



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Speisekarte

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

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 Käserei, Nutella, Käse, Joghurt mit frischen Früchten
 und Orangenjus

Port. 9.50

Fynöggeli Zmorge

Gipfeli, Brot, Züpfle, Konfitüre, Butter aus unserer Käserei,
 Joghurt mit frischen Früchten, Käsevariation mit hauseigenen
 Spezialitäten und Orangenjus

Port. 16.50

Chäsi Zmorge

Gipfeli, Brot, Züpfle, Konfitüre, Butter aus unserer Käserei,
 Joghurt mit frischen Früchten, Rösti mit Spiegelei, Käsevariation
 mit hauseigenen Spezialitäten und Orangenjus

Port. 22.00

Schwinger Zmorge

Gipfeli, Brot, Züpfle, Konfitüre, Butter aus unserer Käserei,
 Joghurt mit frischen Früchten, Rösti 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.



Käse Spezialitäten

Für jeden was dabei, mit hauseigenen Emmentaler Köstlichkeiten.

Klein

„Chäsissuppe“

Hausgemachte Käserahmsuppe mit Käseireihrm

7.00

9.50

Käse-Fleischbrett

mit regionalen Fleisch- und Käsespezialitäten
 dazu Butter aus unserer Käserei,
 feines Brot und Zopf vom Mätteli Beck

19.50

Käsebrett

mit auserlesenen Käsesorten aus der Schaukäserei
 und Region dazu Butter, feines Brot und Zopf vom Mätteli Beck

16.50

Hausgemachter Käsekuchen

mit geheimer Schaukäsereimischung, Nature 16cm
 1/2 Käsekuchen mit gemischten Salaten

12.50

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

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 Ruchbrot 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

Reichhaltige Käseauswahl mit hausgemachtem Essiggemüse und heissen Kartoffeln.

Zubereitung direkt am Tisch.

ab 2 Personen

p.P. 26.00



Frisch und Frech

Knackige Salate an hausgemachtem Dressing.

	Klein	
Bunter Blattsalat	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

Frühlings Spezialitäten

Bärlauchcremesuppe

Hausgemachte Bärlauchcremesuppe
mit Rahm aus unserer Käserei

6.00 8.50

Landfrauensalat

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

10.00 13.50

Saisonsalate

Knack-frischer Blattsalat mit gerösteten Kernen, Nüssen
und Crôutons an cremigem Hausdressing

Vorspeise Hauptgang

Nature

8.50 11.50

mit marinierten Frischkäsewürfeln

10.50 14.50

mit Emmentaler „le Roi“ Möckli

12.50 16.50

mit frittierten Pouletbrustknusperli

14.50 18.50

Schaukäserei Klassiker

Evergreens aus der Schaukäsereiküche.

Klein

Hausgemachter Frischkäse

Frittierter Frischkäse in Panade
 serviert mit bunt gemischten Salaten an feinem Hausdressing

13.50 18.00

Käsewurst Stöckli 1741

Geräucherte Käsewurst gebraten
 serviert mit bunt gemischten Salaten

23.00

**Unsere Käsewurst wird von der Metzgerei Flückiger
 hergestellt mit reichlich Käse aus dem Küherstöckli 1741.**

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

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 Pouletbrustschnitzel mit leichter Senfrahmsauce
 Tagliatelle und frischem Gemüse

18.50 23.50

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, 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
WG Gässli	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.

Preise

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.