



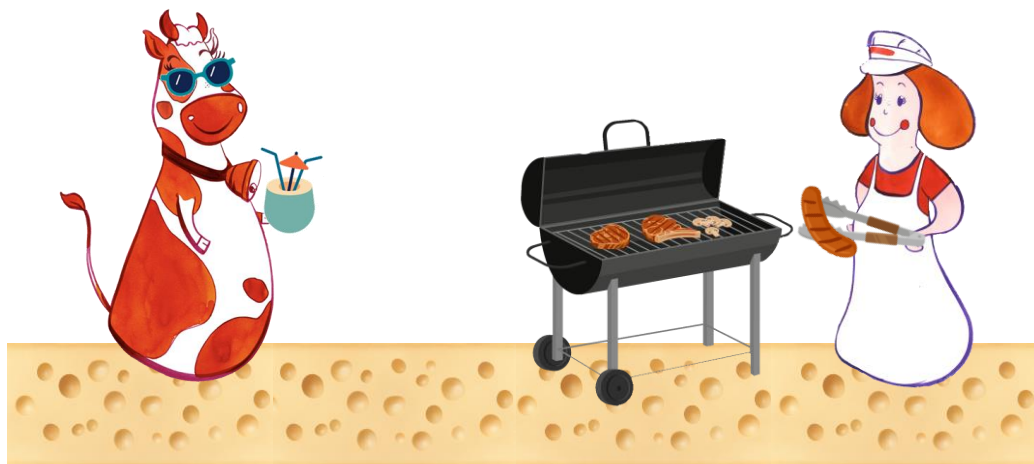
**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

*Schaukäserei*

---



# Schouchäsi Sommer „Ä Guete!“








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

## Sommer Klassiker

Wählen Sie Ihr Lieblingsfleisch oder doch lieber Käse...  
und ergänzen Sie mit unseren Beilagen.



### Fleisch

- Kaltes Roastbeef**    23.50  
Klassisch rosa gebratenes Rindfleisch, dünn aufgeschnitten  
mit hausgemachter Sauce Tartar
- Schweinskotelett**  16.00  
Saftig gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter
- Grand Cru Bratwurst**  12.00  
Bratwurst aus luftgetrocknetem Fleisch, besonders „chüschtig“  
mit hausgemachtem Apfel-Birnensenf








### Smoker Special

Jeden Samstag heizen wir den Smoker ein! Fragen Sie unser Serviceteam  
was es heute feines gibt.






### Käse

- Käsewurst**     12.00  
Käsewurst mit Emmentaler AOP
-  **Grillkäse**     12.00  
Cremiger Grillkäse kross gebraten  
mit hausgemachtem Apfel-Birnensenf






### „Alles Andere ist Beilage“

-  **Salatbuffet**    8.00  
Bunt gemischtes Salatbuffet mit Brot von der Bäckerei Meier  
Schale M 12.50  
Schale L
-  **Sommerliches Grillgemüse**  7.50  
Ein Muss für alle Gemüsefans
-  **Bärner Frites** 6.50  
Portion Bärner Frites als Beilage












## Zum Schnouse u Teile

 <b>Bärner Frites</b>	
Original	10.80
Bärner Frites	
<b>Käse-Fleischbrett</b>  	26.00
Mit hauseigenen und regionalen Käse- und Fleischspezialitäten serviert mit Brot von der Bäckerei Meier	
 <b>Käse Möckli (160g)</b> 	7.80
Käsemöckli von unserem 30 Monaten gereiften Emmentaler AOP	

## Hits

<b>Affoltere Rösti</b> 	25.00
Goldbraun gebratene Rösti mit Schinken belegt und zartschmelzendem Raclettekäse übergossen	
 <b>Chäsbräggü</b>   	16.00
Zwei Scheiben Ruchbrot mit Weisswein beträufelt und zartschmelzendem Raclettekäse übergossen	

## Für unsere kleinen Gäste

 <b>Grillkäse mini</b>    	7.50
Cremiger Grillkäse kross gebraten mit hausgemachtem Apfel-Birnensenf	
<b>Cipollata Spiessli</b>  	4.50
Spiess mit 3 verschiedenen Cipollatas	
 <b>Portion Bärner Frites</b>	6.50
Knusprige Bärner Frites Kids	
 <b>Salatbuffet</b>  	
Gerne dürfen auch die Kids vom Buffet nehmen	
Schale S	6.00

## Dessertangebot

Saisonal-hausgemacht-köstlich.

### Coupe Romanoff

Marinierte Erdbeeren  
mit hausgemachter Vanilleglace und Käseireahm 13.00 16.50

### Erdbeer Versuecherli

Hausgemachte Fior di Latte Glace  
mit marinierten Erdbeeren  
und Käseireahm 12.50

### Meringue mit Erdbeeren

Meringue mit marinierten Erdbeeren  
und Käseireahm 9.50

### Erdbeeren mit Rahm

Marinierte Erdbeeren  
mit Käseireahm 8.50

## Patisserie-Eggä

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



### Janic`s Nuss- Zwirbel

Knusprig gebackener  
Blätterteig Nuss- Zwirbel 4.50

### Rüebli-schnitte

Hausgemachte Rüebli-schnitte  
mit Käseireahm 5.00 6.30

### Apfoltern-Schnitte

Hausgemachter saftiger Apfelkuchen  
mit Käseireahm 5.00 6.30

## Schouchäsi Glace

**Gibt's nur bei uns** – im Haus kreierte und produziert. Eine wahre Freude mit regionaler Käseerei-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 Bäckerei Meier. Das frische Eiweiss von Freilandhühnern aus dem Emmental macht diese Meringue besonders "chüstig".

			klein
<b>Schouchäsi Meringue für 2</b>  	Vanille- und Erdbeerglace mit Käseirahm		26.50
<b>Emmentaler Meringue mit Glace</b>  	Vanille- und Erdbeerglace mit Käseirahm	14.00	19.00
<b>Emmentaler Meringue mit Rahm</b>  	mit Käseirahm	11.50	16.00
<b>Meielis Merängge Gschläber</b>  	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

<b>Sorbet Waldbeeren</b>	Waldbeerensorbet mit Cassislikör	9.10	12.50
<b>Sorbet Colonel</b>	Zitronensorbet mit Vodka	9.10	12.50
<b>Frappés</b> 	Nach Ihrem Geschmack		7.50

## Dessert Kids



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

### Müсли-Dessert

Vanille- und Erdbeerglace mit Smarties,  
Käsecreme 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 Käsecreme

6.60



## Wein- und Getränkeangebot

Unsere exklusive Hausempfehlung

	1dl	3dl	5dl
<b>Senne Wy weiss</b>			
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.	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.

	1dl	3dl	5dl
	6.50	19.50	27.00

## Flaschenweine im Offenausschank

	1dl	7dl
<b>Weisswein</b>		
Petite Arvine AOC Valais	7.50	49.00
<b>Rotwein</b>		
Humagne rouge AOC Valais	7.50	49.00
Selezione d'Ottobre Merlot del Ticino DOC	7.50	49.00

## 5dl Weine im Offenausschank

	1dl	2dl	5dl
<b>Weisswein</b>			
Chäsi Wy weiss	5.50	11.00	26.50
Epesses	6.00	12.00	28.00
Mont-sur-Rolle	5.00	10.00	23.00
Yvorne	6.00	12.00	29.00
<b>Rotwein</b>			
Chäsi Wy rot	5.50	11.00	26.50
Jenins Landritter	6.50	13.00	31.50

---

## Flaschen Weine

### 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

#### Petite Arvine AOC Valais

Die Petite Arvine, eine der bekanntesten weissen Walliser Weinsorten. Goldgelb funkelt sie im Glas, betört mit rassigem Bouquet.

49.00

### Rosé

#### Le Léman en Rose

Diese Assemblage besitzt eine wunderbare Finesse, ein aromatisches, harmonisches Bouquet mit Aromen von Blumen und Früchten.

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 mit rauchiger Note aus dem Barrique.

59.50

#### Selezione d'Ottobre Merlot del Ticino DOC

Ein leuchtendes Rubinrot, ein Geruch nach Kirschen, Himbeeren und roten Johannisbeeren so präsentiert sich dieser Merlot

mit wenig Tannin besonders weich und harmonisch.

49.00

#### Humagne Rouge

Die Walliser Rebsorten die hier aufgewachsen ist ergibt einen gerbstoffreichen, wilden, rassigen Wein, der in der Nase an Waldbeeren und Unterholz erinnert und sich im

Gaumen kraftvoll, sehr fruchtig und angenehm rustikal präsentiert.

49.00

## 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 Braufrisch	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





## 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

### Emmental 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

