



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 Crème, 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

„Chäsisuppe“

Hausgemachte Käserahmsuppe mit Käseirahm

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

½ 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 Mammüt, 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

Sommer Spezialitäten

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

Gebratene Pouletbrustschnitzel mit leichter Senfrahmsauce

Tagliatelle und frischem Gemüse

18.50

23.50

Wein- und Getränkekarte

Unsere exklusive Hausempfehlung

Senne Wy weiss

Traubensorten: Valais AOC Amigne, Ermitage, Chasselas und Heida

"Strohgelbe Farbe. 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	5.00
3dl	15.00
5dl	25.00

Senne Wy rot

Traubensorten: Valais AOC Humagne rouge, Cornalin, Pinot noir Syrah und Dialivoir

"Fruchtige, 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	5.00
3dl	15.00
5dl	25.00

Weine im Offenausschank

	1dl	2dl	5dl
Weissweine			
Chasi Wy weiss (Cuvillon Chablais AOC)	4.40	8.80	21.00
Epresses	5.00	10.00	24.00
Mont-sur-Rolle	4.40	8.80	21.00
Yvorne	5.00	10.00	25.00
Rotwein			
Chasi Wy wot (Dôle du Valais AOC)	4.40	8.80	21.00
Jenins Landritter	5.10	10.20	25.00

Flaschen Weine

Weissweine

Schafiser blanc AOC 75 cl 35.00

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 47.00

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 43.00

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 Bouquet, sowie einen ausgewogenen Körper. Dieser Pinot Noir eignet sich vorzüglich zu Käse- und Fleischgerichten.

Maienfelder Bündnerbanner AOC 75 cl 46.00

„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.“

Kaffee und Mineral

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Milchkaffee hell/dunkel, koffeinfrei			4.00
Doppelter Espresso			5.90
Cappuccino, Latte Macchiato			5.00
Cappuccino, Latte Macchiato mit Aroma			5.50
Kaffee mélange, Schokolade mélange, Ovomaltine mélange			5.00
"Huuskafi mit Pfiff und Nidle"	40 Vol. %	4 cl	7.50
Kaffee Fertig / Luz (Bätzi, Chrüter, Zwetschgen)	40 Vol. %	2 cl	5.50
Tee nature, crème, citron			3.60
Portion Kräuter,-Wandertee aus der Region			5.50
Punsch (Apfel, Orange, Rum, Waldbeeren)			4.00
Tee Rum	37,5 Vol. %	2 cl	6.20
Schokolade, Ovomaltine (dampferhitzt)		2 dl	4.00
Milch pasteurisiert (dampferhitzt)		2 dl	2.20

Kalte Getränke im Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl
Mineralwasser Rhäzünser			
Sinalco Orange, Citro, Grapefruit, Süssmost, Sinalco-Cola,			
Sinalco-Cola zero, Rivella rot, Rivella blau, Eistee	3.00	3.50	4.80
Milch pasteurisiert	2.20	2.50	3.50
Ovomaltine und Schokolade	3.30	4.00	4.50

Kalte Getränke im Fläschli

Mineralwasser Arkina ohne Kohlensäure		3 dl	4.20
Mineralwasser Rhäzünser		5 dl	5.20
Ramseier „Suure Moscht“ mit und ohne Alkohol	4,0 Vol. %	5 dl	5.20
Schweppes Tonic		1,8 dl	4.20
Tomatenjus Michel		2 dl	4.20
Orangenjus Michel		2 dl	4.20
Mineralwasser Rhäzünser, Mineralwasser Arkina ohne Kohlensäure,			
Orangenjus		1 lt	9.00
Sinalco Cola Zero, Eistee, Sinalco Cola/Zero, Elmer Citro, Pepita Grapefruit,			
Ramseier Süssmost, Rivella rot, Rivella blau, Sinalco Orange		1,5 lt	12.00

Bier und Spirituosen

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle im Offenausschank			
Herrgöttli	4,8 Vol. %	2 dl	3.20
Stange	4,8 Vol. %	3 dl	4.00
Grosses	4,8 Vol. %	5 dl	5.20

Flaschenbier

Lager	4,8 Vol. %	5 dl	5.20
Feldschlösschen alkoholfrei	0,5 Vol. %	3 dl	4.60
Feldschlösschen alkoholfrei	0,5 Vol. %	5 dl	5.20
Feldschlösschen Hopfenperle (Spetzli)	5,2 Vol. %	3,3 dl	4.60
"As Frömds" regionales Bier von Mein Emmental	5,0 Vol. %	3,3 dl	5.50

Apéritif

Martini weiss	15,0 Vol. %	4 cl	5.50
Cynar mit Orange	16,5 Vol. %	4 cl	6.50
Martinazzi (Der Schweizer Campari) mit Orange	22 Vol. %	4 cl	6.50
Appenzeller	29 Vol. %	4 cl	5.50
Bärn Secco (Berner Prosecco Brut)	12.5 Vol. %	1 dl	6.50
Bärn Secco (Berner Prosecco Brut)	12.5 Vol. %	3.75 dl	20.00

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, 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 Sigris	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.

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.