



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Offres 2023

À propos de nous

Ouvert 365 jours par année:

Avril à Octobre de 9h00 – 18h30

Novembre à Mars de 09h00 – 17h00

Dans notre restaurant confortable, nous servons des nombreuses spécialités régionales fraîchement préparées. Sur place, vous trouverez une grande aire de jeux, un zoo miniature avec des chèvres et une terrasse ensoleillée en libre-service. L'Emmentaler AOP est disponible en différents niveaux de maturité dans la fromagerie, ainsi q'une centaine d'autres fromages et spécialités de l'Emmental avec des souvenirs. Vous atteindrez le Grand Tour Photo Spot en quinze minutes à pied à partir de la fromagerie.



Offres quotidiennes

Visite gratuite sans guide

Pendant nos heures d'ouverture, vous pouvez visiter gratuitement la fromagerie de démonstration de l'Emmental avec les quatre générations de fromages. Dans le chalet de 1741, vous pouvez voir comment le fromage est fabriqué au feu de bois (pas tous les jours). Visite de la fromagerie de 1900. Dans la fromagerie du village de 1954, il y a l'entrée du Königsweg et dans le bâtiment principal vous obtenez un aperçu de la production moderne. La durée de la visite est environ 45 minutes. Vous pouvez voir une partie passionnante de la production d'Emmentaler AOP à 10h10 et 15h10 avec le remplissage du fromage.

«Königsweg» - Le chemin du roi

Digitale - traditionnel - sensationnel! Découvrez l'histoire de la marque et la production de l'Emmentaler AOP sur la visite autoguidée «digitale». Apprendre, comment les maîtres fromagers transforment le lait cru de haute qualité en fromage le plus célèbre du monde. Le point culminant est une dégustation de l'Emmentaler AOP d'origine au milieu de la production et de la cave de maturation. Vous vous demandez ce que les trois protagonistes ont à dire? Plongez dans le monde fascinant de l'Emmentaler AOP, le roi des fromages. La durée du chemin du roi est environ 30 minutes.



Frais d'entrée	Enfants jusqu'à 11 ans	gratuit
	Jeunes 12-17 ans	CHF 8.50
	Adultes	CHF 16.00
Offre famille	1 adulte avec 1 enfant/jeune	20 % remise
Mini groupes	à partir de 6 personnes	20 % remise
Maxi groupes	à partir de 12 personnes	25 % remise

Workshop public du fromage frais

Il y a un workshop public de fromage frais tous les jours à 14 h. Avec l'aide d'un fromager, vous transformez 40 litres de lait en 5 kg de fromage frais. Ce workshop prend environ une heure de temps. Après environ 45 minutes d'égouttage, le fromage est prêt et vous pouvez prendre le cœur au fromage frais emballés individuellement dans des récipients en plastique. Tous les clients payants reçoivent un cœur au fromage. Le nombre de places est limité, merci de vous inscrire en temps utile. Ce workshop se déroule en allemand. Une fiche de traduction est disponible en anglais, français, espagnol et italien.

Enfants jusqu'à 11 ans	gratuit
Jeunes 12-17 ans	CHF 6.00
Adultes	CHF 12.00

Offres groupes sur l'enregistrement

Visite

Visite guidée

Avec un guide, vous visitez le chalet de l'année 1741, la fromagerie de l'année 1900, puis embarquez sur le chemin du roi. À la fin, vous pouvez attendre une dégustation de fromage avec différents degrés de maturité de l'Emmentaler AOP. La visite guidée avec chemin du roi peut être réservée en allemand, anglais ou français. Avec un groupe de 25 personnes maximum, la visite guidée dure environ une heure. La durée peut varier pour les grands groupes.

Les coûts d'une visite guidée avec le chemin du roi sont calculés à partir d'un prix de base pour le groupe et de l'entrée pour le chemin du roi:

Par groupe de 1 à 25 personnes	CHF 160.00
Enfants jusqu'à 11 ans	gratuit
Jeunes 12-17 ans	CHF 5.50
Adultes	CHF 8.50



Visite de la ferme

Découvrez l'origine du lait de notre Emmentaler AOP! Pendant la visite de la ferme, vous aurez un aperçu passionnant de la vie quotidienne variée et occupée d'une famille d'agriculteurs dans l'Emmental. Pendant environ une heure, vous visitez une ferme à proximité de la laiterie de l'Emmental. La visite se fait en allemand, sur demande nous pouvons organiser un traducteur pour le français ou l'anglais.

Par groupe de 1 à 25 personnes	CHF 160.00
Traducteur	CHF 70.00

Faire du fromage

Fromage frais

Avec un fromager, vous transformez 40 litres de lait en 5 kg de fromage frais. Ce workshop prend environ une heure. Après environ 45 minutes d'égouttage, le fromage frais est prêt et vous pouvez prendre les cœurs de fromage à la crème emballés individuellement dans des récipients en plastique.

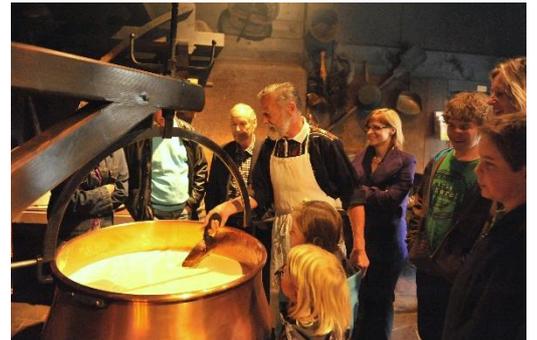
	Par groupe de 1 à 20 personnes	CHF 235.00
Horaires réservés	Janvier à Décembre	9h30, 11h30, 16h00



Fromage du Stöckli

Dans le chalet "Stöckli" de l'année 1741, vous traitez 200 litres de lait au feu de bois sous la direction d'un fromager. Le résultat sont deux meules de fromage Stöckli, chacun d'environ 8 kg. Après quatre mois d'affinage, nous vous enverrons le fromage en Suisse, entier ou coupé, ou vous pouvez le retirer chez nous. Le workshop se déroule en allemand, sur demande nous pouvons organiser un traducteur pour le français ou l'anglais.

	Par groupe de 1 à 20 personnes	CHF 265.00
	1 meule du fromage	+ CHF 255.00
	2 meules du fromage	+ CHF 210.00
	Traducteur	CHF 140.00
Horaires réservés	Avril – Octobre	9h00, 12h00, 15h00
	Novembre – Mars	10h00, 13h00



Balade en calèche

Nous organisons pour vous une balade en calèche confortable. Pendant environ une heure et demie, vous conduisez dans la calèche à travers le paysage vallonné, émotif et charmant.

12 personnes peuvent voyager avec chaque calèche, jusqu'à quatre calèches sont disponibles. Une réservation anticipée est requise.

Coût par calèche

CHF 300.00

Recommandation: Offre combinée

Le chemin du roi peut être réservé avec un avantage de prix combiné pour chaque offre:

Enfants jusqu'à 11 ans	gratuit
Jeunes 12-17 ans	CHF 5.50
Adultes	CHF 8.50

Glamping à la fromagerie

Avec une vue magnifique sur la région romantique et sauvage de l'Emmental, entourée d'un paysage de collines verdoyantes, de vaches joyeuses et de beaucoup de temps pour soi, c'est l'endroit idéal pour passer une nuit ou deux. Vous pouvez également séjourner dans les deux charmants tonneaux meublés et passer une journée dans le village du fromage d'Emmentaler. Les tonneaux peuvent accueillir quatre personnes et sont équipés d'un lit de 217,5 x 200 cm et de deux lits de 65 x 210,00 cm. En outre, vous pouvez savourer le dîner et le petit-déjeuner dans les tonneaux.

Coût par nuit à partir de

CHF 85.00

Adolescent par nuit

CHF 55.00

Les enfants jusqu'à 11 ans sont gratuits



Production quotidienne d'Emmentaler AOP

Dans le bâtiment principal

Heures	Quoi?
10h10	Moulage et pressage: Mise le caillé
13h00	Caillage du lait: On ajoute la présure pour provoquer le caillage
13h40	Découpage du caillé: On tranche le caillé pour obtenir des "grains" de fromage
15h10	Moulage et pressage: Mise le caillé

Le dimanche

16h00 Fabrication traditionnelle: Retirez un meule d'Emmentaler AOP à la main.



Informations générales

- L'Emmentaler Schaukäserei est accessible en fauteuil roulant.
- Tous les prix imprimés sont en CHF et TVA incluse.
- Sous réserve de modifications.
- Des places de parking et quatre places pour autocars sont disponibles à titre payant.
- Nous disposons d'un grand espace ouvert où les chiens sont les bienvenus. Dans le bâtiment principal, nous vous demandons de tenir les animaux en laisse et de ne les emmener avec vous que dans le restaurant.

Transports publics

L'Emmentaler Schaukäserei est reliée aux transports en commun par bus. L'arrêt de bus "Affoltern i.E., Dorf" se trouve à 50 mètres de nous.

- De Berne / Zurich via Burgdorf, Hasle - Rüegsau
- De Lucerne via Huttwil

My Buxi

En plus du bus, il est également possible de prendre le bus à la demande "MyBuxi" au départ de Hasle-Rüegsau pour s'y rendre. Vous trouverez de plus amples informations sur www.my-buxi.ch.