

Kurzbeschreibung unseres Hauses

Unsere Lokalitäten

Bedlisaal bis 70 Personen im Erdgeschoss

Adlerstube bis 42 Personen im Erdgeschoss

Gaststube bis 24 Personen im Erdgeschoss

Ämmitaustube bis 20 Personen im 1. OG

Gotthelfstube bis 36 Personen im Nebengebäude Bauernhaus

Vinotek bis 15 Personen im Nebengebäude Bauernhaus im Untergeschoss

Hotelbar im Erdgeschoss

Hohgantsaal bis 60 Personen im 2. OG

Unsere Küche

Geniessen Sie die vier Jahreszeiten mit veredelten Frischprodukten aus der Region. Unser kreatives Küchenteam behandelt die Geschenke der Natur mit grösstem Respekt, um Ihnen jeden Tag eine gesunde, natürliche und gleichzeitig schmackhafte Küche anzubieten. Als Lizenznehmer von Ämmitaler Ruschtig haben wir uns verpflichtet, die Produkte wann immer möglich aus den umliegenden Alpen und Tälern zu beziehen. Bei allen unseren Menus reichen wir Ihnen gerne Nachservice „bis gnu“.

Weinkeller

Unser Weinkeller hat für jeden Geschmack und jeden Anlass etwas zu bieten. Gerne beraten wir Sie persönlich. Wir freuen uns, Ihnen unsere Weinkarte präsentieren zu dürfen.

Zimmer

Wir bieten Tradition und zeitgemässen Komfort unter einem Dach vereint. Es erwarten Sie 30 liebevoll eingerichtete Hotelzimmer.

Entspannen Sie sich in unserer charmanten Wellnessecke mit Sauna, Dampfdusche und Badeholzfaß im Freien

Inhaltsverzeichnis

APÉRO-GETRÄNKE.....	4
ETWAS ZUM KNABBERN.....	6
WÄHRSCHAFTES AUS DEM EMMENTAL.....	8
KEMMERIBODEN-SPEZIALITÄTEN FÜR BESONDERE ANLÄSSE.....	9
FLEISCHLOSE GENÜSSE.....	12
REICHHALTIGE BUFFETS IM KEMMERIBODEN-BAD.....	13
AUSWAHL ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN.....	15
SUPPEN.....	17
WARME VORSPEISEN.....	18
HAUPTGÄNGE.....	19
FISCH HAUPTGÄNGE.....	22
VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE.....	22
VEGANE HAUPTGÄNGE.....	23
DESSERTS.....	24
UNSERE KLASSIKER.....	25
UNSERE SÜSSEN BUFFETS.....	26
SCHOGGI ZUM KAFFEE.....	27
DIGESTIVE.....	28
UNSERE WEINVORSCHLÄGE.....	29
UNSERE LEISTUNGEN FÜR SIE.....	31
ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	32

Grosse Feste, grosse Flaschen

Bieten Sie Ihren Gästen etwas Aussergewöhnliches und bestellen Sie für Ihr Fest eine unserer Spezialflaschen!

Ob 1,5 Liter, 3 Liter oder sogar 6 Liter Flaschen, wir haben für jeden Anlass die richtige Flaschengrösse.

Was gibt es Besseres als den eigens kreierten Hauswein in der bestmöglichen Rotweinqualität zu trinken. Zudem können sich alle Gäste anschliessend auf der grossen Flasche mit einem Stift verewigen.

Was für eine bleibende Erinnerung an Ihr grossartiges Fest.

Gönnen Sie sich daher die

*Kemmeriboden Assemblage
Cépages Secret Rouge AOC
Kreation Reto Invernizzi
Niklaus Wittwer, Sion, 2015/2016*

Apéro-Getränke

Us der Region

Hiesiger Apfelschaumwein	1dl	CHF	9.80
Emmentaler Johannisbeerschaumwein	1dl	CHF	9.80
Emmentaler Kir (Apfelschaumwein mit Cassis)	1dl	CHF	11.80
Holunder-Melissen-Tröpfli (alkoholfrei)	1dl	CHF	4.50

Für chauti Täg

Hausgemachter Glühwein	1,5dl	CHF	5.50
Hausgemachter Punsch (alkoholfrei)	1,5dl	CHF	4.30

Für Weinliebhaber

907. Assemblage „Mon Blanc“ Kemmeriboden Weissburgunder, Amigne, Roussane Niklaus Wittwer, Sion - Wallis	75cl	CHF	53.00
109. Cure d'Attalens Chasselas Obrist, Lavaux – Waadtland	75cl	CHF	49.00
102. Heida Heida St. Jodern Kellerei, Visperterminen – Wallis	75cl	CHF	54.00
116. Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc Johanniterkellerei Twann	75cl	CHF	56.00

Bier us der Region

Entlebucher Bier

- 61 (Blond)
- Original (Naturtrüb)
- Fux (Amber) 33cl CHF 5.50

Buchen Sie den Brauer gleich dazu!

Wollen Sie mehr über Bier erfahren? Sich mit dem Profi austauschen? Dann Buchen Sie doch gleich ein Bierbuffet mit dem Braumeister persönlich. Er wird Ihnen Rede und Antwort stehen, und Sie in die Welt des Bierbrauens entführen.

Pauschal CHF 120 zusätzlich zu Ihrem Bierkonsum.

Etwas zum Knabbern

Apéro „öppis Chlises“

Gemüsestäbchen und Blätterteigstangen mit zweierlei Dip-Saucen

CHF 6.50 / Pers.

Apéro „für dr chli Gluscht“

Sautierte Dörrzwetschgen im Speckmantel
Blätterteiggebäck mit Geflügel, Kalb und Fisch

CHF 9.50 / Pers.

Apéro „öppis zum Dünkle u Hoble“

Würzige Pouletstreifen mit zweierlei Dip-Saucen und Schangnauer Büffelmozzarellasticks mit Cherrytomaten,
dazu unsere Büffelwurst zum selber Hobeln

CHF 12.50 / Pers.

Live-Brätzele

mit verschiedenen Salzbrätzeli direkt im alten Brätzeli-Eisen vor den Gästen zubereitet

Dazu gibt's noch Büffelwurst zum selber Hobeln

CHF 13.50 / Pers.

Fondueapéro

Fondueapéro inklusive einem Glühwein oder Punsch

CHF 13.50 / Pers.

Jeder zusätzlicher Glühwein

CHF 5.50 / 1.5dl

Punsch

CHF 4.30 / 1.5dl

Apéro „Räs, Chüschtig u Chnusperig“

Zwei verschiedene Crostinis nach Saison, dazu heimischer Hobelkäse

CHF 14.50 / Pers.

Apéro usem Ofe & Topf

Flammchueche regional interpretiert,
Sautierte Dörrzwetschgen im Speckmantel,
Süppchen oder Kaltschale in der Tasse serviert

CHF 15.50 / Pers.

Apéro „ds beschte us der Region“

Büffelwurst zum selber Hobeln, Büffellandjäger,
Knoblauchknebeli, Buurehamme, Baumnusskäse,
Emmentalerkäse, heimischer Hobelkäse,
Büffelmozzarella, serviert mit gluschtigen Garnituren

CHF 19.50 / Pers.

Apéro „Büffelhof Schönisey“*

Büffel-Kräuter-Quark und Gemüse-Sticks,
Büffelmozzarella, Weichkäse-Alpenkräuter, Hartkäse-
Büffelkäse gelagert Halbhart-Büffelkäse, Büffelwurst
Trockenfleisch vom Büffel, Büffel-Landjäger
Büffelbrot

*Dieses Apéro empfehlen wir Ihnen in Verbindung mit
dem Rahmenprogramm (Büffelbesichtigung) auf dem
Nachbarshof Schönisey.

CHF 19.50 / Pers.

Apéromärit

mit 3 verschiedene Salzbrätzeli vor den Gästen
zubereitet
Flammchueche regional interpretiert
Cremiges Rüeblischaumsüppchen mit Ingwer und
einem Hauch von Schangnauer Bienenhonig
Huusgmacht Blätterteigstange
Büffel-Kräuter-Quark und Gemüse-Sticks

CHF 28.00 / Pers.

Währschafte aus dem Emmental

Die auti Ämmitaler Sunntigstradition

Knackigi Saisonsalät mit Sprossä u Chärne
a üsem Huusdressing



Wählet Öi Wunschsuppä us üsem Suppä Agebot uf Siite 16



Zarts hiesigs Bratetrio us Schwiinsbrate, Chaubsbrate und ofäfrüschem Poulet
amne chüschtige Rosmarinjus,
mit Pommes frites und farbigem Saisongmües
(ab 15 Personen)

CHF 45.00

Der Ämmitaler Klassiker

Es Glesli Ämmitaler Johannisbeerschumwy



Fleischsuppe mit gröschtetä Brotwürfeli



Bärner Plattä
mit Siedfleisch, Späck, Zunge, Rippli, Wurst u Zungewurst,
Salzhärdöpfu, Suurchabis u Suurrüebe
Grüeni Bohne u Dörrbohne

CHF 48.00

Vrenelis Visite Menu

1 Glas Ämmitaler Chlepfmoscht „Äs frisches Anetzerli“



„Wyber Salat“ mit Späck u gröschtetä Brotwürfeli



Wählet Öi Wunschsuppä us üsem Suppä Agebot uf Siite 16



Ämmitaler Schnitzu
Äs ankezarts Schwynsplätzli
mit Hamme u verlofnem Ämmitaler Chäs
anere Rotwysosse,
serviert mit Vrenelis Härdöpfubitzli u Gmüesigem vom Pflanzplätz

CHF 62.00

Kemmeriboden-Spezialitäten für besondere Anlässe

Us der Nechi u der Ferni 1

Tatar vom Saibling
(fruchtig mit Apfel und Limette), Orangenbrioche
und kleinem Salatbouquet



Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 16



Pochiertes Schangnauer Bio-Ei gesetzt auf ein Nest aus Blattspinat
dazu eine Kartoffelmousseline abgerundet mit einer Senfsauce



Rosa gebratenes Roastbeef vom Schangnauer Rind,
in einer Kruste von frischen Kräutern
mit einer Sauce Béarnaise und einem milden Balsamicojus
serviert mit Kartoffelgratin und einem Emmentaler Gemüsekorbchen

Menu komplett	CHF	80.00
Menu ohne warme Vorspeise	CHF	65.00

(erhältlich ab 8 Personen)

Us der Nechi u der Ferni 2

Büffelmozzarella von der Bergkäserei Marbach

Begleitung je nach Saison:

im Sommer und im Herbst

begleitet von einer Basilikumcreme, Melone, schwarze Olive

und knackige Chips von der Büffelwurst

im Winter und im Frühling

begleitet von einer Kräutercreme, eingelegte Feige, schwarze Olive

und knackige Chips von der Büffelwurst



Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 16



Sautiertes Zanderfilet

auf lauwarmem Rüebl-Tatar

mit einer Weissweinsauce

garniert mit Quinoa-Pops, Sprossen und Granatapfelkerne



Steak trifft Wurst

Zartrosa gebratenes Entrecôte vom heimischen Kalb und ein grilliertes Kräuterbratwürstchen

begleitet von einem Emmentaler Feigensenfjus

gesetzt auf eine Pfälzer-Rüebl-Mousseline

dazu reichen wir unsere hausgemachten Kemmeribodenkroketten und Gemüse vom Markt

Menu komplett	CHF	81.00
Menu ohne warme Vorspeise	CHF	66.00

(erhältlich ab 8 Personen)

Us der Nechi u der Ferni 3

Lauwarme Tranche und Tatar vom Wildlachs
mit Dill-Senf Sauce zusammen mit einem Kräutersalat



Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 16



Je nach Saison ein erfrischendes Fruchtsorbet zum Durchatmen



Duo vom heimischen Rind

Zartrosa gebratenes Filet und gebackene Praline

begleitet von einem Portweinjus

gesetzt auf eine Rüebl-Mousseline

dazu reichen wir unsere Kemmeriboden-Kartoffelroulade

gefüllt mit saisonalem Pesto

und Gemüse vom Markt

Menu komplett	CHF	81.00
Menu ohne Sorbet	CHF	74.00

(erhältlich ab 8 Personen – erhältlich nach Verfügbarkeit)

Fleischlose Genüsse

Vegetarische Versuechig

Schaumiges Süppchen aus unseren Kemmeriboden Bergkräutern
mit einem mildem Honigrahmhäubchen



Lauwarmes Rüepli-Tatar gesetzt auf eine Erbsencreme
garniert mit Quinoa-Pops, Sprossen und Granatapfel-Kerne



Schiefer Turm aus Schangnau

Grillierte Scheibchen von Aubergine und Tomate mit zerlaufenem,
hiesigem Büffelmozzarella

gesetzt in ein Ragout von Muskatkürbis oder Zucchini (je nach Saison)

dazu ein ausgefallenes Korianderpesto

CHF

47.00

(erhältlich ab 8 Personen)

Fisch vo änet am Bärg

Tatar vom Saibling

(fruchtig mit Apfel und Limette), Orangenbrioche

und kleinem Salatbouquet



Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 16



Sautiertes Zander-Filet

begleitet von unserer Kemmeriboden-Kräuterbutter-Sauce

gesetzt auf ein sämiges Parmesan-Risotto

dazu reichen wir glasiertes Mini-Gemüse

CHF

59.00

Reichhaltige Buffets im Kemmeriboden-Bad

Buurebuffet

Kaltes Buffet

Hauspastete, Rohschinken, Roastbeef, Burehamme,

geräucherte Forelle, Lachs, Entenbrust

Saucen: Cumberland, Vinaigrette, Meerrettichschaum, Tartar

Reichhaltiges Salatbuffet mit Melonen

Züpfle und Bauernbrot



Warmes Buffet

Siedfleisch, Markbein, Rippli, Speck, Zunge, Zungenwurst,

Bauernbratwurst

Braten vom hiesigen Söili, Kalb und Poulet Meerrettichschaum,

Senfsauce, Rotweinsauce

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln

Sauerkraut, Bohnen, Rüebli, Sauerrüben

CHF

79.00



Reichhaltiges Kemmeriboden Dessertbuffet

mit Käseplatte

Spezialpreis (nur in Verbindung mit Bauern-Buffet)

CHF

23.00

(Das Buffet ist ab 18 Personen erhältlich)

Schlemmerbuffet

Kaltes Buffet

Geräucherte Bachforelle, geräucherter Wildlachs, Bärenkrebse, Roastbeef,
geräucherte Entenbrust

Hausgemachte Terrinen, Melone mit Parmaschinken und vieles mehr

Saucen: Cumberland, Orangen, Vinaigrette, Tartar, Meerrettichschaum

Reichhaltiges Salatbuffet mit Riesenzopf



Holundersorbet mit Champagner



Warmes Buffet

Rindsfilet mit Eierschwämmchen,

Sauce Béarnaise Glasierte Kalbsschulter an Schnittlauchsauce

Reichhaltige Berner Platte

Hausmachernudeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln

Saisongemüse, Sauerkraut, Bohnen, Rüepli, Sauerrüben

Schlemmer-Buffet komplett	CHF	94.00
Schlemmer-Buffet ohne Sorbet	CHF	86.00

Reichhaltiges Kemmeriboden Dessertbuffet mit Käseplatte

Spezialpreis (nur in Verbindung mit Schlemmer-Buffet) (Das Buffet ist ab 18 Personen erhältlich)	CHF	23.00
---	-----	-------

Auswahl zum selber zusammenstellen

Bitte wählen Sie aus dem untenstehenden Angebot ein einheitliches Menu für Ihre Gruppe aus. Falls dies gewünscht wird, kann zusätzlich eine vegetarische Variante ausgesucht werden.

Vorspeisen

Knackige Saisonsalate mit Sprossen und gerösteten Kernen an unserem Hausdressing	CHF	10.50
„Wyber Salat“ mit Speck und gerösteten Brotwürfeli	CHF	12.50
Lauwarmes Rüebl-Tatar gesetzt auf eine Erbsencreme garniert mit Quinoa-Pops, Sprossen und Granatapfel-Kerne	CHF	14.00
Überbackener Feta vom Schangnauer Büffel gesetzt auf ein Rucolabeet an unserer Hausvinaigrette garniert mit marinierten Cherry-Tomaten, schwarzer Olive und knusprigen Chips von der Büffelwurst	CHF	15.50
Büffelmozzarella von der Bergkäserei Marbach (Begleitung je nach Saison) (im Sommer und im Herbst) begleitet von einer Basilikumcreme, Melone, schwarze Olive und knackige Chips von der Büffelwurst (im Winter und im Frühling) begleitet von einer Kräutercreme, eingelegte Feige, schwarze Olive und knackige Chips von der Büffelwurst	CHF	15.50
Tatar vom Schangnauer Saibling (fruchtig mit Apfel und Limette), Orangenbrioche und kleinem Salatbouquet	CHF	17.50

Lauwarme Tranche und Tatar vom Wildlachs mit Dill-Senf Sauce zusammen mit einem Kräutersalat	CHF	17.50
Tatar vom heimischen Rind begleitet von einer Kräutercreme dazu reichen wir Toastbrot und Chäserei Anke garniert mit Kapern	CHF	19.50

Suppen

Hausgemachte Rindskraftbrühe verfeinert mit altem Sherry	CHF	9.50
Hausgemachte Rindskraftbrühe begleitet von sautierten Pilzen, geröstete Brotwürfel und Gemüseblättchen	CHF	9.50
Schaumiges Süppchen aus unseren Kemmeriboden Bergkräutern mit einem milden Honigrahmhäubchen	CHF	11.00
Cremiges Rüebli Schaumsüppchen verfeinert mit frischem Ingwer und einem Hauch von Schangnauer Bienenhonig	CHF	11.00
Unser Emmentaler Feigensenf-Süppchen mit feinen Streifen von geräucherter Entenbrust und einem Rahmhäubchen	CHF	11.00
Cremiges vom Schweizer Mais garniert mit Chäserei Nidle, Chili-Popcorn und Petersilie	CHF	11.50
Essenz vom Steinpilz begleitet von seinen Ravioli und Gemüse- rauten	CHF	11.50
Cremiges Erbsensüppchen verfeinert mit Büffel- milch und frischer Minze	CHF	11.50
Essenz von der Tomate mit frischem Basilikum und Tomatenconcasse	CHF	11.50

Warme Vorspeisen

Pochiertes Schangnauer Bio-Ei gesetzt auf ein Nest aus Blattspinat dazu eine Kartoffelmousseline abgerundet mit einer Senfsauce	CHF	16.50
Lauwarme Tranche und Tatar vom Wildlachs mit Dill-Senf Sauce zusammen mit einem Kräutersalat	CHF	19.50
Sautiertes Zanderfilet auf lauwarmem Rüebl-Tatar mit einer Erbsencreme garniert mit Quinoa-Pops, Sprossen und Granatapfelkerne	CHF	19.50
Pochierte Roulade vom Marbacher Saibling begleitet von einer Weissweinsauce gesetzt auf einen luftigen Maisschaum dazu reichen wir einen Salat von roten Zwiebeln	CHF	19.50
Gebackene Praline vom Ochsenchwanz begleitet von einem Gewürzjus gesetzt auf einen luftigen Maisschaum dazu reichen wir einen Salat von roten Zwiebeln	CHF	18.50

Hauptgänge

Zarte Schnitzel vom hiesigen Kalb oder Schwein mit einer cremigen Edelpilzrahmsauce mit Safrannudeln begleitet von buntem Gemüse und einer kleinen Fruchtgarnitur	Kalb Schwein	CHF CHF	38.00 28.00
Zartes Geschnetzeltes vom hiesigen Schwein oder Kalb mit einer cremigen Edelpilzrahmsauce mit knuspriger Rösti „Kemmeriboden Art“ und einer kleinen Fruchtgarnitur – Buntes Gemüse aus der Region reichen wir Ihnen gerne im Nachservice –	Kalb Schwein	CHF CHF	38.00 28.00
Zartes hiesiges Bratentrio vom Schwein, Kalb und ofenfrischem Poulet mit einem kräftigen Rosmarinjus serviert mit Pommes frites und buntem Saisongemüse (erhältlich ab 15 Personen)		CHF	29.00
Knusprig gebratene Brust von der Maispoularde mit einer cremigen Weissweinsauce dazu Butterreis mit Kräutern und Gemüse vom Markt		CHF	32.00
In Merlot zart geschmorter Braten vom Emmentaler Rind mit hausgemachtem cremigem Kartoffelstock und glasiertem Wurzelgemüse (erhältlich ab 20 Personen)		CHF	34.00
Ämmitaler Schnitzu Ein zartes Schweinsschnitzel mit Hamme und geschmolzenem Emmentaler-Käse mit einem Rotweinjus serviert mit Vrenelis Händöpfubitzli und buntem Saisongemüse		CHF	35.00

Reichhaltige Berner Platte

Als „Anetzerli“ reichen wir Ihnen vorweg
 unsere hausgemachte Rindskraftbrühe mit Brotwürfeli
 dann servieren wir Ihnen gerne
 sechs verschiedene Fleischsorten,
 Salzkartoffeln, Sauerkraut und Sauerrüben
 mit grünen und gedörrten Bohnen

CHF 36.00

Duo vom heimischen Söili

Zartrosa gebratenes Filet und zart geschmorte Wangenbacke
 begleitet von einem Rosmarinjus
 gesetzt auf eine Sellerie-Mousseline
 dazu reichen wir hausgemachte Pommes Dauphine
 und Gemüse vom Markt

CHF 37.00

Duo vom Schweizer Lamm

Zartrosa gebratenes Rack und geschmortes Gigot
 begleitet von einem Gewürzjus
 gesetzt auf eine geräucherte Oliven-Mousseline
 dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln
 und Gemüse vom Markt

CHF 42.00

Roastbeef vom Schangnauer Rind

in einer Kruste von frischen Kräutern rosa gebraten
 mit einer Sauce Béarnaise und einem milden Balsamicojus
 serviert mit Kartoffelgratin und
 einem Emmentaler Gemüsekorbchen Gemüsekorbchen
 (erhältlich ab 8 Personen)

CHF 43.00

Steak trifft Wurst

Zartrosa gebratenes Entrecôte vom heimischen Kalb und ein
 grilliertes Kräuterbratwürstchen
 begleitet von einem Emmentaler Feigensenfjus
 gesetzt auf eine Pfälzer-Rüebli-Mousseline
 dazu reichen wir unsere hausgemachten
 Kemmeribodenkroketten und Gemüse vom Markt

CHF 43.00

Rosa gebratenes heimisches Kalbssteak double mit einer Kemmeriboden- Kräuterbutter-Sauce begleitet von einem Champagnerrisotto (erhältlich ab 8 Personen)	CHF	44.00
Duo vom heimischen Rind Zartrosa gebratenes Filet und gebackene Praline begleitet von einem Portweinjus gesetzt auf eine Rüebl-Mousseline dazu reichen wir unsere Kemmeriboden-Kartoffelroulade gefüllt mit saisonalem Pesto und Gemüse vom Markt	CHF	48.00
Filetsteak von unserem Schangnauer Büffel, à point gebraten mit einem Frischkräuterjus gesetzt auf unsere Kemmeriboden-Kartoffelknebeli begleitet von buntem Gemüse (erhältlich ab 8 Personen – erhältlich nach Verfügbarkeit)	CHF	54.00
Les trois filets (vom Kalb, Rind und Schwein) Zarte Medaillons vom hiesigen Rind mit einer Sauce Béarnaise und Kalb mit einem kräftigen Rotweinjus serviert mit hausgemachtem Kartoffelgratin und einem bunten Emmentaler Gemüsekorbchen Das aromatische Schweinsfilet an Morchelrahmsauce reichen wir Ihnen gerne im Nachservice mit feinen Safrantagliatelle und buntem Gemüse der Saison (erhältlich ab 8 Personen)	CHF	56.00

Fisch Hauptgänge

Sautiertes Wolfsbarschfilet begleitet von unserer Kemmeriboden-Kräuterbutter- Sauce gesetzt auf ein sämiges Parmesan-Risotto dazu reichen wir glasiertes Mini-Gemüse	CHF	36.00
Sautierte Entlebucher Lachsforelle serviert mit Blattspinat, Kemmeriboden Gnocchi an einer Ämmitaler-Senfsauce	CHF	37.00
Sautiertes Zander-Filet begleitet von unserer Kemmeriboden-Kräuterbutter-Sauce gesetzt auf ein sämiges Parmesan-Risotto dazu reichen wir glasiertes Mini-Gemüse	CHF	37.00

Vegetarische Hauptgänge

Schiefer Turm aus Schangnau Grillierte Scheibchen von Aubergine und Tomate mit zerlaufenem, hiesigem Büffelmozzarella gesetzt in ein Ragout von Muskatkürbis oder Zucchini (je nach Saison) dazu ein ausgefallenes Korianderpesto	CHF	27.00
--	-----	-------

vegane Hauptgänge

Hausgemachte Kartoffelgnocchis
begleitet von saisonalem Gemüse
und hausgemachtem Pesto

CHF 29.00

Petersilien Couscous
serviert auf einem Salatbeet
dazu reichen wir hausgemachte Falafel

CHF 24.50

Desserts

Ännelis Visite-Cremä (Brönnti Cremä, Merängge u Nidle)	CHF	8.50
Vollmundiges Waldbeersorbet gesetzt in ein schaumiges Minze-Holunder Süppchen	CHF	10.50
„Zwätschgehäfel“ Rotweinzwetschgenkompott mit zartschmelzender Zimtglace	CHF	11.00
Hausgemachte Büffelquark-Rahmglace mit einem Hauch von Madagaskar Vanille (erhältlich ab 8 Personen)	CHF	11.00
Zarte Crème brûlée mit Grand Marnier aromatisiert dazu eine Kugel Schokoladencrème glace und ein zarter Ananasschaum (erhältlich ab 8 Personen)	CHF	12.50
Tiramisu nach Art des Hauses begleitet von Mangosorbet und einer Schokoladensauce (erhältlich ab 8 Personen)	CHF	12.50
Auswahl von regionalen Käsespezialitäten vom Holzbrett	CHF	18.00

Unsere Klassiker

Kemmeriboden Merängge mit Chäserei Nidle	CHF	12.50
Kleine Merängge (1 Stück)	CHF	9.90
Merängge Glace		
Merängge mit zartschmelzender Vanille-Rahmglace und Chäserei Nidle	CHF	11.50

Unsere süssen Buffets

Reichhaltiges

Kemmeriboden-Dessertbuffet

mit verschiedenen Glacen, Fruchtsalat,
Mousse au Chocolat, Tiramisu, Panna Cotta, Crème brûlée,
Früchtekuchen, Gebrannter Crème, Torten, Früchtespiegel
und natürlich unsere traditionellen Kemmeriboden-
Merängge

mit Chäserei Nidle (erhältlich ab 20 Personen) CHF 25.00

Hohgant Dessertbuffet

Brönnti Cremä, Fruchtsalat, 3 Sorte Glace,
Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Kuchen und natürlich
üsi traditionelle Kemmeriboden-Merängge mit Chäserei
Nidle

(erhältlich ab 20 Personen) CHF 19.50

Ämmitaler Dessertbuffet

Gebrannte Creme,, Fruchtsalat, 3 Sorte Glace
und natürlich üsi traditionelle Kemmeriboden-Merängge
mit Chäserei Nidle

(erhältlich ab 20 Personen) CHF 15.00

Käsebrett mit Regionalem Käse

5 verschiedene Sorten mit Früchtebrot und
hausgemachtem Senf

(erhältlich ab 20 Personen)

in Kombination mit einem Dessertbuffet Buffet CHF 8.00 CHF 15.00

Hochzytsturte

Hausgemachte Vacheringlacé-Torte, pro Person
(erhältlich ab 15 Personen)

CHF 11.50

Wird die Hochzeitstorte selber zum Fest mitgebracht, verrechnen wir CHF 4.50 pro Person für unsere Dienstleistungen.

Schoggi zum Kaffee

Die süsse Versuchung zum Kaffee, pro Person

CHF 3.90

Merängge-Mümpfeli 1 Stück pro Person

Praline, gefüllt mit Original-Merängge aus dem Holzofen
mit seinem Likör aus edler Nobile-Schokolade

Ämme-Chempä 1 Stück pro Person

Praline mit karamellisierten Haselnüssen und
zartschmelzender Gianduja-Schokolade

Digestive

Kemmeriboden Merängge Likör 4cl	CHF	8.00
Emmentaler Whisky 4cl (Emmentaler Single Malt)	CHF	12.00
Ämmitaler Quittenwasser 2cl	CHF	9.00
Williams Barrique Studer 2cl	CHF	14.00
Kirsch Barrique Studer 2cl	CHF	12.00
Grappa Elisi Berta 2cl	CHF	13.00
Grappa Tre Soli Tre Berta 2cl	CHF	14.00

Unsere Weinvorschläge

Weiss

907 Assemblage „Mon Blanc“ Kemmeriboden
Weissburgunder, Amigne, Roussane
Niklaus Wittwer, Sion - Wallis CHF 53.00

129. Jeninser Pinot Blanc
Weissburgunder
Annatina Pelizzatti, Jenins – Bündner Herrschaft CHF 56.00

120. Bianco Rovere
Merlot Bianco
Guido Brivio, Mendrisio – Tessin CHF 64.00

146. Roero Arneis
Arneis
Funtanin, Roero – Piemont CHF 51.00

142. Pinot Grigio Alte Adige Castel Ringberg DOC
Grauburgunder
Elena Walch, Südtirol – Italien CHF 56.00

243. Meursault
Chardonnay
Louis Jadot, Côte de Beaune – Burgund CHF 89.00

Rosé

160. Oeil de Perdrix
Pinot Noir
Domaine Château de Vaumarcus- Neuenburg CHF 54.00

Rot

640. Pinot Noir Pinot Noir Johanniterkellerei, Twann – Bern	CHF	59.00
906. Kemmeribodenbad Assemblage Rouge AOC Cabernet Franc, Pinot Noir, Syrah, Humagne Rouge, Cornalin Niklaus Wittwer, Sion – Wallis	CHF	56.00
614. Passionato Cuvée Prestige Malbec, Diolinoir; Cabernet Sauvignon, Merlot Gebrüder Nauer, Bremgarten – Aargau	CHF	59.00
646 Riflessi d'Epoca Merlot Guido Brivio, Mendrisio – Tessin	CHF	73.00
702. Barbera d'Alba "Elena La Luna" Barbera Roberto Sarotto, Alba – Piemont	CHF	55.00
777. Il Bruciato DOC 2015 Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Tenuta dell'Ornellaia, Toskana	CHF	57.00
759. Montessu IGT Carignano, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah Tenuta Santadi, Sardinien	CHF	58.00
354. Château Fombrauge Saint-Emilion Grand Cru 2013 Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Saint-Emilion, Bordeaux- Frankreich	CHF	83.00
401 Neo Tempranill Bodegas Conde, Ribera del Duero	CHF	89.00

Unsere Leistungen für Sie

Persönliche Besprechung

Wir möchten uns Zeit für Sie reservieren. Bitte melden Sie Ihren Besuch zur Vorbesprechung telefonisch an.

Spezialwünsche

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche, soweit es uns möglich ist. Wir können für Sie musikalische Unterhaltung, Kutschenfahrten, Vorträge, Bogenschiessen, Wanderungen, Schneeschuhtouren, etc. organisieren.

Blumenschmuck

Wir geben Ihnen gerne Adressen aus unserer Region bekannt, wo Sie Ihren Tischschmuck nach Ihren Wünschen bestellen können.

Menuvorschläge

Aus unseren Menuvorschlägen sollten Sie für jeden Anlass das Passende finden. Lassen Sie sich Zeit und kommen Sie bei Fragen, Unklarheiten oder Wünschen auf uns zu. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter.

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

Beratung

Gerne beraten wir Sie am Telefon oder per Mail persönlich, damit wir Ihren Wünschen jederzeit gerecht werden können.

Checkliste

Nach unserer gemeinsamen Besprechung senden wir Ihnen eine Checkliste mit allen Besprochenen Details zu, damit wir für die weitere Planung immer auf dem gleichen Stand sind.

Allgemeine Informationen

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 7,7% MwSt. Kleine Preisanpassungen können unter dem Jahr vollzogen werden. Sollten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro 75cl Flasche.

Polizeistunde

Das Gastgewerbe- und Arbeitsgesetz zwingt uns leider zu stimmungskillenden Schliessungszeiten mit Massnahmen. Damit Ihr Fest nicht ein abruptes Ende nehmen muss, stehen unsere Mitarbeiter Ihnen auch nach Mitternacht zu Diensten. Jedoch verrechnen wir ab 24.00 Uhr CHF 250.00 pauschal pro angebrochene Stunde. Ebenfalls bitten wir Sie, die Musik spätestens ab 24.00 auf Zimmerlautstärke zu reduzieren. Definitive Polizeistunde 02:00 Uhr.

Bei einem Wechsel in die Bar um 24.00 verzichten wir auf eine Verrechnung der Verlängerung.

Hotelbar

Unsere gemütliche Hotelbar ist ideal um sich ein Aperitif zu gönnen oder einen gelungenen Abend ausklingen zu lassen. Die Öffnungszeiten sind:

Montag bis Donnerstag	bis 00.30 Uhr
Freitag	bis 01.00 Uhr
Samstag	bis 02.00 Uhr
Sonntag	bis 18.00 Uhr

Zahlungsbedingungen

An Ihrem Fest-Tag müssen Sie sich nicht mit finanziellen Dingen herumschlagen. Gerne senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung, Zahlung innert 14 Tagen, zu.

Übernachtungen

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihr Fest-Essen mit einer Übernachtung in unserem Hotel verbinden.

Zimmerbuchungen bei Hochzeitsgesellschaften

Unser Haus wird von ruhe- und erholungssuchenden Gästen sehr geschätzt. Sie verstehen bestimmt, dass sich die Bedürfnisse der beiden Gästetypen (Hochzeitgäste und Individualgäste) nicht ganz vereinen lassen. Aus diesem Grund bitten wir Sie zu beachten, dass bei Hochzeiten mindestens 15 Doppelzimmer reserviert werden müssen. Die Zimmer werden durch uns zugeteilt.

Feuerwerk

Feuerwerke nach Rücksprache. Verzichten Sie bitte auf das Abbrennen von Himmelslaternen. Unsere historischen Gebäude, die Natur und die Tiere sind Ihnen dankbar!

Wo liegt das Kemmeriboden-Bad

Mit dem Auto via Schangnau oder mit den öffentlichen Verkehrsmitteln via Escholzmatt (Postautolinie Escholzmatt-Kemmeriboden). Das Postauto hält direkt vor unserem Haus. Hotel Kemmeriboden-Bad, 6197 Schangnau

hotel@kemmeriboden.ch

Tel.: 034 493 77 77

www.kemmeriboden.ch

