

Dessert's

Panna Cotta

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

9.50

Coupe Schaukäserei

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

klein

12.50

9.50

Bananen-Split

Vanilleglace mit Banane
und „Nidle aus unserer Käseerei“,
dazu warme Schokoladensauce

11.50

Ice Café

Moccaglace mit „Nidle aus unserer Käseerei“

klein

9.00

7.50

Fruchtsalat

Hausgemachter Fruchtsalat
mit „Nidle aus unserer Käseerei“

klein

11.50

7.50

Caramelköppli

Feines Caramelköppli
mit „Nidle aus unserer Käseerei“

8.00

Coupe „Hoselupf“

Hausgemachte Ovomaltine-Glace mit Bananenstücken,
Schokoladensauce, Meringue und „Nidle aus unserer Käseerei“

12.50



EMMENTALER
SWITZERLAND
Schaukäserei

Speisekarte

Emmentaler Schaukäserei

Gäste Information

Aufgrund der aktuellen Verbreitung des Corona Virus und den
Massnahmen die der Bundesrat am 13.3.2020 beschlossen hat,
dürfen wir bis auf weiteres nur noch maximal 50 Personen inklusive Mitarbeiter in unserem
Restaurant gleichzeitig betreuen.

Aus diesem Grund haben wir unsere Bestuhlung reduziert und unser Angebot angepasst.
Gerne platzieren wir Sie an einem freien Tisch und/oder nehmen Ihre Reservation entgegen.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Ihr Schaukäsereiteam

Salate

Saisonsalate

Regionaler Nüsslersalat mit gerösteten Kernen, Nüssen und Croutons an cremigem Hausdressing

	klein	gross	Hauptgang
mit frittierten Pouletbrustknusperli	13.00	16.00	22.00
mit Stöcklikäse Möckli	11.00	14.00	21.50
mit Speck und Ei	10.00	13.00	19.50
Nature	7.00	9.00	14.00

Emmentaler Salat

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

	8.50	11.00	15.00
--	------	-------	-------

Wurst-Käse-Salat

Garniert: gemischter Salat mit Cervelat und Emmentaler Käse
Einfach: bunter Blattsalat mit Cervelat und Emmentaler Käse

	19.50
	14.00

Gemischter Gemüse- und Blattsalat	9.50	11.00
Bunter Blattsalat	6.50	8.00

Alle unsere Salate servieren wir Ihnen mit Ruchbrot und Butterzopf vom Mätteli Beck.

Käsegerichte

Käse-Fleischbrett

mit regionalen Fleisch- und Käsespezialitäten, Butter, hausgemachtem Chutney und feines Brot und Zopf vom Mätteli Beck

19.50

Käsebrett

mit auserlesenen Käsesorten aus unserer Käserei und Region, dazu Butter, hausgemachtem Chutney und feines Brot und Zopf vom Mätteli Beck

16.50

Käserei Rösti

mit Schinken, überbacken mit Käse, dazu ein Spiegelei

	15.50	19.50
--	-------	-------

„Chäs Hörndli“

Hörndli an cremiger Käserahmsauce

serviert mit Apfelmus und Stöcklikäse Möckli

	12.50	17.00
--	-------	-------

Raclette und Fondue

Geniessen Sie Schweizer Tradition mit Ämmitaler Flair.

Raclette

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

18.50

Ruschtig-Fondue

Regionale Mischung aus Mammut, Emmentaler AOP, Nonnenstolz und Hagu Hans

25.00

Schaukäserei-Fondue

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

25.00

Stöckli-Fondue

Würzige Mischung aus Gotthelfkäse, Hagu Hans und Stöckli Käse aus dem Stöckli von 1741

25.00

Schaukäserei Klassiker

Evergreens aus der Schaukäsereiküche.

Pastetli vom Mätteli Beck

Ein Pastetli mit cremiger Fleisch-Pilzrahmsauce, serviert mit Bärner Frites

22.50

Ein Pastetli mit cremiger Fleisch-Pilzrahmsauce

16.00

„Müetis Ankeläberli“

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

	24.00	32.00
--	-------	-------

Rahmschnitzel

Gebratene Schweineschnitzel an Pilzrahmsauce, dazu Tagliatelle und Pfirsich mit Schlagrahm

	19.00	25.00
--	-------	-------

Buurebratwurst

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti

19.50

„Ghackets Hörndli“

Hörndli an kräftiger Rinds-Bolognese

serviert mit hausgemachtem Apfelmus

	15.00	19.00
--	-------	-------