



Speisekarte



das Ausflugsziel im

Emmental

Version 21.09.2018

Emmentaler Schaukäserei AG

Schaukäsereistrasse 6 | 3416 Affoltern im Emmental | Schweiz
info@e-sk.ch | www.e-sk.ch | Tel +41 (0)34 435 16 11 | Fax +41 (0)34 435 01 51





Frühstück

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

Zu jedem Frühstück servieren wir Ihnen feinste Kaffeespezialitäten à discrétion, bestellen Sie Ihren Favoriten.

Kaffee Creme, Schale, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee
Latte Macchiato mit Aroma: Vanille, Haselnuss, Caramel

Kinder Zmorge

Frische Züpfle vom Mätteli Beck
Butter aus unserer Käseerei, Nutella, Käse, Joghurt mit frischen Früchten und Orangenjus Port. 9.50

Fynöggeli Zmorge

Gipfeli, Brot, Züpfle, Konfitüre, Butter aus unserer Käseerei, Joghurt mit frischen Früchten, Käsevariation mit hauseigenen Spezialitäten und Orangenjus Port. 16.50

Chäsi Zmorge

Gipfeli, Brot, Züpfle, Konfitüre, Butter aus unserer Käseerei, Joghurt mit frischen Früchten, Röstli mit Spiegelei, Käsevariation mit hauseigenen Spezialitäten und Orangenjus Port. 22.00

Schwinger Zmorge

Gipfeli, Brot, Züpfle, Konfitüre, Butter aus unserer Käseerei, Joghurt mit frischen Früchten, Röstli mit Spiegelei, Fleisch- und Käseteller mit regionalen und hauseigenen Spezialitäten sowie Orangenjus Port. 28.00

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

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.



Käse Spezialitäten

Für jeden was dabei, mit hauseigenen
Emmentaler Köstlichkeiten.

		klein	
„Chäsisuppe“			
Hausgemachte Käse-Rahmsuppe mit Käseirahm	7.00		9.50
„Bure-Zobe“			
mit regionalen Fleisch- und Käsespezialitäten dazu Butter aus unserer Käserei, feines Brot und Zopf vom Mätteli Beck			19.50
Käseteller			
mit auserlesenen Käsesorten aus der Schaukäserei und Region dazu Butter, feines Brot und Zopf vom Mätteli Beck			15.50
Hausgemachter Käsekuchen			
mit geheimer Schaukäsereimischung, Nature			12.50
mit gemischten Salaten			16.50
Käseschnitte			
mit oder ohne Spiegelei	12.50		16.50
„Käse-Hörndli“			
Hörndli an cremiger Käserahmsauce serviert mit Apfelmus und Emmentaler „le Roi“ Möckli	12.00		16.50
„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
Militärkäseschnitte			
frittierte Militärkäseschnitte mit bunt gemischten Salaten			16.50

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.



Fondue und Raclette

Geniessen Sie Schweizer Tradition mit Ämmitaler Flair.

Ruschtig-Fondue

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

24.50

Schaukäserei-Fondue

Mild-cremige Mischung mit Emmentaler Eidgenoss, Appenzeller surchoix, Greyerzer reif und Vacherin Fribourgeois

24.50

Stöckli-Fondue

Würzige Mischung mit Stöckli Käse aus dem Stöckli von 1741

24.50

Alle unsere Fondues servieren wir mit Ruch-Brot vom Mätteli Beck.
Bestellen Sie zusätzlich:

Portion heisse Kartoffeln (200g)

1.50

Portion hausgemachtes Essiggemüse im Einmachglas (150g)

4.50

Raclette

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

18.50

Tisch-Raclette für noch mehr Gemütlichkeit ab 2 Personen

Reichhaltige Käseauswahl mit hausgemachtem Essiggemüse und heissen Kartoffeln.

Zubereitung direkt am Tisch.

p.P. 26.00



Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.



Frisch und Frech

Knackige Salate an hausgemachtem Dressing.

Bunter Blattsalat	klein 5.50	7.50
Gemischter Gemüse- und Blattsalat	6.50	8.50

Wurst-Käse-Salat

Einfach: bunter Blattsalat mit Cervelat und Emmentaler Käse		13.50
Garniert: gemischter Salat mit Cervelat und Emmentaler Käse		18.50

Herbst Spezialitäten

Kürbissuppe

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Rahm aus unserer Käseerei	6.00	8.50
--	------	------

Landfrauensalat

Frischer Nüssleralat an cremigem Hausdressing mit gebratenem Speck, Ei und Crôutons	10.00	13.50
--	-------	-------

Herbstsalate

Nüsslersalat mit Kernen, Nüssen und Crôutons an cremigem Hausdressing		
Nature	Vorspeise 9.50	Hauptgang 14.50
mit marinierten Frischkäsewürfeln	12.00	18.00
mit Emmentaler „le Roi“ Möckli	13.50	19.00
mit frittierten Pouletbrust-Knusperli	17.00	21.50

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.



Schawkäserei Klassiker

Evergreens aus der Schawkäsereiküche.

Hausgemachter Frischkäse

Frittierter Frischkäse in Panade serviert

mit bunt gemischten Salaten an feinem Hausdressing

klein

13.50 18.00

Käsewurst Stöckli 1741

Geräuchte Käsewurst gebraten

serviert mit bunt gemischten Salaten

23.00

Unsere Käsewurst wird von der Metzgerei Flückiger hergestellt mit reichlich Käse aus dem Küherstöckli 1741, auch im Käsefachgeschäft erhältlich.

Rahmschnitzel

Gebratene Schweineschnitzel an Pilzrahmsauce

dazu Tagliatelle und Pfirsich mit Schlagrahm

18.00 23.00

Schnipo

Gebratene Schweineschnitzel paniert

mit Bärner Frites

17.00 22.00

Pastetli

mit cremiger Fleisch-Pilzrahmsauce

serviert mit Bärner Frites

18.50

Buurebratwurst

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti

19.50

“Müetis Ankeläberli“

In Butter gebratene Kalbsleberli serviert mit knuspriger Rösti und frischem Gemüse

24.00 32.00

Pouletbrust

Sautierte Pouletbrust-Streifen an leichter Senfrahmsauce

mit Tagliatelle und frischem Gemüse

18.50 23.50

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.



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, unser Brot wird keine 50 Meter von hier beim Mätteli-Beck produziert und 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.

Mätteli Beck	Affoltern i. E.	Brot und Patisserie
Hirschi Thomas	Weier i.E.	Gemüse und Früchte
Riem und Daepf	Kiesen	Wein
Früchte Sigrist	Kleindietwil	Gemüse und Früchte
Milchland AG	Rüegsau	Joghurt
Kadi	Langenthal	Kartoffelspezialitäten
Berg und Tal	Huttwil	Konfitüre
Metzgerei Flückiger	Huttwil	Fleisch
Hans Steffen	Rüegsbach	Eier
Carnosa	Langenthal	Fleisch
S.+A. Rothenbühler	Affoltern i.E.	Pouletfleisch

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.

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.



GOTTHELF'S SPRACHBREVIER

A

Aamächelig – verlockend
Aarüere – anrühren
Absable – abschneiden
Afe – vorerst, vorläufig
Anetze – anfeuchten
Anetzerli – Aperitif
angers – anders
Anke – Butter
Apartig – besonders
Ätti – Vater

B

Bätzi – Obstbranntwein
Begährt – begehrt
Bhäbig – ansehnlich
Blitzloch – Bauernhof von Hagu Hans
Bire – Birne
Birli Brönnts – Birnenschnaps
Bitz – ein Stück
Brägle – braten
Brättli – Brettchen
Brönnts – Branntwein
Brösele – mit Sorgfalt kochen
Brösmeli – Paniermehl
Bur – Bauer
Burehamme – Bauernschinken
Brätle – braten

C

Chacheli – Tasse
Chäs – Käse
Chellele – eine Kelle voll
Chilter – ist ein Freier
Chlepfig – rassig
Chlyne – ein Kleiner
Chochete – eine Pfanne voll
Chnächt – Knecht
Chnuschrüg – knusprig
Chrigu – Christian
Chrömi – Gebäck
Chrütli – Kräuter
Chuchipulver – Gewürzmischung
Chueche – Kuchen
Chummilig – gut passend
Chüschtig – würzig
Chuscht – Geschmack
Chnächte-Schüttlete – Schwingfest

D

Däwäg – auf diese Art
Dürsrüti – Waldreservat b. Langnau
Dürnye – durch und durch
Dorngrüt – im Bauernhof wohnte Egli Hannes
Dängeli Stei – Sense schärfer

E

Ergattere – gierig erlangen
Ernuusche – durchwühlen
Erylde – ertragen
Erwalle – zum Sieden bringen
Etmangle – entbehren

F

Förnli – Forelle
Fyn – Fein
Fäcke – Flügel
Fägnäsch – immer in Bewegung
Figureette – herumhantieren
Flöige Zibi – schöne Glatze
Fynöggeli – zartes Mädchen

G

Gablete – eine Gabel voll Salat
Gaffee – Kaffee
Gattig – ordentlich
Gäbig – gutbrauchbar
Gfröits – erfreuliches
Gfrore – gefroren
Gluschtig – verlockend
Gnagi – gesalzene Schweinsaxe
Gnyppet – fein gehackt
Gotlett – Kotelett
Greeme – Crème
Grosi – Oma
Gschläck – Schleckerei
Gschlaber – Süsses durcheinander
Gstungget – herunter gepresst
Gschwellti – Pellkartoffeln
Gus Gus – Schwein
Gutsch – ein Spritzer in die Sauce
Göferli Muni – Künstlicher Besamer
Giftigs Aengeli – freches Mädchen
Glungge – Bauernhaus
Gotthelf – lebte von 1797 – 1854

H

Hämpfeli – eine Handvoll
Hagu Hans – der Bauer vom Blitzloch
Härdöpfu – Kartoffeln
Himbbeli – Himbeeren
Himbbeligeischt – Himbeergeist
Hüchler – Heuchler
Hoschtet – Obstgarten
Hornödeli Klub – Frauenverein
Högerli Bitrag – Subventionen
Härzchäfer – liebe Freundin
Heimlifeiss – scheint gescheiter
Horner – Februar

K

Kommod – bequem
Kamuff – Kamel
Karrer – Fuhrknecht
Knüüss – vierschrotiger Mann
Kurligi – merkwürdige Frau

L

Luege – schauen
Lauere – Zeit vertrödeln
Lisme – stricken
Löou – Dummkopf
Luuser – Lausbursche

M

Merängge – Meringues
Mängisch – manchmal
Moscht – Obstsaft
Müeti – Mutter
Meitschi – junges Mädchen
Milchlig – Fleisch-Milke
Mocke – grosses Stück
Müntschi – ein Kuss
Mürggu – Brotanschnitt

N

Nidle – Rahm
Näbezueche – nebenan
Nifle – herumfingern
Nuusche – herumwühlen
Nägelibode – Bauernhaus

O

Oeppis – etwas Gutes
Ordinäri – das Gewöhnliche
Oergele – Handharmonika spielen

P

Pflanzplätz – Gemüsegarten
Passvit – Passiergerät
Pinte – Wirtshaus
Pfusibacke – grosse Wangen
Plöderle – leicht kochen
Pralaaggi – Aufschneider
Poschtornig – Meinung sagen

R

Räässli – heftige Frau
Röschti – geräffelte Bratkartoffeln
Regäntebürzi – die ChefIn
Roubouzig – mürrisch
Rumpusurig – schlecht gelaunt
Ruschtig – allerlei Sachen

S

Schmürzele – knauserig
Schalus – eifersüchtig
Schnifu – Scheibe, Tranche
Schöfigs – Schafffleisch
Schneehärdöpfu – durchgedr. Salzkartoffeln
Schwümm – Pilze
Simu – Simon
Sönnniswyb – Schwiegertochter
Söuli – Schwein
Süferli – vorsichtig
Sprutz – Spritzer
Spycher – Speicher
Sturm – Brei
Styf – beträchtlich
Schnäderfräsig – heikel im Essen
Schweikhof – Bauernhof bei Weiher
Styf brösele – leicht kochen
Sahleweidli – TV Bauernhaus im Eggiwil
Sürmu – Trotzkopf

T

Tätschli – Schnitzel, Tranche
Tüfusüchtig – rachegierig
Tschaupi – schwerfällig gehen
Tifigs Meitschi – schnelles Mädchen

U

Uschafli guet – unerhört gut
Ufprotze – aufbegehren
Ugattlig – unfreundlich
Ushifle – aushülen bei Erbsen

V

Vagant – Vagabund
Verflümeret guet – verflüxt gut
Verrätsche – verklagen
Visite – wichtiger Besuch

W

Wauschti – Wichtigtuere
Wedelebock – Reiswaellen Gestell
Wyber – Bauernfrauen Kosename

Y

Ychehre – Einkehren
Ygleit – eingelegt
Ylag – Einlage
Ynestunge – hineinstopfen

Z

Zimis – Mittagessen
Züpf – Zopf
Zwägmache – vorbereiten
Zylete – verschiedenes
Zuegnet – Bauernhaus von Simon Gfeller
Ziberlihoger – Bauernhaus von Lisi