



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 Kräuter- oder Wandertee

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

30.00

Stöckli Zmorge

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

22.00

Kinder Zmorge

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

11.00

Ergänzen Sie Ihr Frühstück mit:

Frühstücksrösti mit gebratenem Schinken und Spiegelei
Frühstücksrösti nature
Spiegelei / gekochtes Ei

8.50

4.50

2.00

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





EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Salate

Salate an hausgemachtem französischem Dressing.

Emmentaler Salat

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

klein	gross	Hauptgang
9.50	14.50	19.50



Wurst-Käse Salat einfach

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

15.00

Wurst-Käse Salat garniert

Cervelat und Emmentaler AOP Käse gemischt mit buntem Blattsalat
an cremigem Hausdressing serviert auf gemischtem Salat

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 Käseireihrhm

8.00

10.50

Selbstgemacht! Im Käsefachgeschäft finden Sie unser Käse Suppe Set mit Rezept für zu Hause.

Käse-Fleischbrett

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

19.50

Emmentaler AOP Degustationsbrett

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

18.50

Käserei Rösti

mit Schinken, überbacken mit Käse, dazu ein Spiegelei

15.50

19.50

„Chäs Hörndli“

Hörndli an cremiger Käserahmsauce
und 2 jährigen Emmentaler AOP Käsemöckli

13.50

17.00

Käseschnitte

Ruchbrot mit cremigem Raclettekäse und Spiegelei

12.50

16.80

Ruchbrot mit cremigem Raclettekäse

12.00

16.30

Hausgemachter Käsekuchen

½ Käsekuchen serviert mit gemischten Salaten

17.50

Ganzer Käsekuchen 16cm Ø

16.00

Selbstgemacht! Im Käsefachgeschäft finden Sie unsere hausgemachten Käsekuchen für zu Hause.

Raclette

150g Käse im Ofen geschmolzen, mit Essiggemüse
und heissen Raclettekartoffeln

18.50

Schaukäserei-Fondue

Mild-cremige Mischung mit Emmentaler AOP,
Appenzeller, Greyerzer AOP und Vacherin Fribourgeois

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 Apfelmost ersetzen.

Bestellen Sie zusätzlich:

Portion heisse Kartoffeln (200g)

2.50

Portion hausgemachtes Essiggemüse (150g)

6.00





EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Schaukäserei Klassiker

Evergreens aus der Schaukäsereiküche.

klein

“Müetis Ankeläberli“

In Butter gebratene Kalbsleberli, serviert mit knuspriger Rösti und buntem Gemüse

24.00

32.00



Cordon Bleu

Gebratenes Schweins- Cordon Bleu
mit Emmentaler AOP Käse
serviert mit Bärner Frites und buntem Gemüse

31.00

Rahmschnitzel

Gebratene Schweineschnitzel an cremiger Pilzrahmsauce
mit Tagliatelle und Rahmpfirsich

19.00

26.00

Pouletbrust

Gebratene Pouletbrust an cremiger Apfelmostsauce
Trockenreis und Gemüse

26.00



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Dessertangebot

Saisonal-hausgemacht-köstlich.

Coupe Romanoff

Marinierte Erdbeeren
mit hausgemachter Vanilleglace und Käseireahm

9.50 12.50

Erdbeer Versuecherli

Hausgemachte Fior di Latte Glace
mit marinierten Erdbeeren
und Rahm aus unserer Käseerei



9.50

Panna Cotta

"Nidle-Chöpfli" mit Rahm aus unserer Käseerei,
serviert mit marinierten Erdbeeren

9.50

Erdbeeren mit Rahm

Marinierte Erdbeeren
mit Rahm aus unserer Käseerei

6.50

Ice Macchiato

Fior di Latte und Mocca Glace
mit Mocca Topping und Käseireahm

9.00

Patisserie

In unsere Patisserie-Vitrine finden Sie täglich feine Köstlichkeiten, hausgemacht oder von der Schaubäckerei Meier.

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter was heute aktuell ist.



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
Apfelsorbet
Zitronensorbet
Waldbeerensorbet

Preis pro Kugel	3.50
Einmaliger Rahmzuschlag	2.20



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“

13.50
klein 9.50

Coupe Dänemark

Vanilleglace, warme Schokoladensauce
und „Nidle aus unserer Käserei“

12.50
klein 8.50

Coupe Alexandra

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

11.00
klein 8.00

Coupe Zwätschgelisi

Hausgemachte Vanilleglace
mit eingemachten Rotweinzwetschen
Zwetschgenschaps und Rahm aus unserer Käserei

klein 8.50
12.00

Sorbet und Frappés

Sorbet Waldbeeren

Waldbeerensorbet mit Cassislikör

11.00
klein 8.00

Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit Vodka

11.00
klein 8.00

Frappés

Nach Ihrem Geschmack

6.50



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“

11.50
klein 8.50

Emmentaler Meringue mit Rahm

mit „Nidle aus unserer Käserei“

13.50
klein 9.50

Emmentaler Meringue mit Glace

Vanille- und Erdbeerglace
mit „Nidle aus
unserer Käserei“

grösste 17.50
gross 14.50
klein 11.00

Klassiker – besser geht's nicht.

Ice Café

Moccaglace mit „Nidle aus unserer Käserei“

9.50
klein 7.50

Fruchtsalat

Hausgemachter Fruchtsalat
mit „Nidle aus unserer Käserei“

11.50
klein 7.50

Gebrannte Creme

Hausgemachte gebrannte Creme,
mit „Nidle aus unserer Käserei“

9.50
klein 7.50

Käthis Lieblingsdessert

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

13.00
klein 8.50



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 Käserei“



6.50

Zwärgli

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

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	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
Weissweine			
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
Rotwein			
Chäsi Wy rot (Dôle du Valais AOC)	4.60	9.20	23.00
Jenins Landritter (Blaubugunder)	5.60	11.20	28.00

Saison Hit



Stöckli Wy

Unser Stöckli Wy ein Mont-sur-Rolle aus der Domaine de Belletruch passt hervorragend zum Apero und zu Käsegerichten.

1dl	4.50
5dl	22.00
7dl	29.00



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/m² 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.



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

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, Zwetschgen)	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,	2 dl	3 dl	5 dl
Sinalco Orange, Citro, Grapefruit, Süssmost,			
Sinalco-Cola, Sinalco-Cola zero, Rivella rot,			
Rivella blau, Eistee	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
San Bitter		1dl	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
---	--	--------	-------



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

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

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.