



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Speise- und Getränkeangebot

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

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

Öffnungszeiten: 9.00 – 17.00 Uhr

Die Küche schliesst jeweils 30 Minuten vorher.

Abendbankette ab 30 Personen auch ausserhalb der Öffnungszeiten möglich.

Informationen Inhaltsstoffe

Unsere Gerichte sind mit Symbolen gekennzeichnet, welche die Auswahl für **Allergiker:innen** vereinfachen soll. Die **Deklaration** zu den Symbolen finden Sie auf der drittletzten Seite.

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

Vielen Dank!

Scan for other languages

English
Français
Español
Italiano



Free Wifi

ESK
cheesefactory



Frühstück

Die wichtigste Mahlzeit am Tag! Täglich von 09.00 – 11.00 Uhr

Zum Emmentaler- und Stöckli Zmorge servieren wir Ihnen feinste Kaffee- und Teespezialitäten à discrétion:

Kaffee Crème, Schale, Cappuccino, Latte Macchiato,
 Latte Macchiato mit Aroma: Vanille, Haselnuss, Caramel
 Regionaler Kräutertee, Milch, Ovomaltine, Schokolade

Emmentaler Zmorge

Auserlesener Fleisch- und Käseteller mit hauseigenen und regionalen Spezialitäten, Frühstücksrösti mit Spiegelei, Konfitüre, Butter und Joghurt mit frischen Früchten sowie Zopf, Brot, Gipfeli und Fruchtsaft

37.00

Stöckli Zmorge

Käseteller mit hauseigenen und regionalen Spezialitäten, Konfitüre, Butter und Joghurt mit frischen Früchten sowie Zopf, Brot, Gipfeli und Fruchtsaft

27.00

Kinder Zmorge

Käse aus der Emmentaler Schaukäserei mit Butter, Nutella und Züpfe von der Schaubäckerei Meier, Joghurt mit frischen Früchten, Fruchtsaft und dein Lieblings Getränk

12.50

Ergänzen Sie Ihr Frühstück mit:

Frühstücksrösti mit gebratenem Schinken und Spiegelei  

9.60

Gebratene Specktranchen

5.50

 Frühstücksrösti nature 

4.60

 Spiegelei / gekochtes Ei 

2.10

Gerne bieten wir Ihnen jederzeit einen Nachservice gegen Aufpreis an.

Zmorge Royal

Das königliche Frühstücks-Package



Das Package beinhaltet unser Emmentaler Zmorge, ein Haus-Cüpli und freien Eintritt in unsere Erlebnisrundgang den Königsweg.
 Pro Person

60.50

Winterrabatt über 10% jetzt nur
Nicht kumulierbar mit anderen Rabatten.

54.00

Salate

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

	klein	gross	Hauptgang
Emmentaler Salat      			
Bunter Blattsalat an cremigem Hausdressing mit gebratenem Speck, Emmentaler AOP streifen, Ei und Croutons	11.00	17.00	25.00



Wurst-Käse Salat einfach    			
Cervelat und Emmentaler AOP Käse gemischt auf buntem Blattsalat		16.00	

Wurst-Käse Salat garniert    			
Cervelat und Emmentaler AOP Käse gemischt auf buntem Gemüse und Blattsalat		24.00	

 Gemischter Gemüse- und Blattsalat    	9.80	12.00	
 Grüner Blattsalat    	6.60	8.50	

Käse Spezialitäten

Geniessen Sie Schweizer Tradition mit Ämmitaler Flair.

klein

✓ „Chäsisuppe“   

Hausgemachte Käserahmsuppe mit Käseirahm mit frischem Brot von der Schaubäckerei Meier.

9.00 13.00

*"Chäsisuppe" selbstgemacht!
 Im Käsefachgeschäft finden Sie Rezept und Zutaten für zu Hause.*

Käse-Fleischbrett   

mit regionalen Fleisch- und Käsespezialitäten, Butter und frischem Brot von der Schaubäckerei Meier

24.50

✓ **Emmentaler AOP Degustationsbrett** 

Erleben Sie die verschiedenen Reifegrade unseres Königs "Emmentaler AOP" dazu frisches Brot von der Schaubäckerei Meier



28.50



✓ **Emmentaler Chäs- Griller**    

200g Emmentaler Chäs- Griller (Käsewurst mit Emmentaler AOP Käse) serviert mit bunt gemischten Salaten

17.50 24.50

	klein	
Käserei Rösti   mit Schinken, überbacken mit Raclettekäse, dazu ein Spiegelei	16.50	21.00
„Chäs Hörndli“    Hörndli an cremiger Käserahmsauce mit reichlich Käse aus hauseigener Produktion	14.00	18.00
Käseschnitte    Ruchbrot mit Weisswein beträufelt, cremigem Raclettekäse und Spiegelei	13.00	17.00
Schouchäsischnitte    Ruchbrot mit Weisswein beträufelt, Emmentaler Schinken, Speck, cremigem Raclettekäse und Spiegelei	16.50	22.50
Hausgemachter Käsekuchen    ½ Käsekuchen serviert mit gemischten Salaten Ganzer Käsekuchen 16cm Ø		18.00 16.50
<p><i>Auf der ersten Seite finden Sie weitere Käsekuchenvarianten sowie Im Käsefachgeschäft Ihren Lieblingskäsekuchen für zu Hause.</i></p>		
Raclette  150g Raclettekäse im Ofen geschmolzen, mit heissen Kartoffeln und hausgemachtem Essiggemüse (Ingwer-Karotten, Curry-Zucchetti, Süss-sauer-Zwiebel)		19.00
Schaukäserei-Fondue   Cremige Mischung mit Emmentaler AOP 24 Monate gereift, altem Hagu Hans und Hügu Himu Käse (200g Käsemischung)		26.00
<p>Unser Fondue servieren wir mit Ruchbrot von der Schaubäckerei Meier. Es enthält ein wenig Alkohol, diesen können wir auf Wunsch aber gerne mit "Suurem" alkoholfreiem Apfelmöst ersetzen.</p>		
<p>Bestellen Sie zusätzlich zum Fondue:</p>		
Portion heisse Kartoffeln (200g) 		2.60
Portion hausgemachtes Essiggemüse  (Ingwer-Karotten, Curry-Zucchetti, Süss-sauer-Zwiebel (150g)		6.50
Kirsch zum Fondue , 41 Vol.%, 2 cl 		6.00

*Im Käsefachgeschäft finden Sie unsere von Hand hergestellten
Fonduemischungen auch für die Zubereitung zu Hause.*

Schaukäserei Klassiker

Evergreens aus der Schaukäsereiküche.

klein

"Müetis Ankeläberli"

In Butter gebratene Kalbsleberli,
serviert mit knuspriger Röstli und Gemüse

24.50 37.50



Rahmschnitzel

Gebratene Schweineschnitzel an cremiger Champignonrahmsauce
mit Tagliatelle und Rahmpfirsich

21.50 28.50

Pouletbrust

Gebratene Pouletbrust an cremiger Apfelmossauce
dazu Trockenreis und Gemüse

28.50

Emmentaler AOP-Wurst

Gebratene Käsewurst mit Emmentaler AOP Käse aus unserer Käserei
serviert mit Bärner Frites und Gemüse

24.00

Bratwurst

Kalbsbratwurst an hausgemachter Zwiebelsauce
und goldbrauner Röstli

19.50

Dessertangebot

Saisonal-hausgemacht-köstlich.

„Apfelstrudel“     
Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanille Glace und Käseirahm



11.50

Panna Cotta  
"Nidle-Chöpfli" mit Rahm aus unserer Käseerei,
serviert mit saisonalen Früchte

11.00

Zwetschgen Versuecherli  
Hausgemachte Fior di Latte Glace
mit marinierten Rotweinzwetschgen
und Rahm aus unserer Käseerei

9.50

Aus der Schaubäckerei Meier

Nidlechüechli   
hergestellt mit Rahm aus unserer Käseerei

7.90

Zigerkrapfen  
hergestellt mit Ziger aus unserer Käseerei

5.90

Nuss-Stangen und Mandel-Stangen   

4.00



Hausgemachte Glace

Gibt's nur bei uns – im Haus kreiert und produziert. Eine wahre Freude. Auch für zu Hause – Im Käsefachgeschäft können Sie unsere Hausspezialität in verschiedenen Aromen erwerben.

Aromen



Caramel 



Erdbeer 



Haselnuss  



Mocca 



Schokolade 



Vanille 



Fior di Latte 



Ovomaltine 



Apfelrahm 



Zitronensorbet



Waldbeerensorbet

Preis pro Kugel

3.60

Einmaliger Rahmzuschlag 

2.50

Feine Coupes

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

Coupe Schaukäserei

Frischer Fruchtsalat mit drei Sorten hausgemachter Glace und „Nidle aus unserer Käserei“

klein
12.00 16.90

Coupe Dänemark

Vanilleglace, warme Schokoladensauce und „Nidle aus unserer Käserei“

9.90 14.90

Zwätschge Lisi

Marinierte Rotweinzwetschgen mit Schuss hausgemachte Vanilleglace und „Nidle aus unserer Käserei“

9.90 13.50

Coupe Alexandra

Vanille-, Caramelglace, Caramelsauce, Mandelsplitter und „Nidle aus unserer Käserei“

9.00 12.90

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

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".

Meielis Merängge Gschlaber

Hausgemachte gebrannte Creme, Vanilleglace und Meringue-Brösmeli, mit „Nidle aus unserer Käserei“

klein
9.90 13.00

Emmentaler Meringue mit Rahm

mit „Nidle aus unserer Käserei“

10.90 15.00

Emmentaler Meringue mit Glace

Vanille- und Erdbeerglace mit „Nidle aus unserer Käserei“

13.90 18.90

Schouchäsi Meringue für 2

Vanille- und Erdbeerglace mit „Nidle aus unserer Käserei“

26.00

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

Klassiker – besser geht's nicht.

Ice Macchiato

Fior di Latte- und Moccaglace mit Moccatopping und Käseirahm

klein
8.60 11.00

Ice Café

Moccaglace mit „Nidle aus unserer Käserei“

8.60 11.00

Fruchtsalat

Hausgemachter Fruchtsalat mit „Nidle aus unserer Käserei“

9.00 13.00

Gebrannte Creme

Hausgemachte gebrannte Creme, mit „Nidle aus unserer Käserei“

Gebrannte Creme auch Laktose frei erhältlich. 

9.00 11.00

Käthis Lieblingsdessert

Vanille- und Moccaglace, Baileys-Likör und „Nidle aus unserer Käserei“

9.90 14.90

Wein- und Getränkeangebot

Unsere exklusive Hausempfehlung

	1dl	3dl	5dl
Senne Wy weiss			
Traubensorten: Valais AOC Amigne, Marsanne blanche, Chasselas und Savagnin blanc. 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 Humagne rouge, Syrah, Pinot Noir, Cornalin und Diolinoir. 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
Weisswein			
Chäsi Wy weiss (Cuvillon Chablais AOC)	5.50	11.00	26.50
Epresses	6.00	12.00	28.00
Mont-sur-Rolle	5.00	10.00	23.00
Yvorne	6.00	12.00	29.00
Rotwein			
Chäsi Wy rot (Dôle du Valais AOC)	5.50	11.00	26.50
Jenins Landritter (Blaubugunder)	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

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

48.50

Rosé

Oeil de Perdrix Tartegnin "Les Alluets"

Ein Oeil de Perdrix wird ausschliesslich aus der Pinot Noir –Traube gekeltert. Er besitzt eine wunderbare Finesse, ein aromatisches, harmonisches Bouquet mit Aromen von Blumen und Früchten und einen vollen, frischen, geschmeidigen Geschmack mit einem langen, eleganten und leicht süsslichen Abgang.

46.00

Rotweine

Schafiser Pinot Noir

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			4.50
Milchkaffee			4.50
Doppelter Espresso			6.00
Cappuccino			5.50
Latte Macchiato			6.00
Cappuccino mit Aroma			6.00
Latte Macchiato mit Aroma			6.50
Kaffee mélange			6.00
Schokolade mélange, Ovomaltine mélange			6.50
"Huuskafi mit Pfiff und Nidle"	40 Vol. %	4 cl	8.50
Kaffee Fertig / Luz (Bätzi, Chrüter, Zwetschgen)	40 Vol. %	2 cl	6.00
Tee nature, crème, citron			4.30
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	4.50
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 alkoholfrei	0,5 Vol. %	3 dl	5.00
Feldschlösschen alkoholfrei	0,5 Vol. %	5 dl	6.00
Feldschlösschen Hopfenperle (Spetzli)	5,2 Vol. %	3,3 dl	5.00
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
Prosisseco (Schweizer Schaumwein)	12.5 Vol. %	1 dl	7.00

Über saisonale Apéritifs informieren Sie unsere Mitarbeitenden sehr gerne.

Spirituosen von der Brennerei Krammer 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	43 Vol. %	2 cl	7.50
Marc Vieux Wallis	40 Vol. %	2 cl	6.00

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. Sämtliche Milchprodukte und Glacen stellen wir selber her. 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.

Schaubäckerei Meier, Affoltern i.E., Brot und Patisserie
 Riem und Daepf, Kiesen, Wein
 Früchte Sigrist, Kleindietwil, Gemüse und Früchte
 Milchland AG, Rüegsau, Joghurt
 Kadi Langenthal, Kartoffelspezialitäten
 Metzgerei Flückiger, Huttwil, Fleisch
 Mérat AG, Bern, Fleisch
 Espro, Uetendorf, Sprossen und Kräuter
 Hans Steffen, Rüegsbach, Eier
 Mühle Briseck, Zell, Sonnenblumenöl

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.

Informationen Inhaltsstoffe

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.

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 aus Hauseigener Produktion



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, „Nidle aus unserer Käserei und unsere Königsweg Maus als Plüschtier zum mit nach Hause nehmen.

14.00

Zwärgli  

Eine Kugel Glace nach Wunsch mit Cornet-Hut, garniert mit frischen Früchten, Smarties und ein wenig „Nidle aus unserer Käserei“

6.60

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 Code's und Sie gelangen zu unseren Angeboten:

Apéro- und Bankettvorschläge



Cateringvorschläge

