



**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

**Schaukäserei**

## Apero- und Bankettvorschläge

### Emmentaler Schaukäserei

### das Ausflugsziel im

*Emmental*

**Die Emmentaler Schaukäserei hat täglich geöffnet  
auch an Sonn- und Feiertagen**

<b>Öffnungszeiten</b>	April – Oktober	9.00 – 17.00 Uhr	Küche bis 16.30
	November – März	9.00 – 17.00 Uhr	Küche bis 16.30

Abendveranstaltungen ab 30 Personen, lassen Sie sich von unseren Abendmenüs inspirieren.

Der perfekte Anlass, ob klein, ob gross, bei uns oder via Catering bei Ihnen. Wir organisieren Ihren Event nach Ihren Wünschen.

Das Schauhäsi-Team freut sich, Sie und Ihre Gäste willkommen zu heissen und Sie bewirten zu dürfen. Unsere Menüs sind als Vorschläge gedacht und können mit individuellen Wünschen ergänzt werden.

Für einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses fügen wir auf der letzten Seite einige wichtige Informationen sowie die allgemeinen Geschäftsbedingungen an. Zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder Wünschen zu kontaktieren. Wir sind jederzeit gerne für Sie da. Viel Spass beim Auswählen. Bis bald – in Affoltern im Emmental.

# Apéro

Alle Preise pro Portion/Person

## „Ufem Holzbrättli“

### Käsebrett

Feinste Käsespezialitäten aus der Emmentaler Schaukäserei mit verschiedenen Emmentaler AOP Reifegrade, Stöcklikäse, Mutschlikäse und Weichkäse aus der Region. Garniert mit frischen Früchten und hausgemachtem Apfel-Birnenchutney dazu Brot von der Schaubäckerei Meier.

16.50

### Käse-Fleischbrett

Feinste Käsespezialitäten aus der Emmentaler Schaukäserei mit verschiedenen Emmentaler AOP Reifegrade, Stöcklikäse, Mutschlikäse und Weichkäse aus der Region. Schinken, Pastrami, Speck sowie Huuswurst von der Metzgerei Flückiger. Garniert mit frischen Früchten, Essiggemüse, knuspriges aus der Kambly, Brot von der Schaubäckerei Meier.

19.50

## „zum Knabbere“

### Käsemöckli

50g von unserem Emmentaler „le roi“-mind. 24 Monate gereift

4.50

### Salzvariation

Nüssli, Chips

4.20

### Hausgemachte Käsespezialität

Käsekuchen 16cm Ø (in 8 Stücke geschnitten)

16.00

## „Schaukäserei Apero“

ab 20 Portionen

Das perfekte Apero für Ihren Hochzeits- oder Festtags-Anlass.

Feinste Käsespezialitäten aus der Emmentaler Schaukäserei mit verschiedenen Emmentaler AOP Reifegrade, Stöcklikäse, Mutschlikäse, Tête de Moine und Weichkäse aus der Region.

Schinken, Pastrami, Speck sowie Huuswurst von der Metzgerei Flückiger.

Garniert mit getrockneten Früchten und Essiggemüse.

Brot und Züpfе von der Schaubäckerei Meier, hausgemachter Käsekuchen,

Früchtespiess, Chips, Nüssli, Tomaten-Frischkäsespiess und Melonenkaltschale-Shot

33.50

# Gluschtig und beliebt

ab 10 Portionen

## Schaukäserei Klassiker

Bunt gemischter Gemüse- und Blattsalat  
mit feinem Hausdressing

\*\*\*

„Käserei Rösti“

Goldbraune Rösti mit  
Schinken und Käse überbacken  
serviert mit einem Spiegelei

\*\*\*

Emmentaler Meringues  
mit Senne - Glace und Rahm

35.00

# Emmentaler Menus

ab 15 Portionen

## Senne Menu

Bunt gemischter Blattsalat  
an cremigem Hausdressing

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes "Berner Art"  
mit Pilzen, Speck und Silberzwiebeln  
an Rahmsauce serviert mit Butterrösti  
und Gemüse garnitur

\*\*\*

„Meielis Merängge Gschlaber“  
Gebrannte Creme mit Vanilleglace  
und Meringues – Brösmeli

Komplett	47.00
Hauptgang	34.00

## Treichler Menu

Bunt gemischter Blattsalat  
an cremigem Hausdressing

\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes  
an Pilzrahmsauce  
serviert mit Butterrösti  
und Gemüse garnitur

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat  
mit hausgemachtem Sorbet  
und Rahm

Komplett	38.00
Hauptgang	26.00

## Schaukäserei Spezialitäten

### Vorspeisen

	Klein	Gross
Emmentalersalat Bunt gemischter Blattsalat garniert mit Emmentaler AOP streifen, Ei, Speckwürfeli und Croûtons	9.50	14.50
Bunter Blattsalat an cremigem Hausdressing	6.50	8.00
Gemischter Gemüse- und Blattsalat an cremigem Hausdressing	9.50	11.50
Emmentaler Käserahmsuppe	8.00	10.50

### Hauptgänge

Cordon Bleu Gebratenes Schweins- Cordon Bleu mit Emmentaler AOP Käse serviert mit Bärner Frites und buntem Gemüse		31.00
Rahmschnitzel Gebratene Schweineschnitzel an Pilzrahmsauce dazu Tagliatelle und Pfirsich mit Schlagrahm	19.00	26.00
Gebratene Pouletbrust an cremiger Apfelmostsauce Trockenreis und Gemüse		26.00
Schnipo Gebratene Schweineschnitzel paniert mit Bärner Frites	18.00	24.00
Käserei-Rösti mit Schinken, überbacken mit Käse, dazu ein Spiegelei	15.50	19.50

## Fleisch aus dem Ofen

ab 15 Portionen

Suure Mocke "Grossmutter Art"  
 Rindssauerbraten an kräftiger Rotweinsauce dazu Kartoffelstock  
 und Gemüsebeilage  
 Vorbestellzeit mind. 3 Wochen 28.00

Hackbraten an frischer Kräutersauce  
 mit „Dürsrüti-Härdöpfu“ (Rahmrösti mit Speck und Käse)  
 und Gemüse garnitur 25.00

## Vegetarisch

„Pflanzblätzerösti“  
 Knusprige Rösti mit Gemüse, überbacken mit Racelettekäse 19.50

„Käse-Hörndli“  
 Hörndli an cremiger Käserahmsauce  
 serviert mit Apfelmus und Stlökklikäse Möckli 17.00

Hausgemachter Käsekuchen  
 ½ Käsekuchen serviert mit gemischten Salaten 17.50  
 Ganzer Käsekuchen 16cm Ø 16.00

## Für Kinder

Kinder Schnipo mit Bärner Frites und Gemüse 14.00

Käse- Hörndli 11.00

Paar Wienerli mit Brot 8.00

Raclette mit Kartoffeln 8.00

Buntes Gemüse mit Tagliatelle 8.00

## Käse-Erlebnis in der Schaukäserei

Unsere Fondues werden alle sorgfältig von Hand hergestellt.  
 Wählen Sie zwischen unseren drei einzigartigen Mischungen.

Ruschtig-Fondue 250g Regionale Mischung aus Mammut, Emmentaler surchoix Nonnenstolz und Hagu Hans, mit Brot von der Schaubäckerei Meier	25.00
Schaukäserei-Fondue 250g Mild-cremige Mischung mit Emmentaler Eidgenoss, Appenzeller surchoix, Greyerzer reif und Vacherin Fribourgeois, mit Brot von der Schaubäckerei Meier	25.00
Stöckli-Fondue 250g Cremige Mischung mit Stöcklikäse aus dem Küherstöckli von 1741 mit Brot von der Schaubäckerei Meier	25.00
Bestellen Sie zusätzlich:	
Portion heisse Kartoffeln	2.50
Portion hausgemachtes Essiggemüse im Einmachglas	6.00
Raclette, 150 g im Ofen geschmolzen serviert mit Essiggemüse und Raclettekartoffeln	18.50
Tisch-Raclette für noch mehr Gemütlichkeit Reichhaltige Käseauswahl mit hausgemachtem Essiggemüse und heissen Kartoffeln. Zubereitung direkt am Tisch	ab 2 Personen  p.P. 26.00



## Abendmenüs

ab 30 Portionen

Folgende Menüs haben wir speziell für Ihren Abendanlass bei uns zusammengestellt.  
Natürlich sind wir offen für Ihre Wünsche und Anpassungen.

### Festmenü vom Schwein

Emmentalersalat  
Bunt gemischter Blattsalat  
garniert mit Emmentaler AOP streifen, Ei, Speckwürfel und Croûtons

\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweinsnierenstück  
an cremiger Sanfrahmsauce  
mit Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*

Dessertbuffet  
mit hausgemachten Glacés  
Käsecreme, gebrannte Creme, Früchtesalat, Meringues  
und Schokoladengebäck

Komplett	55.00
mit Nachservice	60.00
Hauptgang	33.00

### Festmenü vom Grill

Hausgemachte Käsecremesuppe  
garniert mit Käsecreme

\*\*\*

Grillbuffet  
mit reichhaltiger Fleischauswahl;  
Schweinschultersteak, Pouletbrust, Rindersteak und dreierlei Cypolattas,  
panierter Frischkäse, Grillgemüse, Kartoffeln,  
bunt gemischte Gemüse und Blattsalate  
Dipsaucen, hausgemachte Kräuterbutter  
sowie Brot und Zopf von der Schaubäckerei Meier

\*\*\*

Frischer Früchtesalat  
mit hausgemachter Glace und Käsecreme

Komplett	69.00
Hauptgang	53.00



### **Festmenu vom Rind**

Melone mit Landrauschschinken  
und Emmentaler le Roi Käse  
serviert mit Brot und Zopf von der Schaubäckerei Meier

\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweizer Rindsentrecôte  
mit Sauce Bernaise  
Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*

Dessertteller  
mit hausgemachter Glace  
gebrannte Creme, Fruchtsalat,  
Schokoladengebäck und Käseirahm

Komplett	89.00
mit Nachservice	94.00
Hauptgang	62.00

# Wein- und Getränkeangebot

## Unsere exklusive Hausempfehlung

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 lang anhaltenden Abgang. Leicht süss.

1dl	5.50
3dl	16.50
5dl	25.00

Senne Wy rot

Traubensorten:

Valais AOC Humagne rouge, Merlot, Pinot noir, Diolinoir und Syrah

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.

1dl	5.50
3dl	16.50
5dl	25.00

## Weine im Offenausschank

	1dl	2dl	5dl
<b>Weissweine</b>			
Chäsi Wy weiss (Cuvillon Chablais AOC)	4.60	9.20	23.00
Epresses	5.00	10.00	25.00
Mont-sur-Rolle	4.50	9.00	22.00
Yvorne	5.50	11.00	26.00
<b>Rotwein</b>			
Chäsi Wy rot (Dôle du Valais AOC)	4.60	9.20	23.00
Jenins Landritter (Blaubugunder)	5.60	11.20	28.00

# Flaschen Weine

## Weissweine

Schafiser blanc AOC 75 cl 38.00  
 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.

Bianco del Ticino DOC, Agriloro 75 cl 55.00  
 Ein klassischer Weisser aus dem Tessin, aus verschiedenen Weinen sorgfältig verschnitten, damit sich die Eigenschaften der einzelnen Sorten in der Flasche voll entfalten können. Der weisse Merlot bringt seinen Duft und seine Wärme, der Gutedel seine delikate Frucht, der Chardonnay seine besondere Eleganz und Komplexität. Ein Wein, der all sein Potential schon in seiner Jugend ausdrückt.

## Rotweine

Schafiser Pinot Noir 75 cl 50.00  
 Dieser Pinot Noir wächst in den Steillagen von Schafis. Eine Mengenbeschränkung von 700gr/m<sup>2</sup> und eine moderne, sorgfältige Vinifikation garantieren eine hohe Weinqualität. Dieser Wein enthält die ganze Vielfalt eines Pinot Noir. Er besitzt eine dunkle rubinrote Farbe, ein blumiges und fruchtiges Bukett, sowie einen ausgewogenen Körper. Dieser Pinot Noir eignet sich vorzüglich zu Käse- und Fleischgerichten.

Maienfelder Bündnerbanner AOC 75 cl 53.00  
 Eine Spezialität aus der Bündner Herrschaft. Im Herbst weht im Rheintal häufig ein starker Föhn, der die Trauben „kocht“. Dank dem Föhn erzielen die Bündner Weine meist hohe Oechslegrade. Daraus resultiert dieser erstaunlich gehaltvolle Wein. Reich an Aromen, warmwürzig, elegant. Dieser Wein eignet sich zu Trockenfleisch, Braten, Geflügel, Grillspezialitäten und Käse.

## Kaffee und Mineral

### Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Milchkaffee hell/dunkel, koffeinfrei			4.30
Doppelter Espresso			6.00
Cappuccino			5.00
Latte Macchiato			5.50
Cappuccino mit Aroma			5.50
Latte Macchiato mit Aroma			6.00
Kaffee mélange			5.50
Schokolade mélange, Ovomaltine mélange			5.80
"Huuskafi mit Pfiff und Nidle"	40 Vol. %	4 cl	8.00
Kaffee Fertig / Luz (Bätzi, Chrüter, Zwetschggen)	40 Vol. %	2 cl	6.00
Tee nature, crème, citron			4.00
Portion Kräuter,-Wandertee aus der Region			6.50
Punsch (Apfel, Orange, Rum, Waldbeeren)			5.00
Tee Rum	37,5 Vol. %	2 cl	6.20
Schokolade, Ovomaltine (dampferhitzt)		2 dl	4.50
Milch pasteurisiert (dampferhitzt)		2 dl	3.00

### Kalte Getränke im Offenausschank

Mineralwasser Rhäzünser, Sinalco Orange, Citro, Grapefruit, Süssmost, Sinalco-Cola, Sinalco-Cola zero, Rivella rot, Rivella blau, Eistee	2 dl	3 dl	5 dl
	3.30	4.00	5.20
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		3.3dl	4.80
Mineralwasser Rhäzünser		5dl	5.70
Ramseier „Suure Moscht“ mit und ohne Alkohol	4,0 Vol. %	5dl	6.00
Schweppes Tonic		1,8dl	5.00
Tomatenjus Michel		2dl	5.00
Orangenjus Michel		2dl	5.00
Mineralwasser Rhäzünser, Mineralwasser Arkina ohne Kohlensäure, Orangenjus		1lt.	9.00
Eistee, Sinalco Cola/Zero, Elmer Citro, Pepita Grapefruit, Ramseier Süssmost, Rivella rot, Rivella blau, Sinalco Orange		1,5lt.	12.00

## Bier und Spirituosen

### Bier

Feldschlösschen Hopfenperle im Offenausschank

Herrgöttli	4,8 Vol. %	2 dl	3.60
Stange	4,8 Vol. %	3 dl	4.30
Grosses	4,8 Vol. %	5 dl	5.50

Flaschenbier

Lager	4,8 Vol. %	5 dl	5.50
Feldschlösschen alkoholfrei	0,5 Vol. %	3 dl	4.70
Feldschlösschen alkoholfrei	0,5 Vol. %	5 dl	5.50
Feldschlösschen Hopfenperle (Spetzli)	5,2 Vol. %	3,3 dl	4.70
"As Frömds" regionales Bier von Mein Emmental	5,0 Vol. %	3,3 dl	6.50

### Apéritif

Martini weiss	15,0 Vol. %	4 cl	7.00
Cynar mit Orange	16,5 Vol. %	4 cl	7.50
Martinazzi (Der Schweizer Campari) mit Orange	22 Vol. %	4 cl	7.50
Appenzeller	29 Vol. %	4 cl	7.00
Bärn Secco (Berner Prosecco Brut)	12.5 Vol. %	1 dl	6.50

Über saisonale Apéritifs informieren Sie unsere Mitarbeiter sehr gerne.

### Spirituosen

„Bätzi“ Apfelbrand	40 Vol. %	2 cl	5.50
Zwetschgen / Kirsch / Pflümli	41 Vol. %	2 cl	5.50
Kräuterbrand	40 Vol. %	2 cl	5.50
Marc Vieux Wallis	40 Vol. %	2 cl	5.50
Birnenbrand	41 Vol. %	2 cl	6.50
Grappa	43 Vol. %	2 cl	7.50
Auti Spycher Zwätschge	40 Vol. %	2 cl	6.50

## Wichtige Informationen

Unsere Räumlichkeiten eignen sich für Einladungen, Feste, Firmenanlässe und Ausflüge.  
Kommen Sie vorbei – wir beraten Sie gerne!

### Emmentaler Schenkerei

Restaurant	80 Personen
Wintergarten	80 Personen
Selbstbedienung	120 Personen
Saal	120 Personen

Menu	Unsere Menuvorschläge sind für Gruppen, welche ein einheitliches Menu wählen. Die Menüs servieren wir ab 10 Portionen.
Nachservice	Gerne servieren wir Ihnen für CHF 5.00 p.P. einen Nachservice mit Plattenservice.
Deklaration	Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Details	Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie, spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass die Details mit uns zu besprechen.
Personenzahl	Bitte teilen Sie uns eine Änderung der Teilnehmerzahl so früh wie möglich mit.
Spezielle Kostformen	Für Vegetarier und spezielle Kostformen inklusive Allergien und Intoleranzen stellen wir Ihnen gerne eine entsprechende Alternative zusammen. Dafür benötigen wir diese Informationen ebenfalls 10 Tage vorher.
Getränke	Ab separater Getränke- und Weinkarte.
Blumen	Arrangements können Sie durch uns in Auftrag geben. Wir verrechnen den Selbstkostenpreis + CHF 10.00 Kostenbeitrag.
Preise	Preisänderungen vorbehalten (Preise inkl. 7.7% MwSt.).
Nachtzuschlag	Je nach Angebot verlangen wir ab 00.30 Uhr CHF 80.00/p.Std. Nachtzuschlag.
Annulation	bis 14 Tage vor dem Anlass = Gratis bis 7 Tage vor dem Anlass = verrechnen wir 50% des bestätigten Betrages unter 7 Tage vor dem Anlass = verrechnen wir 100% des bestätigten Betrages
Angebote 2022	Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.
Kontakt	Emmentaler Schenkerei AG Schenkereistrasse 6 3416 Affoltern im Emmental Tel: +41 (0)34 435 16 11 E-Mail: <a href="mailto:info@e-sk.ch">info@e-sk.ch</a> Web: <a href="http://www.e-sk.ch">www.e-sk.ch</a>