



Gast sein ist gut, heimkommen ist besser.

Liebe Gäste, liebe Freunde

Wir empfinden es als Privileg, dass wir dort leben und arbeiten dürfen, wo unsere Wurzeln sind, wo schon 5 Generationen unserer Familien etwas aufgebaut haben - in unserer Heimat. Eingebettet zwischen dem mächtigen Hohgant und den Ausläufern der Schratzenfluh am Ufer des Bachbettes der Emme, unweit des Ursprungs, in atemberaubender Natur. Diese Natur hat uns in der Vergangenheit gezeigt, welche ungestüme Macht sie in sich trägt.

Wir sind dankbar, dass wir nun wieder Gäste bei uns im Quellgebiet der Emme begrüßen und bewirten dürfen.

Unsere reiche Natur beschenkt uns tagtäglich. Die vielfältige Pflanzen- und Tierwelt im Grenzgebiet zwischen Emmental, UNESCO Biosphäre Entlebuch und Berner Oberland lädt zum Verweilen und Entdecken ein. Diese vielfältige und kostbare Natur spielt auch in der Küche eine zentrale Rolle. Die heimischen Produkte verschmelzen mit den kulinarischen Erfahrungen unseres beruflichen Engagements und Reisen im In- und Ausland. Unsere Küchenchefin Alexandra Hasler veredelt mit ihrem Team die regionalen Produkte mit ihrem frischen und kreativen Kochstil zu einem Zusammenreffen von Heimat und Fernweh. Aus dem Reich des Kellers werden Sie vom Gastgeber Reto Invernizzi verwöhnt.

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. Wir freuen uns jedoch, wenn es Ihnen schmeckt und Sie noch einen Nachservice wünschen.

Geben Sie unseren Service-Mitarbeitenden Bescheid.



Wir wünschen Ihnen „ä Guete!“
Ihre Gastgeber in der 6. Generation
Alexandra und Reto Invernizzi mit Team

Alexandra Invernizzi *Reto Invernizzi*



*Être invité, c'est bien,
rentrer chez soi, c'est mieux.*

Chers hôtes, chers amis

Nous considérons comme un privilège de pouvoir vivre et travailler là où se trouvent nos racines, là où cinq générations de nos familles ont déjà construit quelque chose - dans notre pays. Niché entre l'imposant Hohgant et les contreforts de la Schrattenfluh, au bord du lit de l'Emme, non loin de son origine, dans une nature à couper le souffle. Cette nature nous a montré par le passé la puissance impétueuse qu'elle porte en elle. Nous sommes reconnaissants de pouvoir à nouveau accueillir des hôtes chez nous, à la source de l'Emme.

Notre riche nature nous fait des cadeaux tous les jours. La diversité de la faune et de la flore dans la région frontalière entre l'Emmental, la biosphère UNESCO d'Entlebuch et l'Oberland bernois invite à la flânerie et à la découverte. Cette nature variée et précieuse joue également un rôle central dans la cuisine. Les produits locaux se fondent avec les expériences culinaires de notre engagement professionnel et de nos voyages en Suisse et à l'étranger. Notre chef de cuisine Alexandra Hasler et sa équipe subliment les produits régionaux avec sa style de cuisine frais et créatif pour une rencontre entre la patrie et la nostalgie du lointain. Du royaume de la cave, vous serez choyé par l'hôte Reto Invernizzi.

UNITED AGAINST WASTE - ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE

Chaque jour, nous jetons de nombreux aliments à la poubelle. Nous réduisons donc un peu nos portions et souhaitons apporter notre contribution à la lutte contre le gaspillage. Nous nous réjouissons toutefois si vous appréciez votre repas et si vous souhaitez un service supplémentaire. Faites-le savoir à notre personnel de service.

Nous vous souhaitons „à Guete“ !

Vos hôtes de la sixième génération
Alexandra et Reto Invernizzi et leur équipe

Alexandra Invernizzi Reto Invernizzi

Winter-Zauber

Nüsslissalat

an unserem Hausdressing

garniert mit hausgemachtem Kürbis-Chutney, einem Schangnauer Wachtelei,
Speck und knusprigen Brotwürfeli

Menu Fisch: ohne Speck



Cremiges Randensüppchen

serviert mit einem Randen-Chutney
und veganer Crème fraîche von New Roots aus Oberdiessbach

Zart gegarter Rücken vom Hirsch

unter einer Baumnusskruste

an einem Portweinjus

dazu servieren wir Emmentaler Dinkelrisotto und glasierte Fingerrüebli
garniert mit frittiertem Federkohl

oder

Sautiertes Kabeljaufilet

an einer Safran-Beurre blanc

dazu servieren wir Emmentaler Dinkelrisotto und geschmorten Fenchel
garniert mit frittiertem Federkohl

Hausgemachter Lebkuchenbrownie

serviert mit einer Kugel Mandarinsorbet
und einem Birnenkompott

Zaubermenu mit Fleisch

CHF 94.-

Zaubermenu mit Fisch

CHF 93.-

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

Magie d'hiver

Salade de mâche

à la dressing maison

garnie de chutney de potiron maison, d'un oeuf de caille de Schangnau,
de lard et de croûtons

Menu poisson: sans lard



Soupe crémeuse à la betterave rouge

servie avec un chutney de betterave rouge
et de la crème fraîche végétane de New Roots à Oberdiessbach

Dos de cerf tendrement cuit

sous une croûte de noix

avec un jus au porto

servi avec un risotto d'épeautre de l'Emmental et des mini-carottes glacées
garni de chou frisé frit

ou

Filet de cabillaud sauté

avec une sauce beurre blanc au safran

servi avec un risotto d'épeautre de l'Emmental et du fenouil braisé
garni de chou frisé frit

Brownie au pain d'épices maison

servi avec une boule de sorbet à la mandarine
et une compote de poires

Menu magique avec viande

CHF 94.-

Menu magique au poisson

CHF 93.-

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

Menschen im Kemmeriboden *L'équipe du Kemmeriboden*



**Réceptionisartistin und Zahlenfee
im Kemmeriboden seit 2008**

**Réceptionniste et fée des chiffres
au Kemmeriboden depuis 2008**

Vorspeisen Entrées

Grüner Blattsalat

an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
dazu knusprige Brotwürfeli
vegetarisch



Salade de feuilles vertes

à la dressing maison
garnie de pousses et de graines grillées
et de croûtons
végétarien
CHF 12.50

Winterlich gemischter Salat

an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
vegetarisch



Salade mêlée d'hiver

à la dressing 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
an unserem Hausdressing
garniert mit hausgemachtem Kürbis-Chutney, einem Schangnauer Wachtelei,
Speck und knusprigen Brotwürfeli



Salade de mâche dans un panier
à la dressing maison
garnie de chutney de potiron maison, d'un œuf de caille de Schangnau
de lard et de croûtons

CHF 18.50

Tatar vom Schweizer Rind
auf einer Senf-Crème fraîche
dazu reichen wir eingelegte rote Zwiebeln und ein Schangnauer Wachtelei
garniert mit Kartoffelstroh und einem Kräutersalat
serviert mit einem Kemmeriboden Züpfe-Stängeli

als Vorspeise	CHF 28.50
als Hauptgang	CHF 44.50

Tartare de bœuf suisse
sur une crème fraîche à la moutarde
Nous servons également des oignons rouges marinés et un œuf de caille de Schangnau
garnis de paille de pommes de terre et d'une salade d'herbes
accompagnés d'un petit bâtonnet de Züpfe du Kemmeriboden

en entrée	CHF 28.50
en plat principal	CHF 44.50

Menschen im Kemmeriboden *L'équipe du Kemmeriboden*



JULIA

**Lernende Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft
im Kemmeriboden seit 2025**

**Apprentie en gestion hôtelière
au Kemmeriboden depuis 2025**

Suppen Soupes

Hausgemachte Rindskraftbrühe

mit Kräuterflädli, Gemüsebrunoise
und Schnittlauch

Bouillon de boeuf fait maison

avec des frittatens aux herbes, de la brunoise de légumes
et de la ciboulette

CHF 14.50

Cremiges Randensüppchen

serviert mit einem Randen-Chutney
und veganer Crème fraîche von New Roots aus Oberdiessbach
vegan, glutenfrei

Soupe crémeuse à la betterave rouge

servie avec un chutney de betterave rouge
et de la crème fraîche végétane de New Roots à Oberdiessbach
végan, sans gluten

CHF 15.-

Leicht pikantes Kartoffel-Meerrettichsüppchen

garniert mit Chäserei Nidle, Kartoffelstroh
und getrockneter Goldmelisse aus unserem Garten
glutenfrei



Soupe légèrement épicée aux pommes de terre et au raifort

garnie de crème de la fromagerie, de pommes de terre râpées
et de mélisse dorée séchée de notre jardin
sans gluten

CHF 15.-

Menschen im Kemmeriboden *L'équipe du Kemmeriboden*



**Serviceartistin
im Kemmeriboden seit 2016**

**Artiste de service
au Kemmeriboden depuis 2016**

Traditio Nois

Traditio Nouveau

«Hörndli u Ghackets»

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

«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

CHF 29.50

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.-

Hacktätschli vom heimischen Kalb
an einer Preiselbeerrahmsauce
serviert mit getrüffelem Kartoffel-Lauch-Stampf
und glasierten Fingerrüebli

Boulettes de veau local
avec une sauce à la crème et aux aïelles
servi avec une purée de pommes de terre et poireaux truffée
et des mini-carottes glacées

CHF 39.-

Kalbsleberli nach „Müetis Art“
mit Kräutern und Knoblauch in Butter gebraten
serviert mit unserer knusprigen Kemmeriboden-Rösti
garniert mit Apfelschnitzli
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

Pfännli für 1 Person CHF 44.-

Platte für 2 Personen CHF 79.-

Plat riche Bernois

En entrée, nous vous servons
notre bouillon de boeuf maison avec des dés de pain
suivi de sept sortes de viandes différentes de la boucherie Bucher,
pommes de terre salées, choucroute, betteraves acidulées, haricots verts et secs

Portion pour 1 personne CHF 44.-

Plateau pour 2 personnes CHF 79.-

Zart gegarter Rücken vom Hirsch

unter einer Baumnusskruste
an einem Portweinjus
dazu servieren wir Emmentaler Dinkelrisotto und glasierte Fingerrüebli
garniert mit frittiertem Federkohl

Dos de cerf tendrement cuit

sous une croûte de noix
avec un jus au porto
servi avec un risotto d'épeautre de l'Emmental et des mini-carottes glacées
garnis de chou frisé frit

CHF 46.-

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



Entrecôte de boeuf local cuite à point
accompagné d'un jus au porto et de notre beurre aux herbes Kemmeriboden
servie sur une purée de carottes
accompagné de frites au fromage de montagne Kemmeriboden
et de perles de légumes colorées
sans gluten

CHF 48.-

Menschen im Kemmeriboden *L'équipe du Kemmeriboden*



ANDREA

**Küchenkünstlerin
im Kemmeriboden seit 2025**

**Artiste culinaire
au Kemmeriboden depuis 2025**

Fisch Poisson

Sautiertes Kabeljaufilet

an einer Safran-Beurre blanc

dazu servieren wir Emmentaler Dinkelrisotto und geschmorten Fenchel
garniert mit frittiertem Federkohl

Filet de cabillaud sauté

avec une sauce beurre blanc au safran

servi avec un risotto d'épeautre de l'Emmental et de fenouil braisé
garni de chou frisé frit

CHF 45.-

Vegetarisch Vegetarien

Offene Ravioli mit Burrata von der Bergkäserei Marbach

serviert mit einem Pilz-Kürbis-Babyspinat-Gemüse

garniert mit einem warmen Butterschaum

vegetarisch

Raviolis ouverts à la burrata de la fromagerie de montagne Marbach

servis avec des champignons, courges et jeunes pousses d'épinards

garnis d'une mousse de beurre chaude

végétarien

CHF 38.-

Vegan Vegan

Gefüllter Kürbis

serviert mit Gurbetaler Quinoa und einer veganen Kürbis-Joghurt-Crème
garniert mit Kräutern und gerösteten Pinienkernen
vegan, laktosefrei, glutenfrei

Potiron farcie

servi avec du quinoa de la vallée de Gurbental
et une crème de potiron et au yaourt vègan
garni d'herbes et de pignons de pin grillés
vègan, sans lactose, sans gluten

CHF 38.-

Für vegetarische oder vegane Tagesempfehlungen
fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

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

Menschen im Kemmeriboden *L'équipe du Kemmeriboden*



ISABELLE

**Réceptionsartistin
im Kemmeriboden seit 2009**

**Artiste de réception
au Kemmeriboden depuis 2009**

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 Lebkuchenbrownie

serviert mit einer Kugel Mandarinsorbet
und einem Birnenkompott

Brownie au pain d'épices maison

servi avec une boule de sorbet à la mandarine
et une compote de poires

CHF 19.-

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 13.90

Kleine Merängge

1 Stück Meringue mit Chäserei Nidle



Petite meringue

1 pièce de meringue et crème fouettée

CHF 11.90

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

Defflaration

Declaration

DIREKT AB HOF

Heidelbeeren & Tee:
Gerbers Farm, Schangnau
Büffelfleisch:
Peter Gerber, Siehen
Gemüse und Salat:
Helene Egli, Schangnau
Eier: Fritz Stettler, Schangnau
Konfitüren:
Lisi Haas, Schangnau
Honig: Imker Klötzli, Schangnau
Wachteleier: Bernhard Bieri,
Schangnau

DIRECTEMENT À LA FERME:

Myrtilles & thé:
Gerbers Farm, Schangnau
Viande de buffle:
Peter Gerber, Siehen
Légumes et salade:
Helene Egli, Schangnau
Oeufs: Fritz Stettler, Schangnau
Confitures:
Lisi Haas, Schangnau
Miel: apiculteur Klötzli, Schangnau
Oeufs de caille: Bernhard Bieri,
Schangnau

UNSERE PLUS-PUNKTE

Büffel-, Rind- und Kalbfleisch 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.

NOS POINTS FORTS

Viande de buffle, de bœuf et de veau provenant d'agriculteurs IP et bio de l'Emmental, 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

Deflaration

Declaration

FLEISCH

Wasserbüffel - Schweiz
Poulet - Schweiz
Rind & Kalb - Schweiz
Schwein - Schweiz
Salami - Italien
Trockenfleisch - Schweiz
Wildfleisch - Schweiz, EU

VIANDE

Buffle d'eau - Suisse
Poulet - Suisse
Boeuf & Veau - Suisse
Porc - Suisse
Salami - Italie
Viande séchée - Suisse
Viande sauvage - Suisse, UE

FISCH & KRUSTENTIERE

Süsswasserfische:
Bachforellen, Swiss Lachs und
Saib-ling je nach Kontingent der
Schweizer Fischwirte.
Meerfische:
Kabeljau - Skandinavien
weiterer Lachs - Dänemark
Zander - Polen

POISSON & CRUSTACÉS

Poissons d'eau douce:
truites de rivière, Swiss saumon et
omble chevalier Suisse, selon le con-
tingent des pisciculteurs suisses.
Poissons de mer:
cabillaud - Scandinavie
autre saumon - Danemark
Sandre - Pologne

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

Defflaration

Déclaration

ALLERGIEN/INTOLERANZEN

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

ALLERGIES/INTOLÉRANCES

Nous vous informons sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies et/ou des intolérances.

Nos collaborateurs vous informeront volontiers sur demande.

Alle unsere Preise sind inkl. 8.1 % MwSt. und verstehen sich in Schweizer Franken.

Tous nos prix s'entendent en francs suisses et incluent la TVA à 8.1%.

*Ist zu Wissen
Bon à Savoir*

UNSERE SÄLE

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

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

UNSER HOTEL

32 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

32 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

3 modern eingerichtete und kombinierbare Seminarräume
mit Platz bis zu 60 Pers. bei Konzertbestuhlung und 30 Pers. bei Seminarbestuhlung.
Tageslicht und Hochgeschwindigkeits-WLAN inklusive.
Weitere Informationen erhalten Sie an der Réception.

NOS SALLES DE SÉMINAIRE

3 salles de séminaire modernes et combinables
pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes en configuration concert et 30 person-
nes en configuration séminaire. Lumière du jour et WLAN haut débit inclus.
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

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.

