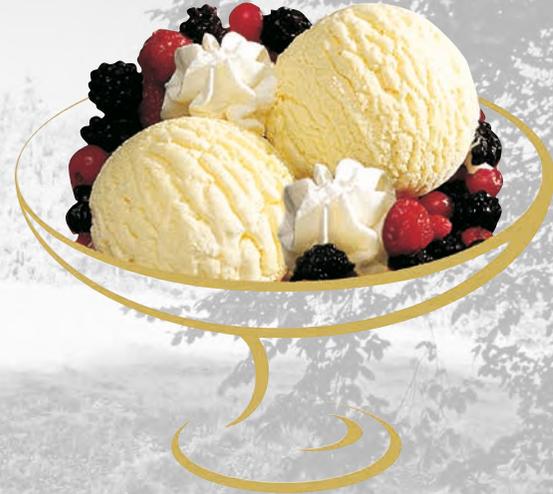
Unser Motto: Drei Regionen – dreifacher Genuss.



Coupe Tannigsboden

Vanille-, Pistache, Stracciatella-Rahmglace,
verfeinert mit Chäserei Nidle und einem Hauch
Caramelsauce
CHF 11.00

Coupe Hübeli
Heisse Beeren mit einer
Vanille-Rahmglace,
dazu Chäserei Nidle
CHF 11.00



Emmenlauf-Dessert

Hausgemachter Zwetschgenkompott
mit Zimt-Rahmglace und Chäserei Nidle
CHF 11.00



Beerifroueli

Alpbeizli

Räbloch

Geschichte zu den Soupen

Tannigsboden

Die Wanderung zur Tannigsbodenalp (ca. 2 ¼ Std) führt Sie durch die Hochmoore des Unesco Biosphärenreservates. Auf dem Weg zum Ziel treffen Sie auf urige Alpbeizli. Geniessen Sie die Alp-Stimmung mit wunderbarer Aussicht.

Hübeli

Das Hübeli liegt rund 25 Gehminuten hinter unserem Familienbetrieb. Es präsentiert sich leicht erhöht mit schönster Aussicht auf den Schibengütsch und die Schrattenfluh.

Beim Spazieren rund ums Hübeli entdecken die Aufmerksamen oft ein «Beerifroueli», welches fleissig die wild wachsenden Heidelbeeren pflückt.

Emmenlauf

Das Einzugsgebiet der Emme von 1156 Quadratkilometern liegt in den Kantonen Bern, Luzern und Solothurn. Ihre Quellen liegen ganz in der Nähe des Kemmeriboden, auf der Lombachalp zwischen Augstmatthorn und Hohgant.

Das Wasser fliesst träge oder heftig, glatt oder in Wirbeln, lautlos oder rauschend. Und ob man Sie bei uns vor der Haustür, beim Räbloch oder in Utzenstorf beobachtet – es sind jeweils ganz unterschiedliche und einzigartige Emmen. Ein Fluss ist immer im Fluss.



Coupe Baumgarten
Stracciatella-, Café-Rahmglace,
mit Chäserei Nidle
CHF 11.00



Coupe Kemmeriboden-Brücke
Zimt-, Baumnuss-Rahmglace,
Zwetschgen-Sorbet und Chäserei Nidle
CHF 11.00



Coupe Gepsli
Vanille-, Erdbeer-, Chocolat-Rahmglace,
mit frischem Fruchtsalat garniert und
Chäserei Nidle
CHF 11.00



Phäs-Phessi

Baumgartenalp

Alp Gepfli

Phüeh

Miuch

Geschichte zu den Coupen

Kemmeriboden-Brücke

Bereits 1880 führte eine Holzbrücke die Gäste über die Emme in den Kemmeriboden. 1920 wurde die Holzbrücke von der wieder einmal hochgehenden Emme weggerissen. 1922 machte die Emme auch der provisorisch hingestellten Brücke den Garaus. 1928 wurde die Betonbrücke gebaut, nachdem die vorherige Brücke nach nur 5 Jahren Gebrauch unter der Schneelast und Konstruktionsfehlern in der Mitte zusammenbrach. Stolz empfängt heute die im Jahr 2008 erbaute Holzbrücke unsere Gäste. Sie macht es uns möglich, Sie liebe Gäste, täglich zu begrüßen und zu bewirten.

Baumgarten / Gepsli

Beide typische Emmentaler Sommeralpen liegen ganz in der Nähe unseres Landgasthofes. Auf dem Wanderweg zur Baumgartenalp (ca. 60 Minuten), auf welcher rund 32 Kühe jährlich «gesömmert» werden, passieren Sie neben saftigen Wiesen voller Alpblumen und Kräuter auch die Alp Gepsli.

Aus Teilen der Alpmilch wird auf der Baumgarten, heute wie damals, im Original «Chäschessi» mit Jahrgang 1807 Alpkäse hergestellt, welchen Sie auch bei uns geniessen können.

Hauspezialitäten

Luftiges Schokoladenmousse

aus weisser und dunkler Schokolade
mit Chäserei Nidle
CHF 11.50

Ännelis Visite-Greeme

Brönnti Greeme, Merängge und Chäserei Nidle
CHF 9.80 / kleine Portion CHF 8.80

Caramelköppli

Hausgemacht mit Chäserei Nidle
CHF 8.50

Kein Dessert

Lassen Sie sich überraschen!
CHF 6.50

Baby Merängge

2 Stück Kemmeribode Mini-Merängge
mit Chäserei Nidle und zartschmelzender Vanille
Glace
CHF 7.50

Aromatischer Käse aus den umliegenden Regionen

garniert mit Dörrobst und frischen Früchten.
(Portion 120g)
CHF 12.00

Der Süsser Tropfen

Krönen Sie Ihr Dessert mit einem Gläschen Süsswein,
gerne berätet Sie unser Serviceteam
5 cl CHF 7.00



Alp-öhi

Traditio Neu

Gastgeber sit sächs Generatione

Klassiker

Bananensplit

Bananenhälften, Vanille-, Chocolat-Rahmglace,
Schoggisauce und Chäserei Nidle
CHF 11.00

Coupe Dänemark

Vanille-Rahmglace, heisse Schoggisauce
und Chäserei Nidle
CHF 11.00

Eiskaffee

mit Chäserei Nidle
CHF 10.00

Frischer Fruchtsalat

aus saisonalen Früchten, Kirsch und Rahm
CHF 10.50 / kleine Portion CHF 9.50

Schratten-Dessert

Haselnuss-, Caramel, Vanille-Rahmglace,
verfeinert mit Chäserei Nidle
und einem Hauch Caramelsauce
CHF 11.00

Pralinen zum Kaffee

Kemmeriboden Schoggi-Linie als Duo Pralinen

– Merängge Mümpfeli
– Ämme Chempä

2 Pralinen pro Person CHF 3.80
Einzigartig hier zum Geniessen, ob zum Kaffee
oder im Lädeli als Geschenk

Saisonales

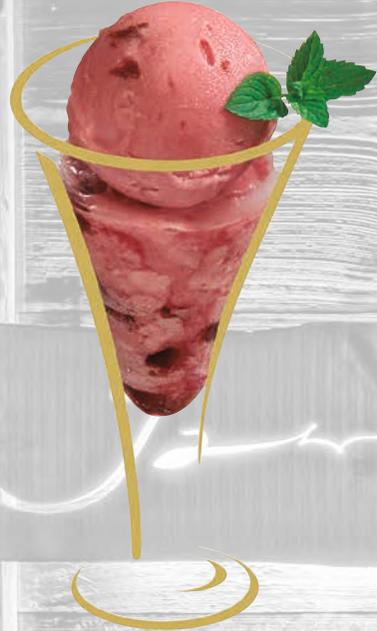
Coupe Romanoff

frische Erdbeeren mit Vanille und
Erdbeer-Rahmglace, dazu Chäserei Nidle
CHF 11.00 / kleine Portion CHF 9.80

Coupe Vermicelles

Vermicelles verfeinert mit Kirsch,
Vanille-Rahmglace, Merängge und Chäserei Nidle
CHF 11.00 / kleine Portion CHF 9.80

Restaurant



Zwetschgen Sorbet
mit Zwetschgenwasser
CHF 11.00



Zitronen Sorbet
mit Vodka
CHF 11.00



Aprikosen Sorbet
mit Aprikosenbranntwein
CHF 11.00



Üses Tglu

=

Des Ämmitauer-Früschlufthotel

Kinderdesserts



Eskimo

Vanille- und Caramelglace mit Smarties
und Chäserei Nidle
CHF 5.80



Eisbär

Schoggi- und Erdbeerglace
mit Lollipop und Chäserei Nidle
CHF 5.80



Schneehase

Schoggi- und Vanilleglace
mit Marshmallows und Chäserei Nidle
CHF 5.80



Vanille



Erdbeer



Kaffee



Pistazie



Baumnuss



Schoggi



Caramel



Stracciatella



Zwetschgen Sorbet



Zitronen Sorbet



Aprikosen Sorbet



Zimt

Unsere Glaceauswahl

Preis Pro Kugel
CHF 3.50

Chäserei Nidle
CHF 2.00



Schweizer Glace Genuss
Geniessen Sie Schweizer Glace
aus 100% natürlichen Zutaten

Info für Diabetiker:

Hier die Angaben für die Sorten pro 100 g: Kohlenhydrate/davon Zucker

Vanille: 26.1g / 18.7g
Erdbeer: 28.1g / 24.3g
Kaffee: 26.2g / 17.8g
Pistazie: 25.1g / 16.5g

Baumnuss: 27.6g / 25.1g
Schoggi: 28.2g / 21.8g
Zwetschgen Sorbet: 33.8g / 27.4g
Zitronen Sorbet: 30.5g / 27.1g

Aprikosen Sorbet: 33.0g / 27.9g
Zimt: 30.2g / 27.5g
Caramel: 33.5g / 29.9g
Stracciatella: 27.2g / 24.1g

A large, stylized, light brown letter 'K' graphic that spans the left and bottom portions of the page. It has a thick, brush-like texture and a classic, slightly decorative font style.

*Hotel Landgasthof
Kemmeriboden-Bad*

im Familiäbsitz sit 1831



Über uns:

«In der Ruhe liegt die Kraft.»
Gastfreundschaft hat bei uns grosse Tradition. Wir bieten Ihnen Erholung, Ruhe und Kulinarik in einem liebevoll restaurierten Haus mit allem Komfort und moderner Infrastruktur.

Zimmer/Hotel.

Wir bieten Tradition und zeitgemässen Komfort unter einem Dach vereint. Es erwarten Sie 30 Hotelzimmer, fragen Sie nach unserem Hotel Prospekt.

Küche.

Unsere bekannte Küche zeichnet sich mit klassischen und neuzeitlichen Kreationen aus. Geniessen Sie die vier Jahreszeiten mit veredelten Frischproduktionen aus der Region. Der passende Wein wird Ihnen in unserer auserlesenen Vinothek nicht fehlen.

Seminar.

Verbringen Sie Ihre Seminare, Schulungen, Sitzungen und Tagungen in der erholsamen und stillen Umgebung fernab von jeglichem Lärm und Stress.

Ihr Seminar ist unser Hauptanlass und wir werden Sie nur mit unserem Besten verwöhnen. Unsere Seminaräumlichkeiten sind mit modernster Infrastruktur ausgestattet und bieten Platz bis 55 Personen.

Unsere Mitarbeitenden an der Réception beraten Sie gerne und zeigen Ihnen die Seminaräumlichkeiten





Iglu:

Die Vorfreude steigt bei uns im Kemmeriboden-Team sobald die ersten Schneeflocken fallen. Spätestens dann verwandeln sich auch die standhaftesten Sonnenanbeter unter unseren Mitarbeitern zu tatkräftigen Iglukünstlern und unsere Iglu-Crew macht sich bereit für ein neues Winterabenteuer. Unter der Iglufederführung von Hans Hiltbrunner und der Maschinenkraft von Mathias Gfeller entsteht seit 2008 über die Wintermonate ein Igluhotel mit Restaurant.

Iglu Daten:

Kapazität Igluhotel: 5 Romantikzimmer

Kapazität Iglurestaurant: 40 Sitzplätze

Bauzeit: 5 – 7 Wochen

Raumtemperatur: Konstante 2 – 4 Grad Celsius



Lage:

Das Hotel Kemmeriboden-Bad liegt im wildromantischen Quellgebiet der Emme. Der ideale Ausgangspunkt um einzigartige Wanderungen zu unternehmen oder mit Ihren Seminarteilnehmern auch an der frischen Luft Energie zu tanken und den Teamgeist zu fördern. Inmitten der Landschaften des Emmentals, der Unesco Biosphäre Entlebuch und dem Thunersee-Hohgant Gebiet liegt unser Familienbetrieb, welchen wir – heute wie damals – mit viel Hingabe pflegen.

Laden/Bar:

Wollten Sie schon lange Ihrem Babysitter, Ihrem Partner oder sonst einer nahe stehenden Person ein Geschenk machen? Dann besuchen Sie unser Chrämärlädeli mit Spezialitäten aus den umliegenden Wiesen, Wälder und Gewässern und bringen Sie ein Stück Kemmeriboden-Bad mit nach Hause. Oder runden Sie den Tag mit einem Schlummertrunk in unserer gemütlichen Bar ab.

«Kä Guetä»

Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad
Familie Invernizzi in 6. Generation
CH-6197 Schangnau
Tel: +41 (0)34-493 77 77
Email: hotel@kemmeriboden.ch
Homepage: www.kemmeriboden.ch



*Hotel Landgasthof
Kemmeriboden-Bad*

im Familiäbsitz seit 1831