

Wir verwenden regionale Zutaten – denn da wo's herkommt schmeckt's am besten!

Unsere regionalen Zutaten

	Unsere Lieferanten	Verwendet für
Heidelbeeren & Tee	Gerbers Farm, Schangnau	Ämmitaler Kir, Desserts und Frühstücksbuffet
Büffelfleisch	Büffelhof Schönisey, Fam. Gfeller, Schangnau Peter Gerber, Siehen	Z'vieri Plättli Tagesmenüs und Lädeli
Gemüse & Salat	Helene Egli, Schangnau	Salate, Suppen und Beilagen
Eier	Fritz Stettler, Schangnau	Frühstück, Süssspeisen und allerlei
Fleisch	Dorfmetzgerei Krügel, Marbach Dorfmetzgerei Bieri, Schangnau Schlächter fleisch & feini choscht, Dürrenroth	Bernerplatten Ämmitaler Schnitzel, Kalbsleber Alles rund ums Fleisch
Milch & Käse	Bergkäserei Marbach	Nidle zu unseren Meringues
Nidle	Hohgantkäserei Schangnau	Frühstücksbuffet, Suppen und Saucen, Lädeli
Brot	Bäckerei Bieri, Schangnau Bäckerei Neuenschwander, Schangnau	Frühstück, Sandwiches etc.
Gemüse und Früchte	Frutservice Lotzwil	Alles rund um die Vitamine
Kemmeriboden-Merängge	Bäckerei Stein, Schangnau	Üsi Prinzässin im wiise Gwand
Konfitüren	Lisi Haas, Schangnau Pia Wicki, Entlebuch Vreni Jordi, Schangnau	Frühstück, Saucen, Süssspeisen und Lädeli
Honig	Imker Klötzli, Schangnau	Frühstück, Vorspeisen, Suppen und Süssspeisen

Aktualisiert: Oktober 2014

Regionale Produkte – wir sind dabei:

Hotel & Landgasthof Kemmeriboden-Bad, 6197 Schangnau
034 493 77 77, www.kemmeriboden.ch