



**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

*Schaukäserei*

**Speise- und Getränkeangebot**

**Emmentaler Schaukäserei**

**das Ausflugsziel im**

*Emmental*

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

Öffnungszeiten

Täglich 09.00-17.00 Uhr

Die Küche schliesst jeweils 30 Minuten vorher.

Gerne öffnen wir auch Abends ab 30 Personen.

Free Wifi

ESK  
cheesefactory





## Frühstück

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

Zu jedem Frühstück 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

35.00

### Stöckli Zmorge

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

25.00

### Kinder Zmorge

Käse aus der Emmentaler Schenkerei  
mit Butter, Nutella und Züpfle von der Schaubäckerei Meier,  
Joghurt mit frischen Früchten und Fruchtsaft

12.50

### Ergänzen Sie Ihr Frühstück mit:

Frühstücksrösti mit gebratenem Schinken und Spiegelei

9.50

Frühstücksrösti nature

4.50

Spiegelei / gekochtes Ei

2.00

Gerne bieten wir Ihnen einen Nachservice der einzelnen Speisen gegen Aufpreis an.





**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

**Schaukäserei**

## Salate

Salate an cremigem Schaukäserei Dressing.

### Emmentaler Salat

Bunter Blattsalat an cremigem Hausdressing mit gebratenem Speck, Emmentaler AOP streifen, Ei und Crôutons

klein      gross      Hauptgang

10.50      16.50      22.50



### Wurst-Käse Salat einfach

Cervelat und Emmentaler AOP Käse gemischt auf buntem Blattsalat an cremigem Hausdressing

15.50

### Wurst-Käse Salat garniert

Cervelat und Emmentaler AOP Käse gemischt auf buntem Gemüse und Blattsalat an cremigem Hausdressing

21.50

Gemischter Gemüse- und Blattsalat

9.50

11.50

Bunter Blattsalat

6.50

8.00

Alle unsere Salate servieren wir Ihnen mit Brotspezialitäten von der Schaubäckerei Meier.



**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

**Schaukäserei**

## Käse Spezialitäten

Geniessen Sie Schweizer Tradition mit Ämmtaler Flair.

**klein**

### „Chäsisuppe“

Hausgemachte Käserahmsuppe mit Käseerihm  
mit Brotspezialitäten von der Schaubäckerei Meier

8.50 13.00

*Selbstgemacht! Im Käsefachgeschäft finden Sie Rezept und Zutaten für zu Hause.*

### Käse-Fleischbrett

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

24.50

### Emmentaler AOP Degustationsbrett

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

28.50

### Käserei Rösti

mit Schinken, überbacken mit Raclettekäse, dazu ein Spiegelei

15.50 19.50

### „Chäs Hörndli“

Hörndli an cremiger Käserahmsauce  
und Emmentaler AOP le roi Möckli (mind. 24 Monate gereift)

13.50 17.00

### Käseschnitten

Ruchbrot mit cremigem Raclettekäse und Spiegelei

12.50 16.80

Ruchbrot mit cremigem Raclettekäse

12.00 16.30

Schouchäsischnitte mit Emmentaler Schinken, Speck,  
cremigem Raclettekäse und Spiegelei

16.00 21.50

### Hausgemachter Käsekuchen

½ Käsekuchen serviert mit gemischten Salaten

17.50

Ganzer Käsekuchen 16cm Ø

16.00

*Im Käsefachgeschäft finden Sie unsere hausgemachten Käsekuchen für zu Hause.*

### Raclette

150g Raclettekäse im Ofen geschmolzen, mit Essiggemüse und heissen Kartoffeln

18.50

### Schaukäserei-Fondue

Mild-cremige Mischung mit Emmentaler AOP,  
Appenzeller, Greyerzer AOP und Vacherin Fribourgeois (200g Käsemischung)

25.00

**Unser Fondue servieren wir mit Ruchbrot von der Schaubäckerei Meier.**

Ebenso enthält das Fondue ein wenig Alkohol, diesen können wir auf Wunsch  
aber gerne mit "Suurem" alkoholfreiem Apfelmost ersetzen.

### Bestellen Sie zusätzlich:

Portion heisse Kartoffeln (200g)

2.50

Portion hausgemachtes Essiggemüse (150g)

6.00

Kirsch zum Fondue

5.50





**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

**Schaukäserei**

## Schaukäserei Klassiker

Evergreens aus der Schaukäsereiküche.

klein

### "Müetis Ankeläberli"

In Butter gebratene Kalbsleberli, serviert mit knuspriger Rösti und Gemüse

24.00

37.00



### Cordon Bleu

Gebrautes Schweins- Cordon Bleu mit Emmentaler AOP Käse und Schinken gefüllt serviert mit Bärner Frites und Gemüse

34.50

### Rahmschnitzel

Gebatene Schweineschnitzel an cremiger Pilzrahmsauce mit Tagliatelle und Rahmpfirsich

19.00

27.50

### Pouletbrust

Gebatene Pouletbrust an cremiger Apfelmossauce dazu Trockenreis und Gemüse

27.50

### Stöcklikäse-Wurst

Gebatene Käsewurst mit Käse aus dem Küherstöckli serviert mit gemischten Salaten

23.00



**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

**Schaukäserei**

## Dessertangebot

Saisonal-hausgemacht-köstlich.

### "Zwätschge Lisi"

Rotweinzwetschgen mit Vanilleglace und Zwetschgensch snaps  
garniert mit Rahm aus unserer Käserei

13.00  
klein 9.00

### Zwetschgen Versuecherli

Hausgemachte Fior di Latte Glace  
mit Rotweinzwetschgen (enthält wenig Alkohol)  
und Rahm aus unserer Käserei



9.50

### Panna Cotta

"Nidle-Chöpfli" mit Rahm aus unserer Käserei,  
serviert mit Rotweinzwetschgen (enthält wenig Alkohol)

10.50

### Ice Macchiato

Fior di Latte und Mocca Glace  
mit Mocca Topping und Käseirahm

10.50

### Schwarzwäldertorte

Hausgemachter Schwarzwäldertorte  
mit Rahm aus unserer Käserei



6.50

### Vermicelles

Meringuebrösmeli mit Vermicelles  
und Käseirahm

14.00  
klein 9.50

### Coupe Nesselrode

Meringuesbrösmeli, Vermicelles,  
hausgemachte Vanilleglace  
mit Käseirahm garniert



16.50  
klein 11.00

### Patisserie

Nuss-Stangen und Mandel-Stangen von der Schaubäckerei Meier  
"as het solangs het"

4.00



**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

**Schaukäserei**

## 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

3.50

Einmaliger Rahmzuschlag

2.50



**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

**Schaukäserei**

## 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“

16.50  
klein 10.50

### Coupe Dänemark

Vanilleglace, warme Schokoladensauce  
und „Nidle aus unserer Käserei“

14.00  
klein 9.50

### Coupe Alexandra

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

12.50  
klein 8.50

## Sorbet und Frappés

### Sorbet Waldbeeren

Waldbeerensorbet mit Cassislikör

12.00  
klein 9.00

### Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit Vodka

12.00  
klein 9.00

### Frappés

Nach Ihrem Geschmack

7.00





**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

**Schaukäserei**

## Ein Hoch auf die Merängge!

Die wahre Verführung aus dem Emmental

### Meielis Merängge Gschlaber

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

12.50  
klein 9.50

### Emmentaler Meringue mit Rahm

mit „Nidle aus unserer Käserei“

14.50  
klein 9.50

### Emmentaler Meringue mit Glace

Vanille- und Erdbeerglace  
mit „Nidle aus  
unserer Käserei“

17.00  
klein 13.50

### Schouchäsi Meringue für 2

Vanille- und Erdbeerglace  
mit „Nidle aus unserer Käserei“

32.00

## Klassiker – besser geht's nicht.

### Ice Café

Moccaglace mit „Nidle aus unserer Käserei“

10.50  
klein 8.50

### Fruchtsalat

Hausgemachter Fruchtsalat  
mit „Nidle aus unserer Käserei“

12.50  
klein 8.50

### Gebrannte Creme

Hausgemachte gebrannte Creme,  
mit „Nidle aus unserer Käserei“

10.50  
klein 8.50

### Käthis Lieblingsdessert

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

14.50  
klein 9.50



**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

**Schaukäserei**

## Für unsere kleinen Gäste

Ideal für alle, die wissen was sie wollen ;-)

### Schmetterling

Vanille- und Erdbeerglace mit Smarties,  
garniert mit „Nidle aus unserer Käseerei“



6.50

### Zwärgli

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

6.50

## Geburtstagskinder aufgepasst:

An Ihrem Geburtstag oder einen Tag danach geniessen Sie im Restaurant  
der Emmentaler Schaukäserei ein Gratis-Dessert nach Wahl.

Bitte Ausweis beim Bestellen vorweisen.



**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

**Schaukäserei**

## 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	6.00
3dl	18.00
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	6.00
3dl	18.00
5dl	25.00

### Weine im Offenausschank

	1dl	2dl	5dl
Weissweine			
Chäsi Wy weiss (Cuvillon Chablais AOC)	5.00	10.00	24.50
Epesses	5.50	11.00	26.50
Mont-sur-Rolle	4.50	9.00	22.00
Yvorne	6.00	12.00	28.50
Rotwein			
Chäsi Wy rot (Dôle du Valais AOC)	5.00	10.00	24.50
Jenins Landritter (Blaubugunder)	6.20	12.40	30.00



## Flaschen Weine

### Weissweine

Schafiser blanc AOC 75 cl 48.00

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 48.00

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 57.00

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 57.00

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.



**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

**Schaukäserei**

## Kaffee und Mineral

### Warme Getränke

Kaffee, Espresso			4.40
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	8.00
Kaffee Fertig / Luz (Bätzi, Chrüter, Zwetschgen)	40 Vol. %	2 cl	6.00
Tee nature, crème, citron			4.20
Portion Kräuter,-Wandertee 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	3.40	4.20	5.50
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	5.80
Ramseier „Suure Moscht“ mit und ohne Alkohol	4,0 Vol. %	5dl	6.00
Schweppes Tonic		1,8dl	5.00
Tomatenjus Michel		2dl	5.50
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

Stange	4,8 Vol. %	2.5 dl	4.30
Grosses	4,8 Vol. %	5 dl	5.80

Flaschenbier

Lager	4,8 Vol. %	5 dl	6.00
Feldschlösschen alkoholfrei	0,5 Vol. %	3 dl	4.80
Feldschlösschen alkoholfrei	0,5 Vol. %	5 dl	5.50
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	7.50
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	7.50
Alisea Bianco Spumante Svizzera	12.5 Vol. %	1 dl	7.00

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

## **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  
Dänu's Hofprodukte, Walterswil, Gemüse und Früchte  
Riem und Daepf, Kiesen, Wein  
Früchte Sigris, Kleindietwil, Gemüse und Früchte  
Milchland AG, Rüegsau, Joghurt  
Kadi Langenthal, Kartoffelspezialitäten  
WG Gässli, Huttwil, Konfitüre  
Metzgerei Flückiger, Huttwil, Fleisch  
Hans Steffen, Rüegsbach, Eier

### **Deklaration Fleisch**

Sofern nichts anderes deklariert, verwenden wir ausschließlich Schweizer Fleisch.

### **Allergen-Information**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

### **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 7.7% MwSt.