



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Bankettvorschläge

Emmentaler Schaukäserei

das Ausflugsziel im

Emmental

GRATIS Eintritt in die Emmentaler Schaukäserei

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

Öffnungszeiten	April – Oktober	9.00 – 18.30 Uhr
Emmentaler Schaukäserei	November – März	9.00 – 17.00 Uhr

Grossanlässe bis 300 Personen 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 - wir freuen uns auf Sie!

Apéro

Alle Preise pro Portion

„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 und Züpfle vom Mätteli Beck

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, hausgemachtem Apfel-Birnenchutney knuspriges aus der Kambly, Brot und Züpfle vom Mätteli Beck

19.50

„zum Knabbere“

Käsemöckli

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

3.60

Salzvariation

Nüssli, Chips

4.00

Hausgemachte Käsespezialitäten

Käseküchlein

4.50

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

32.50

Chüjer Menu

Bunter Blattsalat
an hausgemachtem Dressing

„Ghackets Hörndli“

Hörndli an kräftiger Rinds-Bolognese
serviert mit Apfelmus

„Nidlechöpfli“

Panna Cotta
mit Früchten
und Rahm garniert

28.50

Emmentaler Menus

ab 15 Portionen

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	37.00
Hauptgang	24.50

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 Gschlabe“
Gebrannte Creme mit Vanilleglace
und Meringues – Brösmeli

Komplett	46.00
Hauptgang	33.00

Schaukäserei Spezialitäten

Vorspeisen	Klein	Gross
Emmentaler Käserahmsuppe	7.00	9.50
Emmentalersalat Bunt gemischter Blattsalat garniert mit Emmentaler AOP streifen, Ei, Speckwürfeli und Croûtons	10.00	14.00
Bunter Blattsalat an cremigem Hausdressing	5.50	7.50
Gemischter Gemüse- und Blattsalat an cremigem Hausdressing	6.50	8.50
 Hauptgänge		
Buurebratwurst Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti		19.50
Rahmschnitzel Gebratene Schweineschnitzel an Pilzrahmsauce dazu Tagliatelle und Pfirsich mit Schlagrahm	19.00	24.00
Schnipo Gebratene Schweineschnitzel paniert mit Bärner Frites	18.00	23.00
„Ghackets Hörndli“ Hörndli an kräftiger Rinds-Bolognese serviert mit hausgemachtem Apfelmus	13.50	18.00
Käserei-Rösti mit Schinken, überbacken mit Käse, dazu ein Spiegelei	15.00	19.50
Gebratene Pouletbrustschnitzel an Emmentaler Senfsauce mit Butternudeln und Gemüse garnitur		23.50
Käsewurst Stöckli 1741 Geräuchte Käsewurst gebraten serviert mit bunt gemischten Salaten Unsere Käsewurst wird von der Metzgerei Flückiger hergestellt mit reichlich Käse aus dem Küherstöckli 1741.		23.00

Fleisch aus dem Ofen

ab 15 Portionen

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

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

Vegetarisch

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

„Käse-Hörndli“
Hörndli an cremiger Käserahmsauce
serviert mit Apfelmus und Emmentaler „le Roi“ Möckli 16.50

Hausgemachter Käsekuchen
mit geheimer Schaukäsereimischung, Nature 12.50
mit gemischten Salaten 16.50

Für Kinder

Chicken Nuggets mit Bärner Frites 12.00

Ghackets Hörndli 10.00

Paar Wienerli mit Brot 8.00

Kartoffelstock mit Seeli
(Pilzrahm-Sauce) 8.00

Raclette mit Kartoffeln 8.00

Buntes Gemüse mit Tagliatelle 7.50

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 vom Mätteli Beck	24.50
Schaukäserei-Fondue 250g Mild-cremige Mischung mit Emmentaler Eidgenoss, Appenzeller surchoix, Greyerzer reif und Vacherin Fribourgeois, mit Brot vom Mätteli Beck	24.50
Stöckli-Fondue 250g Cremige Mischung mit Stöcklikäse aus dem Küherstöckli von 1741 mit Brot vom Mätteli Beck	24.50
Bestellen Sie zusätzlich:	
Portion heisse Kartoffeln	1.50
Portion hausgemachtes Essiggemüse im Einmachglas	4.50
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



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

Menü	Unsere Menüvorschläge sind für Gruppen, welche ein einheitliches Menü wählen. Die Menüs servieren wir ab 10 Personen. Ab 10 Personen bestellen Sie das Menu bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass.
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 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 5.00 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 2019	Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.
Kontakt	Emmentaler Schenkerei AG Schenkereistrasse 6 3416 Affoltern im Emmental Tel: +41 (0)34 435 16 11 E-Mail: info@e-sk.ch Web: www.e-sk.ch