



FESTE FEIERN

Im Hotel Kemmeriboden Bad



H O T E L L A N D G A S T H O F
KEMMERIBODENBAD

KURZBESCHREIBUNG UNSERES HAUSES

UNSERE LOKALITÄTEN

Bedlisaal bis 70 Personen im Erdgeschoss

Adlerstube bis 42 Personen im Erdgeschoss

Gaststube bis 24 Personen im Erdgeschoss

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 gnue“.

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 32 liebevoll eingerichtete Hotelzimmer.

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

INHALTSVERZEICHNIS

KURZBESCHREIBUNG UNSERES HAUSES.....	1
INHALTSVERZEICHNIS.....	2
GROSSE FESTE – GROSSE FLASCHEN.....	3
ETWAS ZUM KNABBERN.....	6
WÄHRSCHAFTES AUS DEM EMMENTAL.....	8
KEMMERIBODEN-SPEZIALITÄTEN FÜR BESONDERE ANLÄSSE.....	9
FLEISCHLOSE GENÜSSE.....	12
AUSWAHL ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN.....	13
SUPPEN.....	14
ZWISCHENGERICHTE.....	15
FLEISCH-HAUPTGÄNGE.....	16
FISCH-HAUPTGÄNGE.....	18
VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE.....	18
VEGANE HAUPTGÄNGE.....	18
DESSERTS.....	19
UNSERE KLASSIKER.....	19
UNSERE SÜSSEN BUFFETS.....	20
HOCHZYTSTURTE.....	21
SCHOGGI ZUM KAFFEE.....	21
DIGESTIVE.....	22
UNSERE WEINVORSCHLÄGE.....	23
UNSERE LEISTUNGEN FÜR SIE.....	26
ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	27

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

APÉRO GETRÄNKE

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 5.00
Hausgemachter Punsch (alkoholfrei)	1,5dl	CHF 4.50

FÜR WEINLIEBHABER

Kemmeriboden Assemblage Blanc 2019 Niklaus Wittwer, Sion - Wallis Rebsorten: Amigne, Altesse, Humagne Blanc, Weissburgunder, Riesling	907 / 75cl	CHF 56.00
Heida 2020 St. Jodern Kellerei, Visperterminen – Wallis Rebsorte: Heida	102 / 75cl	CHF 62.00
Sauvignon Blanc 2019 Johanniterkellerei Twann Rebsorte: Sauvignon Blanc	116 / 75cl	CHF 62.00
Grüner Veltliner Smaragd „Loibenberg“ 2017 Tegernseerhof aus der Wachau in Österreich Rebsorte: Grüner Veltliner	124 / 75cl	CHF 68.00

BIER US DR REGION

Entlebucher Bier

- Kemmeriboden Qüoll (Lager)
- Original (Naturtrüb)

33cl

CHF 6.00

Hohgant Brauerei

- Hohgant Bier
- Räbloch Bier

33cl

CHF 6.00

BUCHEN SIE DEN BRAUER DIREKT 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»

Gemüwestäbchen, Emmentaler Speckzopf
und Olivenbrot mit zweierlei Dip-Saucen

CHF 8.00 / Pers.

APÉRO «FÜR DR CHLI GLUST»

Sautierte Dörrzwetschgen im Speckmantel
dazu panierte Pouletstreifen
mit Cocktailsauce und Tatarsauce
und Kemmeriboden-Bergkäsewürfel

CHF 11.50 / Pers.

APÉRO «ÖPPIS ZUM DÜNKLE UND HOBLE»

Würzige panierte 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
Jeder zusätzlicher Glühwein
Jeder zusätzliche Punsch

CHF 13.50 / Pers.

CHF 5.00 / 1.5dl

CHF 4.50 / 1.5dl

APÉRO «DS BESTE US DR REGION»

Büffelwurst zum selber Hobeln, Büffellandjäger,
Knoblauchknebeli, Buurehamme, Baumnusskäse,
Emmentalerkäse, heimischer Hobelkäse,
Büffelmozzarella, serviert mit Kemmeriboden
Bergkäse und 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

Saisonales Cremesüppchen

Speckzopf und Olivenbrot

Kräuter-Quark und Gemüse-Sticks

dazu reichen wir „ds beschte us der Region“

und sautierte Dörrzwetschgen im Speckmantel

CHF 28.00 / Pers.

Unsere Apéro-Vorschläge gelten in Verbindung mit einem Mittag- oder Abendessen.

Planen Sie ein Apéro ohne anschliessendes Essen bei uns?
Gerne unterbreiten wir Ihnen eine individuelle Offerte.

WÄHRSCHAFTES AUS DEM EMMENTAL

DIE AUTI ÄMMITALER SUNNTIGSTRADITION

Knackige Saisonsalate
an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen

Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 14

Zartes hiesiges Bratentrio vom Schwein, Kalb und ofenfrischem Poulet
an einem kräftigen Rosmarinjus
serviert mit Pommes frites und saisonalem Mischgemüse

(ab 15 Personen)

CHF 48.00

DER ÄMMITALER KLASSIKER

Es Glesli Ämmitaler Johannisbeerschumwy

Fleischsuppe mit gröschtetä Brotwürfeli

Bärner Teller
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 14

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

CHF 69.00

KEMMERIBODEN-SPEZIALITÄTEN FÜR BESONDERE ANLÄSSE

US DER NECHI U DER FERNI I

In Entlebucher-Gin gebeizter Lachs
mit einer Avocado-Creme
Oliven-Pumpernickel Erde und Tobiko Kaviar

Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 14

Pochiertes Schangnauer Bio-Ei
gesetzt auf ein Spinat-Buchenpilz-Gemüse
mit einem Kartoffel-Mousseline und einem violetten Senfschaum

Rosa gebratenes Entrecôte vom heimischen Rind
in einer Kruste von frischen Kräutern
mit einer Sauce Bénaise und einem milden Balsamicojus
serviert mit Kartoffelgratin und einem Gemüsebouquet

Menu komplett

CHF 85.00

Menu ohne warme Vorspeise
(erhältlich ab 8 Personen)

CHF 68.00

US DER NECHI U DER FERNI 2

Cremige Wasserbüffel-Burrata von der Bergkäserei Marbach

Begleitung je nach Saison:

von Juni bis Oktober:

Sommertomaten-Oliven-Salat
garniert mit gerösteten Pinienkernen
dazu ein Kräutersalat

von November bis Mai:

Randen-Orangen-Salat
garniert mit gerösteten Walnüssen
dazu ein Kräutersalat

Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 14

Kross gebratenes Zanderfilet
an einem Feigensenfschaum
serviert mit gebratenen «Quetschkartoffeln»
dazu Paprika-Rahm-Sauerkraut

Zart Rosa gebratener Hohrücken vom heimischen Kalb
an einem Thymianjus
dazu reichen wir gebratenen Brokkoli
und tomatisierten Bulgur

Menu komplett

CHF 89.00

Menu ohne warme Vorspeise
(erhältlich ab 8 Personen)

CHF 72.00

US DER NECHI U DER FERNI 3

In Olivenöl gebratene Riesencrevetten
flambiert mit Cognac
an einer Safran-crème fraîche
und einem saisonalen Linsensalat

Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 16

Je nach Saison ein erfrischendes Fruchtsorbet zum Durchatmen

Auf der Haut knusprig gebratenes Lachsfilet
an einem Pommery-Senfschaum
dazu reichen wir einen Kartoffeltaler
und glasierte Erbsen

Duo vom hiesigen Söili
Rosa gebratenes Filet und zart geschmorte Wangenbacke
an einem Balsamicojus
dazu reichen wir ein Edelpilz-Risotto
und ein Gemüsebukett

Menu komplett

CHF 89.00

Menu ohne warme Vorspeise

CHF 72.00

(erhältlich ab 8 Personen – erhältlich nach Verfügbarkeit)

FLEISCHLOSE GENÜSSE

VEGETARISCHI VERSUECHIG

Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 14

Hausgemachte Falafel und saisonalen Hummus
dazu reichen wir sauer eingelegtes Gemüse,
ein Sesamjoghurt und einen Kräutersalat

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 saisonales Pesto

(erhältlich ab 8 Personen)

CHF 47.00

FISCH VO ÄNET AM BERG

In Studer-Gin gebeizter Lachs
mit einer Avocado-Creme
Oliven-Pumpernickel Erde und Tobiko Kaviar

Wählen Sie Ihre Wunschsuppe aus unserem Suppen Angebot auf Seite 14

Kross gebratenes Zanderfilet
an einem Feigensensschaum
serviert mit gebratenen «Quetschkartoffeln»
dazu Paprika-Rahm-Sauerkraut

CHF 64.00

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 Garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen an unserem Hausdressing	CHF 10.50
„Wyber Salat“ mit Speck und gerösteten Brotwürfeli	CHF 12.50
Hausgemachte Falafel und saisonalen Hummus dazu reichen wir sauer eingelegtes Gemüse, ein Sesamjoghurt und einen Kräutersalat	CHF 16.00
Cremige Wasserbüffel-Burrata von der Bergkäserei Marbach <i>Begleitung je nach Saison:</i> <i>von Juni bis Oktober:</i> Sommertomaten-Oliven-Salat garniert mit gerösteten Pinienkernen dazu ein Kräutersalat <i>von November bis Mai:</i> Randen-Orangen-Salat garniert mit gerösteten Walnüssen dazu ein Kräutersalat	CHF 18.50
In Olivenöl gebratene Riesencrevetten flambiert mit Cognac an einer Safran-crème fraîche und einem saisonalen Linsensalat	CHF 18.00
Tatar vom heimischen Rind begleitet von einer Kräutercreme dazu reichen wir Kemmeriboden-Käse Chnebli und Chäserei Anke garniert mit Kapernbeeren	CHF 19.50

SUPPEN

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Gemüsebrunoise als Einlage garniert mit Brotwürfeli und Schnittlauch	CHF 12.50
Schaumiges Süppchen aus unseren Kemmeriboden Bergkräutern mit Chäserei Nidle	CHF 11.00
Cremiges Rüebli Schaumsüppchen verfeinert mit frischem Ingwer und Schangnauer Blütenpollen	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, Popcorn und Schnittlauch	CHF 11.50
Essenz vom Steinpilz garniert mit gebratenen Pilzen und Gemüsebrunoise	CHF 11.50
Essenz von der Tomate mit frischem Basilikum und Tomatenconcasse (nur im Sommer erhältlich)	CHF 11.50

ZWISCHENGERICHTE

Pochiertes Schangnauer Bio-Ei gesetzt auf ein Spinat-Buchenpilz-Gemüse mit einem Kartoffel-Mousseline und violetter Senfschaum	CHF 19.00
Kross gebratenes Zanderfilet an einem Feigensenfschaum serviert mit gebratenen «Quetschkartoffeln» dazu Paprika-Rahm-Sauerkraut	CHF 22.00
Auf der Haut knusprig gebratenes Lachsfilet an einem Pommery-Senfschaum dazu reichen wir Kartoffeltaler und glasierte Erbsen	CHF 22.00
Zart geschmorte Wangenbacke vom hiesigen Söili an einem Portweinjus dazu reichen wir ein Edelpilz-Risotto und gebratenen Romanasalat	CHF 19.50

FLEISCH-HAUPTGÄNGE

Zarte Schnitzel vom hiesigen Kalb oder Schwein mit einer cremigen Edelpilzrahmsauce serviert mit Linguini begleitet von buntem Gemüse und einer kleinen Fruchtgarnitur	Kalb Schwein	CHF 38.00 CHF 28.00
Zartes Geschnetzeltes vom hiesigen Schwein oder Kalb mit einer cremigen Edelpilzrahmsauce serviert mit knuspriger Rösti „Kemmeriboden Art“ und einer kleinen Fruchtgarnitur		
Buntes Gemüse aus der Region reichen wir Ihnen gerne im Nachservice.	Kalb Schwein	CHF 38.00 CHF 28.00
Zartes hiesiges Bratentrio vom Schwein, Kalb und ofenfrischem Poulet an einem kräftigen Rosmarinjus serviert mit Pommes frites und saisonalem Mischgemüse		CHF 29.00
Knusprig gebratene Brust von der Maispoularde an einem Rotweinjus dazu reichen wir ein Kräuter-Risotto und Spinat-Buchenpilz-Gemüse		CHF 39.00
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 36.00
Reichhaltiger Berner Teller 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 37.00

Duo vom hiesigen Söili Rosa gebratenes Filet und zart geschmorte Wangenbacke an einem Balsamicojus dazu reichen wir ein Edelpilz-Risotto und ein Gemüsebukett	CHF 39.00
Lammkarree überbacken mit einer Feigensenfkruste an einem Gewürzjus dazu reichen wir ein Ratatouille und Bratkartoffeln mit Rosmarin	CHF 42.00
Rosa gebratenes Entrecôte vom heimischen Rind in einer Kruste von frischen Kräutern mit einer Sauce Béarnaise und einem milden Balsamicojus serviert mit Kartoffelgratin und einem Gemüsebouquet	CHF 45.00
Zart Rosa gebratener Hohrücken vom heimischen Kalb an einem Thymianjus dazu reichen wir gebratenen Brokkoli und tomatisierten Bulgur	CHF 43.00
Rosa gebratenes heimisches Kalbssteak double mit unserer Kemmeriboden-Kräuterbutter begleitet von einem Champagner-Risotto (erhältlich ab 8 Personen)	CHF 45.00
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
Filet vom heimischen Rind an einer Sauce Béarnaise und einem Rotweinjus dazu reichen wir Kartoffelgratin im Brickteig und ein Gemüsebukett	CHF 49.00

FISCH-HAUPTGÄNGE

Kross gebratenes Zanderfilet
an einem Feigensenfschaum
serviert mit gebratenen «Quetschkartoffeln»
dazu Paprika-Rahm-Sauerkraut

CHF 38.00

Auf der Haut knusprig gebratenes Lachsfilet
an einem Pommery-Senfschaum
dazu reichen wir einen Kartoffeltaler
und glasierte Erbsen

CHF 36.00

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 saisonales Pesto

CHF 27.00

VEGANE HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
begleitet von saisonalem Gemüse
und hausgemachtem Kräuter-Coulis

CHF 29.00

Hausgemachte Falafel und saisonalem Hummus
dazu reichen wir sauer eingelegtes Gemüse,
ein Sesamjoghurt und einen Kräutersalat

CHF 28.00

DESSERTS

Ännelis Visite-Cremä Brönnti Cremä, Merängge u Nidle	CHF 10.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit einem Waldbeersorbet und Schoggi-Crumble	CHF 14.00
Emmenlauf-Dessert Rotwein-Zwetschgen-Kompott mit zartschmelzender Zimtglace und Chäserei Nidle	CHF 11.50
Warmes Schokotörtchen dazu reichen wir eine Kugel Bananenglace und karamellierte Nüsse	CHF 13.50
Zarte Crème brûlée mit Grand Marnier aromatisiert dazu eine Kugel Schokoladenglace und ein zarter Ananasschaum (erhältlich ab 8 Personen)	CHF 14.50
Tiramisu nach Art des Hauses begleitet von einem saisonalen Fruchtsorbet und Schoggi-Crumble (erhältlich ab 8 Personen)	CHF 14.50
Auswahl von regionalen Käsespezialitäten vom Holzbrett	CHF 18.00

UNSERE KLASSIKER

Kemmeriboden Merängge mit Chäserei Nidle	CHF 13.90
Kleine Merängge 1 Stück Merängge mit Chäserei Nidle	CHF 10.90
Merängge Glace 1 Stück Merängge mit zartschmelzender Vanille-Rahmglace und Chäserei Nidle	CHF 12.90

UNSERE SÜSSEN BUFFETS

REICHHALTIGES KEMMERIBODEN-DESSERTBUFFET

mit verschiedenen Glacen, Fruchtsalat,
Mousse au Chocolat, Tiramisu, Panna Cotta, Crème brûlée,
Kuchen, gebrannter Crème, Früchtespiegel
und natürlich unserer traditionellen Kemmeriboden-Merängge
mit Chäserei Nidle
(erhältlich ab 20 Personen)

CHF 28.00

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 21.00

ÄMMITALER DESSERTBUFFET

Gebrannte Creme, Fruchtsalat, 3 Sorten Glace
und natürlich üsi traditionelle Kemmeriboden-Merängge
mit Chäserei Nidle
(erhältlich ab 20 Personen)

CHF 18.00

KÄSEBRETT MIT REGIONALEM KÄSE

verschiedene Sorten mit Früchtebrot
und Früchtesenf
(erhältlich ab 20 Personen)
in Kombination mit einem Dessertbuffet Buffet

CHF 15.00

CHF 8.00

HOCHZYTSTURTE

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

WEISSWEINE

<p>Kemmeriboden Assemblage Blanc 2019 Amigne, Altesse, Humagne Blanc, Weissburgunder, Riesling Niklaus Wittwer, Sion - Wallis Rebsorten: Amigne, Altesse, Humagne Blanc, Weissburgunder, Riesling</p>	907 / 75cl	CHF 56.00
<p>Bianco Rovere 2019 Merlot Guido Brivio, Mendrisio – Tessin Rebsorte: Merlot</p>	120 / 75cl	CHF 69.00
<p>Fläscher AOC 2019 Chardonnay Adank, Graubünden Rebsorte: Chardonnay</p>	123 / 75cl	CHF 69.00
<p>Roero Arneis DOCG 2019 Roero Arneis Giovanni Almondo – Piemont Rebsorte: Roero Arneis</p>	146 / 75cl	CHF 54.00
<p>Pinot Grigio Alte Adige "Castel Ringberg" DOC 2019 Grauburgunder Elena Walch, Südtirol – Italien Rebsorte: Grauburgunder</p>	142 / 75cl	CHF 56.00

ROSÉ

<p>Oeil de Perdrix 2019 Pinot Noir Château d'Auvernier – Neuenburg Rebsorte: Pinot Noir</p>	156 / 75cl	CHF 56.00
--	------------	-----------

ROTWEINE

Kemmeribodenbad Assemblage 2020	906 / 75cl	CHF 56.00
Cépages Secret Rouge AOC	900 / 150cl	CHF 106.00
Kreation Reto Invernizzi, Niklaus Wittwer, Sion – Wallis	901 / 300cl	CHF 249.00
Cépages Secret Rouge AOC	902 / 600cl	CHF 428.00
Passionato Cuvée Prestige 2013		
Malbec, Diolinoir; Cabernet Sauvignon, Merlot		
Gebrüder Nauer, Bremgarten – Aargau		
Rebsorten: Malbec, Diolinoir, Cabernet Sauvignon, Merlot	614 / 75cl	CHF 59.00
Riflessi d'Epoca DOC 2018		
Guido Brivio, Tessin	646 / 75cl	CHF 76.00
Rebsorte: Merlot	647 / 150cl	CHF 155.00
MASC AOC 2018		
Maurice Gay, Wallis	531 / 75cl	CHF 67.00
Rebsorten: Merlot, Ancellotta, Syrah, Cabernet Sauvignon	536 / 150cl	CHF 131.00
Cuvée 1858 AOC 2019		
Charles Bonvin, Wallis	504 / 75cl	CHF 79.00
Rebsorten: Cornalin, Syrah	503 / 150cl	CHF 160.00
Cornalin AOC 2018		
Erhard Mathier, Wallis	526 / 75cl	CHF 55.00
Rebsorte: Cornalin	523 / 150cl	CHF 115.00
Riflessi d'Epoca DOC 2018		
Guido Brivio, Tessin	646 / 75cl	CHF 76.00
Rebsorte: Merlot	647 / 150cl	CHF 155.00
Pinot Noir 2018		
Johanniterkellerei, Twann – Bern		
Rebsorte: Pinot Noir	640 / 75cl	CHF 59.00
OM 500 DO 2019		
Oliver Moragues		
Binissalem-Mallorca		
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro, Syrah	418 / 75cl	CHF 64.00
Moulin-à-Vent Vieilles Vignes AOC 2017		
Cru du Beaujolais		
Le Domaine de Gry-Sablon		
Rebsorte: Gamay	330 / 75cl	CHF 59.00
La Maravilla Crianza DO 2018		
Erhard Mathier		
Ribera del Duero		
Rebsorte: Tempranillo	395 / 75cl	CHF 70.00
Neo DO 2017		
Bodegas Conde, Ribera del Duero		
Rebsorte: Tempranillo	401 / 75cl	CHF 82.00
Altanza Reserva DOCa 2014		
Bodegas Altanza		
Spanien, Rioja		
Rebsorte: Tempranillo	399 / 75cl	CHF 69.00

Chianti Classico DOCG 2018 Castello di Ama Toskana Rebsorten: Sangiovese, Merlot	788 / 75cl	CHF 69.00
Rocca del Geco IGT 2016 Tenuta Rocca Sizilien Rebsorten: Nero d'Avola, Syrah	750 / 75cl 755 / 150cl	CHF 49.00 CHF 99.00
Villa Donoratico DOC 2019 Tenuta Argentiera Toskana Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	756 / 75cl 757 / 150cl	CHF 69.00 CHF 142.00
Ripasso Classico Superiore DOC 2017 Tenuta Corteforte, Venetien Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara	787 / 75cl 783 / 150cl	CHF 57.00 CHF 121.00
Barbera d'Alba "Elena La Luna" 2019 Roberto Sarotto, Alba – Piemont Rebsorte: Barbera	702 / 75cl	CHF 59.00
Il Bruciato DOC 2019 Tenuta dell'Ornellaia, Toskana Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	777 / 75cl	CHF 59.00
Montessu IGT 2018 Tenuta Santadi, Sardinien Rebsorten: Carignano, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah	759 / 75cl	CHF 58.00
Les Terrasses 2017 Alvaro Palacios, Priorat – Katalonien Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Grenache, Mazuelo	389 / 75cl	CHF 69.00

UNSERE LEISTUNGEN FÜR SIE

PERSÖNLICHE BESPRECHUNGEN

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 Menuvorschlügen 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. Für Champagner verrechnen wir CHF 50.00 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.

HOTELBAR

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

Montag	geschlossen
Dienstag bis Donnerstag	bis 23.30 Uhr
Freitag bis Samstag	bis 01.00 Uhr
Sonntag	bis 23.00 Uhr

(Im Winter ist die Hotelbar auch am Dienstag geschlossen.)

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 HOCHZEITSFEIERN

Unser Haus wird von ruhe- und erholungssuchenden Gästen sehr geschätzt. Sie verstehen bestimmt, dass sich die Bedürfnisse der beiden Gästetypen (Hochzeitsgäste und Individualgäste) nicht ganz vereinen lassen. Aus diesem Grund bitten wir Sie zu beachten, dass bei Hochzeiten mindestens 20 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

