



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Abendkarte



Gutes Essen & herzlicher Service:
wir setzen alles daran, um für Sie einen
erinnerungsvollen Aufenthalt zu gestalten.

Vorspeisen

Alle unsere Salate servieren wir an cremigem Schaukäserei Dressing und mit Brot von der Schaubäckerei Meier.

Emmentaler Salat

Bunter Blattsalat an cremigem Hausdressing mit gebratenem Speck, Emmentaler AOP Streifen, Ei und Croûtons

11.00 18.00



Gemischter Gemüse- und Blattsalat

10.00 12.50

Grüner Blattsalat

7.00 9.00

Affolterer Salat in der Schüssel (für 1-2 Personen)

Grüner Salat, Gurke, Cherrytomaten, Frischkäsewürfel, Croûtons an Honig Senf Dressing mit Honig aus Affoltern

Schüssel 15.00

Gazpacho

Kalte Gemüsesuppe nach Hausrezept, leicht pikant und erfrischend mit Basilikumsorbet und Crostini

9.50 13.50

Chäsissuppe

Hausgemachte Käserahmsuppe mit Käsereirahm

9.50 13.50

Chäsissuppe selbstgemacht!

Im Käsefachgeschäft finden Sie unsere Käsemischung mit Rezept.

Fondue und Raclette

Unsere Fonduemischung wird aus hauseigenen- und regionalen Käsespezialitäten zusammengestellt.

✔ Schaukäserei-Fondue

Cremige Mischung mit unseren hauseigenen und regionalen Spezialitäten (200 g Käsemischung)

27.00


Dazu servieren wir frisches Ruchbrot von der Schaubäckerei Meier. Unser Fondue enthält ein wenig Weisswein, diesen können wir auf Wunsch aber gerne mit alkoholfreiem Apfelmost ersetzen.



Bestellen Sie zusätzlich zum Fondue:

✔ Portion heisse Kartoffeln (200 g)

3.00

✔ Portion hausgemachtes Essiggemüse 

(Ingwer-Karotten, Curry-Zucchetti, Süss-Sauer-Zwiebel, 150 g)

6.50

✔ Kirsch zum Fondue, 41 Vol. %

2 cl

6.00

Im Käsefachgeschäft finden Sie unsere Fonduemischungen für die Zubereitung zu Hause.

✔ Tisch-Raclette zum Schlemmen



Geniessen Sie ab 2 Personen eine reichhaltige Käseauswahl (250 g pro Person).

Auswahl direkt aus unserer Käsetheke im Käsefachgeschäft!

Hausgemachtes Essiggemüse, heisse Kartoffeln und eine Gewürzbar.

Zubereitung direkt am Tisch.

Pro Person

29.00

Portion Zwiebeln mit Speck

5.00

Supplement Käse (5 Scheiben)

9.00

Hauptgerichte

klein

Rib-Eye Steak

Rosa gebratenes Rindshohrückensteak an Rotweinjus
 serviert mit sautiertem weissem Schweizer Spargel
 und hausgemachtem Kräuter- Kartoffelstock

55.50

Schweinskotelett

Saftiges Schweinskotelett mit Café-de-Paris Sauce
 serviert mit sautiertem grünem Schweizer Spargel und Bärner Frites

36.50

Müetis Ankeläberli

In Butter gebratene Kalbsleberli,
 serviert mit knuspriger Rösti
 und Gemüse



25.00

38.50

Spargelduo

300g weisse und grüne Schweizer Spargeln sautiert
 mit Café-de-Paris Sauce

33.50

Matonella Rohschinken dazu

7.50

Rahmschnitzel

Gebratene Schweineschnitzel an cremiger Champignonrahmsauce
 mit Tagliatellen und Rahmpfirsich

22.00

29.00

Affolterer-Rösti

Goldbraune Rösti mit gebratenem Schinken
 und abgestrichenem geschmolzenem Raclettekäse

20.00

25.00

Alternative Beilagen:

Reis, Tagliatelle oder Bärner Frites



Der feine Unterschied.

Dessertangebot

Saisonal-hausgemacht-köstlich.

Coupe Romanoff

Marinierte Erdbeeren

mit hausgemachter Vanilleglace und Käseireihrm

13.00

16.50

Erdbeer Versuecherli

Hausgemachte Fior di Latte Glace

mit marinierten Erdbeeren

und Käseireihrm

12.50

Meringue mit Erdbeeren

Meringue mit marinierten Erdbeeren

und Käseireihrm

9.50

Erdbeeren mit Rahm

Marinierte Erdbeeren

mit Käseireihrm

8.50

Patisserie-Eggä

Unsere Patisserie-Ecke wird täglich bestückt mit hausgemachten süssen Versuchungen. Erhaschen Sie einen Blick oder fragen Sie beim Service was unser Küchenteam heute gezaubert hat.



Janic`s Nuss- Zwirbel

Knusprig gebackener

Blätterteig Nuss- Zwirbel

4.50

Rüeblischnitte

Hausgemachte Rüeblischnitte

mit Käseireihrm

5.00

6.30

Apfoltern-Schnitte

Hausgemachter saftiger Apfelkuchen

mit Käseireihrm

5.00

6.30

Schouchäsi Glace

Gibt's nur bei uns – im Haus kreiert und produziert. Eine wahre Freude mit regionaler Käserei-Milch.

Auch für zu Hause – Im Käsefachgeschäft können Sie unsere Hausspezialität in verschiedenen Aromen erwerben.

Aromen



Caramel 



Erdbeer 



Mocca 



Schokolade 



Vanille 



Fior di Latte 



Zitronensorbet



Waldbeerensorbet

Neukreationen von unserem Küchenchef.

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach dem aktuellen Aroma.

Preis pro Kugel











3.60


Portion Käseirahm 

2.70

Feine Coupes und Klassiker

Eigenkreationen sowie Klassiker – unsere Coupes sind für alle, die Glace lieben.

	klein	
Coupe Schaukäserei  Frischer Fruchtsalat mit drei Sorten hausgemachter Glace und Käseirahm	12.50	17.00
Coupe Dänemark   Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Käseirahm	10.00	15.00
Käthis Lieblingsdessert  Vanille- und Moccaglace, Baileys-Likör und Käseirahm	10.00	15.00
Coupe Alexandra   Vanille- und Caramelglace, Caramelsauce, Mandelsplitter und Käseirahm	10.00	14.00
Ice Macchiato  Fior di Latte- und Moccaglace mit Moccatopping und Käseirahm	8.80	11.50
Ice Café  Moccaglace mit Käseirahm	8.80	11.50
Fruchtsalat  Hausgemachter Fruchtsalat mit Käseirahm	9.50	13.50
Gebrannte Creme  Hausgemachte gebrannte Creme mit Käseirahm	9.00	11.00

Gebrannte Creme auch
 Laktosefrei erhältlich. 

Ein Hoch auf die Merängge!

Die wahre Verführung aus dem Emmental

Unsere Meringue beziehen wir von der Schaubäckerei Meier. Das frische Eiweiss von Freilandhühnern aus dem Emmental macht diese Meringue besonders "chüstig".

klein

Schouchäsi Meringue für 2

Vanille- und Erdbeerglace
mit Käseirahm

26.50

Emmentaler Meringue mit Glace

Vanille- und Erdbeerglace
mit Käseirahm

14.00

19.00

Emmentaler Meringue mit Rahm

mit Käseirahm

11.50

16.00

Meielis Merängge Gschläber

Hausgemachte gebrannte Creme,
Vanilleglace und Meringue-Brösmeli,
mit Käseirahm

9.90

13.50

In unserem Käsefachgeschäft finden Sie die Schouchäsi Merängge zum mit nach Hause nehmen.

Sorbet und Frappés

Sorbet Waldbeeren

Waldbeerensorbet mit Cassislikör

9.10

12.50

Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit Vodka

9.10

12.50

Frappés

Nach Ihrem Geschmack

7.50

Kinder Karte

Gluschtigs für die Kleinen...

Schnipo   

Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse und Bärner Frites



14.00



Wienerli 

Zwei Wienerli mit Gemüse und Bärner Frites

12.00

Chäs Hörndli   

Hörndli an cremiger Käserahmsauce mit reichlich Käse



9.50

Buntes Gemüse mit Tagliatelle   

8.00

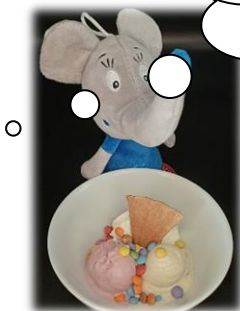
Raclette mit Kartoffel 

8.00

½ Portion **Bärner Frites** 

7.60

Besuch mich auf dem Königsweg und erlebe, wie wir einen echten Emmentaler AOP Käse herstellen.



Müsli-Dessert  

Vanille- und Erdbeerglace mit Smarties, Käsereirahm und unsere Königsweg Maus als Plüschtier zum mit nach Hause nehmen.

14.60

Zwärgli  

Eine Kugel Glace nach Wunsch mit Cornet-Hut, garniert mit frischen Früchten, Smarties und ein wenig Käsereirahm

6.60

Wein- und Getränkeangebot

Unsere exklusive Hausempfehlung

	1dl	3dl	5dl
Senne Wy weiss			
Traubensorten: Valais AOC Amigne, Ermitage, Chasselas und Heida. Strohgelbe Farbe, ein Ausserordentlich feines, delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langanhaltenden Abgang. Leicht süss.	6.50	19.50	27.00

Senne Wy rot

Traubensorten: Valais AOC Syrah, Humagne rouge, Diolinoir, Cornalin und Pinot Noir. Fruchtig, würzig und vollmundig. Das Trinkerlebnis aus dem Wallis. Der Rebberg La Golette liegt idyllisch gelegen auf der Gemeindegrenze zwischen Leytron und Chamoson und ist bestockt mit typischen Walliser Rebsorten.	6.50	19.50	27.00
--	------	-------	-------

Weine im Offenausschank

		1dl	2dl	5dl
Weissweine				
Chäsi Wy weiss	Chasselas de Genève AOC	5.50	11.00	26.50
Epesses	Chasselas AOC	6.00	12.00	28.00
Mont-sur-Rolle	Chasselas AOC	5.00	10.00	23.00
Yvorne	Chasselas AOC	6.00	12.00	29.00
Rotweine				
Chäsi Wy rot	Dôle du Valais AOC	5.50	11.00	26.50
Jenins Landritter	Blauburgunder AOC	6.50	13.00	31.50

Flaschen Weine

75 cl

Weissweine

Schafiser Blanc AOC

Die sonnigen Rebhänge am Bielersee, der kalkreiche Boden, der naturnahe Anbau und das günstige Klima sind die Voraussetzung für diesen ausgezeichneten Gutedel. Ein natürlicher, spritziger und fruchtiger Chasselas aus dem Rebgut der Stadt Bern.

50.50

Sauvignon blanc Jet d'eau

Der Wein entwickelt ein erstaunlich intensives, fruchtiges, nach Zitrusfrüchten, Holunderblüten und Litschi duftendes Aroma.

48.50

Rosé

Le Léman en Rose

Diese Assemblage besitzt eine wunderbare Finesse, ein aromatisches, harmonisches Bouquet mit Aromen von Blumen und Früchten und einen vollen, frischen, geschmeidigen Geschmack mit einem langen, eleganten Abgang. Die Restsüsse von 10 g/lit verleiht Léman Rose seine Süffigkeit.

46.00

Rotweine

Schafiser Pinot Noir AOC

Dieser Pinot Noir besitzt eine dunkle rubinrote Farbe, ein blumiges und fruchtiges Bukett, sowie einen ausgewogenen Körper. Dieser Pinot Noir eignet sich vorzüglich zu Käse- und Fleischgerichten.

59.50

Merlot del Ticino DOC

Der klassische Wein aus der Schweizer Sonnenstube Tessin. Er präsentiert sich lieblich, vollmundig und harmonisch.

59.50

Kaffee und Mineral

Warme Getränke

Kaffee, Espresso			4.60
Milchkaffee			4.60
Doppelter Espresso			6.10
Cappuccino			5.60
Latte Macchiato			6.10
Cappuccino mit Aroma			6.10
Latte Macchiato mit Aroma			6.60
Kaffee mélange			6.10
Schokolade mélange, Ovomaltine mélange			6.60
"Huuskafi mit Pfiff und Nidle"	40 Vol. %	4 cl	9.00
Kaffee Fertig / Luz (Bätzi, Chrüter, Zwetschgen)	40 Vol. %	2 cl	6.00
Tee nature, crème, citron			4.40
Portion Kräuter, aus der Region			6.50
Punsch (Apfel, Orange, Rum, Waldbeeren)			5.50
Tee Rum	37,5 Vol. %	2 cl	6.50
Schokolade, Ovomaltine (dampferhitzt)		2 dl	4.60
Milch pasteurisiert (dampferhitzt)		2 dl	3.00

Kalte Getränke im Offenausschank

Mineralwasser Rhäzünser,	2 dl	3 dl	5 dl
Sinalco Orange, Citro, Grapefruit, Süssmost,			
Sinalco-Cola, Sinalco-Cola zero, Rivella rot,			
Rivella blau, Eistee	3.60	4.40	5.70
Leitungswasser	1.00	2.00	3.00
Milch pasteurisiert	3.00	4.00	5.00
Ovomaltine und Schokolade	3.50	4.50	5.00

Kalte Getränke im Fläschli

Mineralwasser Arkina ohne Kohlensäure		3.3 dl	5.00
Mineralwasser Rhäzünser		5 dl	5.90
Ramseier „Suure Moscht“ mit und ohne Alkohol	4,0 Vol. %	5 dl	6.00
Alpiness Tonic (Schweizer Tonic)		2 dl	6.50
Tomatenjus Michel		2 dl	5.60
Orangenjus Michel		2 dl	5.10
Mineralwasser Arkina ohne Kohlensäure,			
Mineralwasser Rhäzünser, Orangenjus		1 lt.	9.00
Leitungswasser		1 lt.	5.00
Eistee, Sinalco Cola/Zero,			
Elmer Citro, Pepita Grapefruit, Ramseier Süssmost,			
Rivella rot, Rivella blau, Sinalco Orange		1,5 lt.	12.00

Bier und Spirituosen

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle im Offenausschank

Stange	4,8 Vol. %	2.5 dl	4.40
Grosses	4,8 Vol. %	5 dl	5.90

Flaschenbier

Lager	4,8 Vol. %	5 dl	6.00
Feldschlösschen Weizen alkoholfrei	0,5 Vol. %	3 dl	5.50
Feldschlösschen alkoholfrei	0,5 Vol. %	5 dl	6.00
Feldschlösschen Weizen	5,2 Vol. %	3,3 dl	5.50
Bärner Müntschi Felsenau	4,8 Vol. %	3,3 dl	6.50

Apéritif

Martini weiss	15,0 Vol. %	4 cl	8.00
Cynar mit Orange	16,5 Vol. %	4 cl	8.00
Martinazzi (Der Schweizer Campari) mit Orange	22 Vol. %	4 cl	8.00
Appenzeller	29 Vol. %	4 cl	7.50
Schweizer Schaumwein	11.5 Vol. %	1 dl	7.00

Über saisonale Apéritifs informieren Sie unsere Mitarbeitenden sehr gerne.

Spirituosen von der Brennerei Kramer Heimiswil

„Bätzi“ Apfelbrand	40 Vol. %	2 cl	6.00
Zwetschgen / Kirsch / Pflümli	41 Vol. %	2 cl	6.00
Kräuterbrand	40 Vol. %	2 cl	6.00
Birnenbrand	41 Vol. %	2 cl	6.50
Auti Spycher Zwätschge	40 Vol. %	2 cl	7.00

Spirituosen

Grappa Paesanella di Brunello	41 Vol. %	2 cl	7.50
Marc Vieux Wallis	40 Vol. %	2 cl	6.00

Ergänzende Informationen

Wir haben täglich geöffnet, auch an Sonn- und Feiertagen.

Öffnungszeiten:

Sonntag – Donnerstag 9.00 – 17.00 Uhr

Freitag und Samstag 9.00 – 22.00 Uhr

Die Küche schliesst jeweils 30 Minuten vorher.
















Gerne bewirten wir Sie nach Absprache auch bei Ihrem Abendanlass von Sonntag - Donnerstag (ab 30 Personen).

Informationen Inhaltsstoffe

Unsere Gerichte sind mit Symbolen gekennzeichnet, welche die Auswahl für **Allergiker:innen** vereinfachen soll.

Bitte teilen Sie Ihre Allergie in jedem Fall den Servicemitarbeiter:innen mit damit wir optimal auf Ihre Bedürfnisse eingehen können. Vielen Dank!

Die 14 Hauptallergene und Vegetarische Gerichte sind mit untenstehenden Symbolen gekennzeichnet. Über weitere Inhaltsstoffe informieren unsere Servicemitarbeitenden gerne auf Anfrage. **Bitte teilen Sie uns Allergien / Unverträglichkeiten in jedem Fall mit.**

	Milch Laktose		Gluten		Vegetarisch
	Eier		Fisch		Krustentiere
	Schwefeldioxid Sulfite		Lupinen		Sesamsamen
	Weichtiere		Sellerie		Sojabohnen
	Erdnüsse		Nüsse		Senf

Jugendschutz

Selbstverständlich verkaufen wir keine alkoholischen Getränke an unter 16-jährige, und keinen Wein und keine Spirituosen sowie Mischgetränke an unter 18-jährige Gäste.

Preise

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1 % MwSt.

Kostenloses WLAN

Name: ESK

Passwort: cheesefactory



Emmental

Genuss pur mit regionalen Zutaten...

...so charakteristisch wie die Emmentaler Hügellandschaft.

Als traditionelles und urchiges Emmentaler Ausflugsziel ist es uns ein Anliegen, unsere Produkte aus der Nähe zu beziehen. Unsere Fleischwaren stammen, wenn möglich, aus der Umgebung. Wenn dies nicht möglich ist, kaufen wir Produkte aus der Schweiz ein. Ausnahmen werden in den Speisekarten deklariert.

Wir sind stolz, Ihnen unsere regionalen Partner vorstellen zu dürfen.

Bäckerei Meier, Affoltern i. E.:	Brot und Patisserie
Käserei Dürrenroth:	Milch
Riem und Daepf, Kiesen:	Wein
Mérat AG, Bern:	Fleisch
Früchte Sigrist, Kleindietwil:	Gemüse und Früchte
Hans Steffen, Rüegsbach:	Eier
Milchland AG, Rüegsau:	Joghurt
Käserei Ilfis / Koppigen:	Butter und Rahm
Espro, Uetendorf:	Sprossen und Kräuter
Mühle Briseck, Zell:	Sonnenblumenöl
Metzgerei Flückiger, Huttwil:	Fleisch

Deklaration Fleisch

Sofern nichts Anderes deklariert, verwenden wir ausschließlich Schweizer Fleisch.

Deklaration Brot und Backwaren

Unser Brot und Backwaren stammen von der Bäckerei Meier, Oberburg / Affoltern und werden somit in der Schweiz hergestellt.

Bankette

Sind Sie noch auf der Suche nach einer geeigneten Location für Ihr Fest? Wir helfen Ihnen gerne dabei, entsprechend Ihrem Anlass und Ihrem Budget den richtigen Rahmen zu finden.

Räumlichkeiten

In unsere vielfältigen Räumlichkeiten können Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen lassen.

Saal

bis 120 Personen
Im 1. OG vom Hauptgebäude

Restaurant

bis 80 Personen
im EG vom Hauptgebäude

Wintergarten

bis 80 Personen
Im EG vom Hauptgebäude

Gartenterrasse

bis 200 Personen
Selbstbedienung

Catering

Emmentaler to go

Wir bieten nicht nur in unseren Räumlichkeiten regionales Essen und herzlicher Service, sondern liefern das auch gerne an den Ort, wo Sie Ihr Fest feiern möchten. Ganz nach Ihren Wünschen können Sie die fertig zubereiteten Speisen in (Warmhalte-) Transportgeschirr abholen oder Sie lassen sich von uns beliefern.

Gerne stehen wir für eine Anfrage zur Verfügung und freuen uns, wenn wir Ihr Fest mit unserem Angebot bereichern dürfen.

Scannen Sie die folgenden Codes und Sie gelangen zu unseren Angeboten:

Apéro- und Bankettvorschläge



Cateringvorschläge



Hat es Ihnen gefallen?

Did you enjoy it here?

Avez-vous aimé ici?

GEWINNE
WIN
GAGNER

Feedback



Google
Rezensionen



Instagram



 emmentaler_cheese_village

