

ZVIERI-PLÄTTLI

PLATEAU D'EN-CAS

Stellen Sie Ihr Zvieri-Plättli nach Herzenslust zusammen.
Composez votre plateau-repas à votre guise.

Fleisch Viande

Rauchspeck (45g)		CHF	7.50
Lard cru			
<u>Büffelwurst vom Siehen (75g)</u>		CHF	9.50
<u>Saucisse de buffle de Siehen</u>			
Hauchdünn geschnittenes Trockenfleisch (65g)		CHF	12.50
Viande séchée coupée très finement			

Käse Fromage

<u>Aromatischer Baumnusskäse (115g)</u>		CHF	8.50
Fromage aromatisée aux noix			
<u>Mozzarellaperlen vom Wasserbüffel (75g)</u>		CHF	9.50
Perles de mozzarella de bufflonne d'eau			
<u>Kemmeriboden Bergkäse (130g)</u>		CHF	9.50
Fromage de montagne Kemmeriboden			
<u>Würzig gereifter Emmentaler Käse (125g)</u>		CHF	9.50
Emmental épicé			

Angebot mit den besten Leckereien Offre avec les meilleurs délices

für eine Person / pour 1 personne	CHF	28.–
für zwei Personen / pour 2 personnes	CHF	49.–
jede weitere Person	CHF	25.–
pour chaque personne supplémentaire		

SANDWICHES

SANDWICHES

All unsere Sandwiches sind reichhaltig garniert mit Essiggemüse.

Tous nos sandwichs sont richement garnis de légumes au vinaigre.

Traditionell

Traditionnel

mit mildem Beinschinken

CHF 12.–

au jambon à l'os doux

mit feiner Salami

CHF 12.–

au salami fin

mit Baumnusskäse



CHF 12.–

au fromage aromatisée aux noix

Traditionell neu

Traditionnellement nouveau

mit Büffel-Mozzarella, eingelegtem Gemüse und Basilikum Mayonnaise

CHF 15.–

au mozzarella de bufflonne, légumes marinés et mayonnaise au basilic

GLUSCHTIGE SALATE

SALADES DÉLICIEUSES

Grüner Blattsalat

an unserem Hausdressing



garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen

dazu knusprige Brotwürfeli

CHF 12.50

vegetarisch

Salade de feuilles vertes

à la dressing maison

garnie de pousses et de graines grillées

accompagnée de croutons

végétarien

Gemischter Saisonsalat

garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
an unserem Hausdressing
végétarisch



CHF 13.50

Salade mixte de saison

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

auf Wunsch mit Mozzarella-Perlen

vom Schangnauer Wasserbüffel

sur demande avec des perles de

mozzarella de bufflonne d'eau de Schangnau



CHF +9.50

oder mit hauchdünn geschnittener

Büffelwurst vom Siehen

ou avec de la saucisse de buffle de Siehen
coupée très finement



CHF +9.50

STÄRKENDE SUPPEN SOUPES FORTIFIANTES

Hausgemachte Rindskraftbrühe

mit Kräuterflädli,

Gemüsebrunoise und Schnittlauch

CHF 14.50

Bouillon de bœuf maison

avec des frittatens aux herbes,

de la brunoise de légumes et de la ciboulette

Tagessuppe

Bitte fragen Sie unsere

Service-Mitarbeitenden

CHF 14.50

Soupe du jour

Veillez demander à notre
personnel de service

VEGANE SPEISEN

PLATS VÉGANES

Hausgemachte Falafel und saisonaler Hummus

verfeinert mit eingelegtem Gemüse

und einem Salatbukett

glutenfrei, laktosefrei, vegan

Falafels maison et houmous de saison

agrémenté avec des légumes marinés

et d'un bouquet de salades

sans gluten, sans lactose, végétan

als Vorspeise

CHF 24.–

en entrée

als Hauptgang

CHF 33.–

en plat principal

Gefüllter Kürbis

serviert mit Gürbetaler Quinoa

und einer veganen Kürbis-Joghurt-Crème

garniert mit Kräutern

und gerösteten Pinienkernen

CHF 38.–

laktosefrei, vegan, glutenfrei

Potiron farcie

servi avec du quinoa de la vallée de Gürbental

et une crème de potiron et yaourt végétan

garni d'herbes et de pignons de pin grillés

sans lactose, végétan, sans gluten

WARMESPEISEN

PLATS CHAUDS

Bratwurst von der Dorfmetzg Marbach

serviert mit Pommes frites
und Zwiebelsauce

CHF 26.–

Saucisse à griller de la boucherie du village de Marbach

servie avec des frites
et une sauce aux oignons

Blätterteigpastetli „Kemmeriboden“

gefüllt mit Kalbfleisch und Brätkügeli
in einer cremigen Champignonrahmsauce

CHF 26.–

Vol-au-vent "Kemmeriboden"

farcis de viande de veau
et de quenelles de chair à saucisse
dans une sauce crème aux champignons

mit Pommes frites
avec des frites

CHF 29.–

«Hörndli u Ghackets»

Pasta mit Hackfleischsauce
vom heimischen Rind und Söili
serviert mit gebackenen Zwiebelringen
dazu reichen wir unseren Apfelkompott

CHF 29.50

«Hörndli u Ghackets»

pâtes à la sauce de viande hachée
de bœuf local et de porc local
servi avec des rondelles d'oignon frites
accompagné de notre compote de pommes

Kemmeriboden-Hausburger vom Schangnauer Wasserbüffel

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

CHF 31.–

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

Fitnesssteller

serviert mit bunt gemischten Saisonsalaten

an unserem Hausdressing

garniert mit Sprossen und Kernen

Zum Fleisch: hausgemachte Kräuterbutter und Rotweinjus

Auf Wunsch glutenfrei möglich



Assiette fitness

servie avec des salades d'été variées

à la dressing maison

garnie de pousses et de graines

Nous accompagnons la viande de notre beurre aux herbes maison et de notre jus rouge.

Possibilité de repas sans gluten sur demande

mit Schnitzel vom hiesigen Söili

CHF 32.–

à l'escalope de porc locale

mit rosa gegartem heimischem Rindsentrecôte CHF 44.–

à l'entrecôte de boeuf locale cuisson rosé

Zart gegartes Entrecôte

vom heimischen Rind

an einem Portweinjus und

unserer Kemmeriboden Kräuterbutter

gesetzt auf ein Rüeblipuree

serviert mit Kemmeriboden Bergkäse

Pommes frites

und bunten Gemüseperlen

glutenfrei



CHF 48.–

Entrecôte de boeuf local

cuite à point

accompagnée d'un jus au porto

et de notre beurre aux herbes Kemmeriboden

servie sur une purée de carottes

accompagnée de frites

au fromage de montagne Kemmeriboden

et de perles de légumes colorées

sans gluten