



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Apéro- und Bankettvorschläge



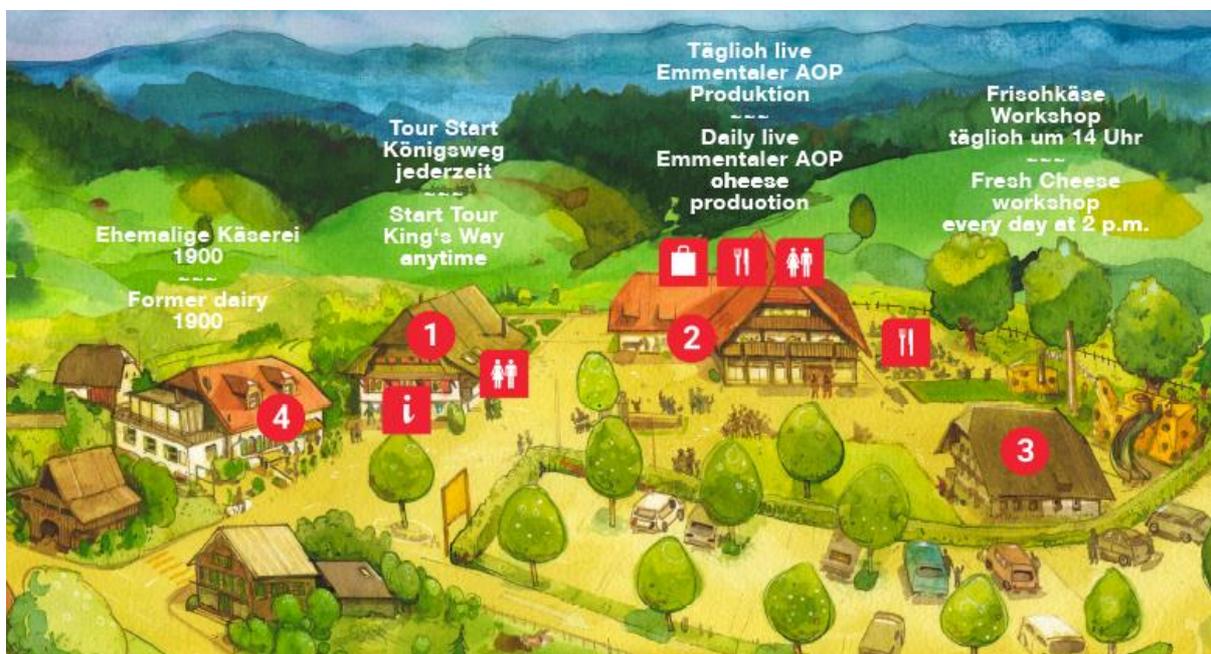
Gutes Essen & herzlicher Service: wir setzen alles daran, um für Sie einen erinnerungsvollen Anlass zu gestalten.

Ob Familienfest oder Teamausflug wir bieten Ihnen vom kleinen feinen Apéro über das Brunchbuffet bis hin zum 3-Gänge Festmenü viele verschiedene Möglichkeiten an. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren! Wir helfen Ihnen gerne dabei, entsprechend Ihrem Anlass und Ihrem Budget den richtigen Rahmen zu finden.

Übersicht über die Emmentaler Schaukäserei

Die Emmentaler Schaukäserei ist umgeben von Högern und Chrächen und steht in Affoltern im Emmental. Das Dorf liegt 801 m über Meer und lädt mit seiner einzigartigen Umgebung zum Verweilen ein. Höchster Punkt der Gemeinde ist der Aussichtspunkt "Lueg" (knapp 900 m über Meer), der einen einzigartigen Blick übers Emmental bietet.

Gleich mehrere Käsereigebäude gehören zum Gelände der Emmentaler Schaukäserei. Beim Rundgang durch die verschiedenen Häuser erleben Sie eine kleine Zeitreise - angefangen beim Stöckli von 1741 (Nr. 3) bis zum Hauptgebäude (Nr. 2), wo sich die moderne Emmentaler AOP Produktion befindet.



- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1 Königsweg/Information
King's Way/Information
Voie royale/Information | 2 Schaukäserei
Show dairy
Fromagerie de démonstration | 3 Stöckli
Cottage
Stöckli | 4 Meier Schaubäckerei
Show Bakery
Boulangerie de démonstration |
|---|--|--|---|

Wir haben täglich geöffnet, auch an Sonn- und Feiertagen.

Öffnungszeiten: 9.00 – 17.00 Uhr

Abendbankette auch ausserhalb der Öffnungszeiten möglich!

KONTAKT

Emmentaler Schaukäserei
 Schaukäsereistrasse 6
 CH-3416 Affoltern im Emmental

+41 34 435 16 11 | info@e-sk.ch

Mehr Informationen zur Anreise und die Geschäftsbedingungen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

Brunch

Das Frühstück ist bekanntlich die wichtigste Mahlzeit am Tag. Unser Sennenbrunch, ein reichhaltiges Buffet mit allerlei Köstlichkeiten aus unserer Region, eignet sich für Ihr gemütliches Fest. Immer sonntags findet ein öffentlicher Brunch für Individualgäste statt. Wenn Sie für Ihr Fest einen Sennenbrunch wünschen, eignen sich daher die Wochentage Montag bis Samstag.

Sennenbrunch-Buffer

AB 35 ERWACHSENEN PERSONEN
 (oder Mindestbetrag von CHF 1'505)

Schlemmen Sie an unserem reichhaltigen Brunch-Buffer à discrétion:

Brotspezialitäten von der Schaubäckerei Meier,
 grosse Käseauswahl mit vielen Eigenprodukten und regionalen Spezialitäten,
 Fleisch- und Fischplatten, Joghurt und Müesli, Saftbar sowie Rösti,
 Käsekuchen und Eierspeisen und natürlich eine „gluschtige“ Dessertauswahl
 Pro Person (ab16-jährig) 43.00
 Kinder pro Altersjahr (zwischen 5 – 15 Jahren) 2.00



Apérovorschläge

Ein Apéro geht immer, ob vor dem Essen, während einem Erlebnis bei uns oder einfach so. Unser Angebot besteht vor allem aus klassischen "Brättli", welche wir gerne mit einem passenden Wein ergänzen. Zelebrieren Sie mit Ihren Gästen die Geselligkeit eines Apéro's!

Preis pro Portion

„Ufem Holzbrättli“

Käsebrett

Feinste Käsespezialitäten aus der Emmentaler Schaukäserei mit verschiedenen Emmentaler AOP Reifegrade und regionalen Käsespezialitäten. Garniert mit frischen Früchten und Butter, dazu Brot von der Schaubäckerei Meier. 18.50

Käse-Fleischbrett

Feinste Käsespezialitäten aus der Emmentaler Schaukäserei mit verschiedenen Emmentaler AOP Reifegrade und regionalen Spezialitäten, Emmentaler Schinken, Pastrami und Huuswurst von der Metzgerei Flückiger. Garniert mit frischen Früchten, Essiggemüse, knuspriges aus der Kambly, Brot von der Schaubäckerei Meier. 24.50

Emmentaler AOP Degustationsbrett

Erleben Sie die verschiedenen Reifegrade unseres Königs "Emmentaler AOP" dazu Brotspezialitäten von der Schaubäckerei Meier 28.50

„zum Knabbere“

Käsemöckli

100g von unseren Emmentaler AOP le roi Möckli (mind. 24 Monate gereift) 7.80

Salzvariation

Nüssli & Chips 4.50

Hausgemachte Käsespezialität

Käsekuchen 16cm Ø (in 8 Stücke geschnitten) 16.50

„Schaukäserei Apéro“

AB 20 PORTIONEN

Das perfekte Apéro für Ihren Hochzeits- oder Festtags-Anlass. Feinste Käsespezialitäten aus der Emmentaler Schaukäserei mit verschiedenen Emmentaler AOP Reifegrade, Hagu Hans, Mutschlikäse, Tête de Moine und Weichkäse aus der Region. Schinken, Pastrami, Speck sowie Huuswurst von der Metzgerei Flückiger. Garniert mit getrockneten Früchten und Essiggemüse. Brot und Züpfle von der Schaubäckerei Meier, hausgemachter Käsekuchen, Früchtespiess, Chips, Nüssli, Tomaten-Frischkäsespiess 35.00



Menüvorschläge

Unsere Menüvorschläge sind nicht in Stein gemeisselt. Wenn Sie Änderungswünsche haben, besprechen wir gerne mit Ihnen unsere Möglichkeiten. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

Gluschtig und beliebt

AB 10 PORTIONEN

Schaukäserei Klassiker

Bunt gemischter Gemüse- und Blattsalat
an feinem Hausdressing

„Käserei Rösti“
Goldbraune Rösti mit
Schinken und Raclettekäse überbacken
serviert mit einem Spiegelei

Emmentaler Meringues
mit Schaukäserei - Glace und Rahm

36.00

klein 32.00



Emmentaler Menus

AB 15 PORTIONEN

Senne Menu

Bunt gemischter Blattsalat
an cremigem Hausdressing

Kalbsgeschnetzeltes "Berner Art"
mit Pilzen, Speck und Silberzwiebeln
an Rahmsauce serviert mit Butterrösti
und Gemüse garnitur

„Meielis Merängge Gschlaber“
Gebrannte Creme mit Vanilleglace
und Meringues – Brösmeli

57.00

Klein 48.00

nur Hauptgang 43.00
klein 34.00

Treichler Menu

Bunt gemischter Blattsalat
an cremigem Hausdressing

Schweinsgeschnetzeltes
an Pilzrahmsauce
serviert mit Butterrösti
und Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat
mit hausgemachtem Sorbet
und Rahm

42.00

klein 35.00

nur Hauptgang 28.00
klein 21.00

Schaukäserei Spezialitäten

Evergreens aus der Schaukäsereiküche: unsere Klassiker sind bei vielen Gästen, ob jung oder älter, sehr beliebt.

klein

Vorspeisen

Emmentaler Salat

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

10.60 16.60

Gemischter Gemüse- und Blattsalat

an cremigem Hausdressing

9.60 11.60

Grüner Blattsalat

an cremigem Hausdressing

6.60 8.10

"Chäsisuppe"

Hausgemachte Käserahmsuppe mit Käseirahm

9.00 13.00

Hauptgänge

Affoltern-Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Emmentaler AOP Käse und Schinken serviert mit Bärner Frites und Gemüse

34.90

Rahmschnitzel

Gebratene Schweineschnitzel an cremiger Champignonrahmsauce mit Tagliatelle und Rahmpfirsich

21.00 28.50

Pouletbrust

Gebratene Pouletbrust an cremiger Apfelmossauce dazu Trockenreis und Gemüse

28.50

Schnipo

Gebratene Schweineschnitzel paniert mit Bärner Frites

18.50 25.00

Unser Tipp

Käserei-Rösti

mit Schinken überbacken mit Raclettekäse dazu ein Spiegelei

16.00 20.00



Fleisch aus dem Ofen

AB 15 PORTIONEN

Suure Mocke "Grossmutter Art"

Rindssauerbraten an kräftiger Rotweinsauce
mit Pilzen Speck und Silberzwiebeln
dazu Kartoffelstock und Gemüsebeilage
Vorbestellzeit mind. 3 Wochen

klein

26.00 32.00

Hackbraten

Hackbraten an frischer Kräutersauce
mit „Dürsrüti-Härdöpfu“ (Rahmrösti mit Speck und Käse)
und Gemüse garnitur

23.00 28.50

Vegetarisch

„Pflanzblätzerösti“

Knusprige Rösti mit Gemüse, überbacken mit Raclettekäse

16.00 20.00

„Käse-Hörndli“

Hörndli an cremiger Käserahmsauce
serviert mit Emmentaler AOP le roi Möckli (mind. 24 Monate gereift)

14.00 17.50

Hausgemachter Käsekuchen

½ Käsekuchen serviert mit gemischten Salaten
Ganzer Käsekuchen 16cm Ø

18.00

16.50

Für Kinder

Kinder Schnipo mit Bärner Frites und Gemüse

14.00

Paar Wienerli mit Pommes und Gemüse

12.00

Käse- Hörndli

9.50

Raclette mit Kartoffeln

8.00

Buntes Gemüse mit Tagliatelle

8.00

½ Portion Bärner Frites

7.50



Käse-Erlebnis in der Schaukäserei

Unsere Fondues werden alle sorgfältig von Hand hergestellt.
Wählen Sie zwischen unseren einzigartigen Mischungen.

Schaukäserei-Fondue

Die cremige Mischung mit Emmentaler AOP (24 Monate gereift),
altem Hagu Hans und Hügu Himu Käse

200 g

26.00

Stöckli-Fondue

Die rezente Mischung mit Stöcklikäse aus dem Küherstöckli von 1741
und altem Hagu Hans

200 g

26.00

Unser Fondue servieren wir mit Ruchbrot von der Schaubäckerei Meier.

Das Fondue enthält ein wenig Alkohol, diesen können wir auf Wunsch
aber gerne mit "Suurem" alkoholfreiem Apfelmost ersetzen.

Bestellen Sie zusätzlich zum Fondue:

Portion heisse Kartoffeln

2.60

Portion hausgemachtes Essiggemüse im Einmachglas

6.50

Kirsch zum Fondue, 41 Vol. %, 2 cl

6.00

Raclette

150 g cremiger Raclettekäse im Ofen geschmolzen
serviert mit Essiggemüse und Raclettekartoffeln

19.00

Tisch-Raclette

AB 2 PERSONEN

für noch mehr Gemütlichkeit

Reichhaltige Käseauswahl mit hausgemachtem Essiggemüse
und heissen Kartoffeln.

Zubereitung direkt am Tisch

Preis pro Person

26.50

Abendmenüs

AB 30 PORTIONEN

Festmenu vom Schwein

Emmentalersalat
Bunt gemischter Blattsalat
garniert mit Emmentaler AOP Streifen, Ei, Speckkürfeli und Croûtons

Am Stück gebratenes Schweinsnierstück
an cremiger Senfrahmsauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse

Dessertbuffet
mit hausgemachten Glacen
Käsereirahm, gebrannte Creme, Fruchtsalat,
Meringues und Schokoladengebäck

56.00

mit Nachservice 62.00

nur Hauptgang 34.00

Festmenu vom Grill

Hausgemachte Käserahmsuppe
garniert mit Käsereirahm

Grillbuffet
mit reichhaltiger Fleischauswahl;
Schweinshalssteak, Pouletbrust, Rindssteak und dreierlei Cipolattas,
panierter Frischkäse, Grillgemüse, Kartoffeln,
bunt gemischte Gemüse und Blattsalate,
Dipsaucen, hausgemachte Kräuterbutter
sowie Brot und Zopf von der Schaubäckerei Meier

Frischer Fruchtsalat
mit hausgemachter Glace und Käsereirahm

69.00

nur Hauptgang 54.00



Festmenu vom Rind

Melone mit Landrauchschinken
und Emmentaler AOP le roi Möckli (mind. 24 Monate gereift)
serviert mit Brot und Zopf von der Schaubäckerei Meier

Am Stück gebratenes Schweizer Rindsentrecôte
mit Sauce Bernaise
Kartoffelgratin und Gemüse

Dessertteller
mit hausgemachter Glace
gebrannte Creme, Fruchtsalat,
Schokoladengebäck und Käseirahm

89.00

mit Nachservice 95.00

nur Hauptgang 63.00

Wein- und Getränkeangebot

Unsere exklusive Hausempfehlung

	1dl	2dl	5dl
Senne Wy weiss			
Traubensorten: Valais AOC Amigne, Marsanne blanche, Chasselas und Savagnin blanc. Strohgelbe Farbe, ein 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.	6.50	19.50	27.00
Senne Wy rot			
Traubensorten: Valais AOC Humagne rouge, Syrah, Pinot Noir, Cornalin und Diolinoir. Fruchtig, 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.	6.50	19.50	27.00

Weine im Offenausschank

	1dl	2dl	5dl
Weisswein			
Chäsi Wy weiss (Cuvillon Chablais AOC)	5.50	11.00	26.50
Epesses	6.00	12.00	28.00
Mont-sur-Rolle	4.50	9.00	22.00
Yvorne	6.00	12.00	29.00
Rotwein			
Chäsi Wy rot (Dôle du Valais AOC)	5.50	11.00	26.50
Jenins Landritter (Blaubugunder)	6.50	13.00	31.50

Flaschen Weine

75 cl

Weissweine

Schafiser blanc AOC

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.

50.50

Sauvignon blanc

Der Wein entwickelt ein erstaunlich intensives, fruchtiges, nach Zitrusfrüchten, Holunderblüten und Litschi duftendes Aroma.

48.50

Rosé

Rosé Ivan Barbic Romandie

Ein hell lachsrosafarbener Wein, dessen Bukett von fruchtigen Erdbeeraromen geprägt und mit leichten Himbeernoten ergänzt wird. Im Gaumen zeigt er eine leichte Auftaktsüsse und ein frisches, aber geschmeidiges Finish.

34.00

Rotweine

Schafiser Pinot Noir

Dieser Pinot Noir besitzt eine dunkle rubinrote Farbe, ein blumiges und fruchtiges Bukett, sowie einen ausgewogenen Körper. Dieser Pinot Noir eignet sich vorzüglich zu Käse- und Fleischgerichten.

59.50

Merlot del Ticino DOC

Der klassische Wein aus der Schweizer Sonnenstube „Tessin“. Er präsentiert sich lieblich, vollmundig und harmonisch.

59.50



Kaffee und Mineral

Warme Getränke

Kaffee, Espresso			4.40
Milchkaffee			4.50
Doppelter Espresso			6.00
Cappuccino			5.50
Latte Macchiato			6.00
Cappuccino mit Aroma			6.00
Latte Macchiato mit Aroma			6.50
Kaffee mélange			6.00
Schokolade mélange, Ovomaltine mélange			6.50
"Huuskafi mit Pfiff und Nidle"	40 Vol. %	4 cl	8.50
Kaffee Fertig / Luz (Bätzi, Chrüter, Zwetschgen)	40 Vol. %	2 cl	6.00
Tee nature, crème, citron			4.20
Portion Kräuter, aus der Region			6.50
Punsch (Apfel, Orange, Rum, Waldbeeren)			5.50
Tee Rum	37,5 Vol. %	2 cl	6.50
Schokolade, Ovomaltine (dampferhitzt)		2 dl	4.50
Milch pasteurisiert (dampferhitzt)		2 dl	3.00

Kalte Getränke im Offenausschank

Mineralwasser Rhäzünser,	2 dl	3 dl	5 dl
Sinalco Orange, Citro, Grapefruit, Süssmost,			
Sinalco-Cola, Sinalco-Cola zero, Rivella rot,			
Rivella blau, Eistee	3.50	4.30	5.60
Leitungswasser	1.00	2.00	3.00
Milch pasteurisiert	3.00	4.00	5.00
Ovomaltine und Schokolade	3.50	4.50	5.00

Kalte Getränke im Fläschli

Mineralwasser Arkina ohne Kohlensäure		3.3 dl	4.90
Mineralwasser Rhäzünser		5 dl	5.90
Ramseier „Suure Moscht“ mit und ohne Alkohol	4,0 Vol. %	5 dl	6.00
Alpiness Tonic (Schweizer Tonic)		2 dl	6.50
Tomatenjus Michel		2 dl	5.60
Orangenjus Michel		2 dl	5.10
Mineralwasser Arkina ohne Kohlensäure,			
Mineralwasser Rhäzünser, Orangenjus		1 lt.	9.00
Leitungswasser		1 lt.	5.00
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

Stange	4,8 Vol. %	2.5 dl	4.30
Grosses	4,8 Vol. %	5 dl	5.80

Flaschenbier

Lager	4,8 Vol. %	5 dl	6.00
Feldschlösschen alkoholfrei	0,5 Vol. %	3 dl	5.00
Feldschlösschen alkoholfrei	0,5 Vol. %	5 dl	5.50
Feldschlösschen Hopfenperle (Spetzli)	5,2 Vol. %	3,3 dl	5.00
Bärner Müntschi Felsenau	4,8 Vol. %	3,3 dl	6.50

Apéritif

Martini weiss	15,0 Vol. %	4 cl	8.00
Cynar mit Orange	16,5 Vol. %	4 cl	8.00
Martinazzi (Der Schweizer Campari) mit Orange	22 Vol. %	4 cl	8.00
Appenzeller	29 Vol. %	4 cl	7.50
Prosisseco (Schweizer Schaumwein)	12.5 Vol. %	1 dl	7.00

Über saisonale Apéritifs informieren Sie unsere Mitarbeiter:innen sehr gerne.

Spirituosen von der Brennerei Krammer Heimiswil

„Bätzi“ Apfelbrand	40 Vol. %	2 cl	6.00
Zwetschgen / Kirsch / Pflümli	41 Vol. %	2 cl	6.00
Kräuterbrand	40 Vol. %	2 cl	6.00
Birnenbrand	41 Vol. %	2 cl	6.50
Auti Spycher Zwätschge	40 Vol. %	2 cl	7.00

Spirituosen

Grappa	43 Vol. %	2 cl	7.50
Marc Vieux Wallis	40 Vol. %	2 cl	6.00

Räumlichkeiten

Unsere vielfältigen Räumlichkeiten bieten den richtigen Rahmen, um sich kulinarisch zu verwöhnen.

Saal

bis 120 Personen

Im 1. Stock vom Hauptgebäude (Nr. 2), mit Lift zugänglich

Restaurant

bis 80 Personen

Im EG vom Hauptgebäude (Nr. 2)

Wintergarten

bis 80 Personen

Im EG vom Hauptgebäude (Nr. 2)

mit herrlicher Sicht übers Emmental

Gartenterrasse

bis 200 Personen

Zwischen dem Hauptgebäude (Nr. 2) und dem Kinderspielplatz

Selbstbedienung, für grosse Gruppen auch bedient möglich.

Catering

Emmental to go

Wir bieten nicht nur in unseren Räumlichkeiten regionales Essen und herzlicher Service, sondern liefern das auch gerne an den Ort, wo Sie Ihr Fest feiern möchten. Ganz nach Ihren Wünschen können Sie die fertig zubereiteten Speisen in (Warmhalte-) Transportgeschirr abholen oder Sie lassen sich von uns beliefern.

Gerne stehen wir für eine Anfrage zur Verfügung und freuen uns, wenn wir Ihr Fest mit unserem Angebot bereichern dürfen.

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. 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.

Wichtige Informationen für Bankette

Preise

Alle Preise in CHF und pro Portion/Person, inklusive 8.1 % MwSt.

Menü

Unsere Menüvorschläge sind für Gruppen, welche ein einheitliches Menü wählen. Die Menüs servieren wir ab 10 Portionen.

Nachservice

Gerne servieren wir Ihnen für CHF 6.00 pro Person einen Nachservice mit Plattenservice.

Deklaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Unser Brot und Backwaren stammen von der Bäckerei Meier, Oberburg/Affoltern und werden somit in der Schweiz hergestellt.

Personenzahl

Bitte teilen Sie uns eine Änderung der Teilnehmerzahl so früh wie möglich mit. Bei der Verpflegung sind Änderungen der Anzahl Personen bis 24 Stunden vor dem Anlass ohne Kostenfolge möglich. Danach verrechnen wir Ihnen die vorbestellten und nicht konsumierten Portionen mit 50 % des Preises.

Spezielle Kostformen

Für Vegetarier und spezielle Kostformen inklusive Allergien und Intoleranzen stellen wir Ihnen gerne eine entsprechende Alternative zusammen. Bitte informieren Sie uns diesbezüglich spätestens 10 Tage vor dem Anlass.

Tischdekoration

Gerne organisieren wir Blumenschmuck für Sie. Wir verrechnen Ihnen diese zum Selbstkostenpreis und einer Servicepauschale von CHF 10.00.

Nachtzuschlag

Je nach Angebot verlangen wir ab 00:30 Uhr einen Nachtzuschlag von CHF 80.00 / pro Stunde.

Jugendschutz

Selbstverständlich verkaufen wir keine alkoholischen Getränke an unter 16-jährige, und keinen Wein und keine Spirituosen sowie Mischgetränke an unter 18-jährige Gäste.

Rahmenprogramm

Ergänzen Sie Ihr Bankett mit einem Käse-Erlebnis der besonderen Art. Vom kurzen Indoor Rundgang bis zur zweistündigen Käseherstellung bieten wir Ihnen und Ihren Gästen verschiedene Aktivitäten.

KÖNIGSWEG: DAS INDOOR-ERLEBNIS

Digital - Traditionell - Visuell - Sensationell

Entdecken Sie auf der selbstgeführten «digionellen» Tour die Geschichte der Marke und die Produktion des Emmentaler AOP. Erfahren Sie, wie die Käsermeister:innen die hochwertige Rohmilch in den berühmtesten Käse der Welt verwandeln. Als Höhepunkt erwarten Sie eine Degustation des originalen Emmentaler AOP inmitten der Produktion und der Reifekeller. Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Emmentaler AOP, dem König der Käse.

Kombi Preis für Erwachsene	CHF	9.00
Kombi Preis für Jugendliche (ab 12-jährig)	CHF	5.50
Preis für Kinder bis 11-jährig		gratis
(Normalpreis für Erwachsene)	CHF	16.50
(Normalpreis für Jugendliche)	CHF	8.50

GEFÜHRTER RUNDGANG

Wie kommen die Löcher in den Käse? Dies und noch viel mehr erfahren Sie auf unserem geführten Rundgang durch die Schaukäserei. Zusammen mit einer Gruppenbegleiterin oder einem Gruppenbegleiter besuchen Sie das Küherstöckli aus dem Jahr 1741, die Feuerwagenkäserei von 1900 und begeben sich anschliessend auf den Königsweg. Zum Abschluss erwartet Sie eine Käsedegustation mit verschiedenen Reifegraden des Emmentaler AOP.

Sprachen: Deutsch, Englisch oder Französisch

Gruppe von maximal 25 Personen, mehrere Gruppen parallel möglich

Dauer: ca. 60 Minuten

Basispreis pro Gruppe (1-25 Personen)	CHF	165.00
Zusätzlich pro erwachsene Person	CHF	9.00



Das Erlebnis der besonderen Art

STÖCKLI KÄSEN

Im Stöckli aus dem Jahr 1741 stellen Sie, zusammen mit einem Käser oder einer Käserin, aus 200 Liter frischer Rohmilch Ihren eigenen Käse her. Mit blossen Händen verarbeitet, resultieren am Schluss ein oder zwei Laibe à je 8 kg des wohlschmeckenden Stöcklikäses. Das Beste kommt zum Schluss: Nach vier Monaten Hege und Pflege durch unsere Kellermeister, senden wir Ihnen Ihren persönlich hergestellten Käse direkt nach Hause.

Dauer: 120 Minuten

Grundpreis bis 20 Personen mit 1 Laib Stöcklikäse (8-10 kg) CHF 530.00
2. Laib Stöcklikäse auf Wunsch (zusätzliche 8-10 kg) CHF 215.00

Im Preis inklusive sind Pflege während der vier Monate Reifezeit, teilen und vakuumieren der Käsestücke sowie der Versand per Post innerhalb der Schweiz.

FRISCHKÄSEN

Das ideale Angebot, um in nur 60 Minuten die einzelnen Prozesse der Käseherstellung kennen zu lernen. Sie erfahren aus erster Hand was passiert und warum. Alles in einem: Erlebnis und Käserkurs light. Der Frischkäse ist nach einer Stunde Presszeit bereit zum Mitnehmen und Geniessen. Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer erhält ein Frischkäse-Herz.

Dauer: 60 Minuten

Gruppenpreis bis 20 Personen CHF 240.00

Allgemeine Informationen

Anreise

NACHHALTIG REISEN MIT DEN ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Reisen Sie mit der Bahn nach Huttwil oder via Burgdorf nach Hasle-Rüegsau. Von dort mit dem BLS-Bus oder mit [MyBuxi](#) nach Affoltern im Emmental, Dorf. Die Busstation ist 50 m von der Schaukäserei entfernt.

Wenn Sie flexibel sein wollen, dann buchen Sie mybuxi. mybuxi fährt Sie direkt vor die Schaukäserei, von frühmorgens bis spätabends.

ANREISE MIT DEM AUTO

Bei einer Anreise auf der Autobahn A1 von Bern, Basel oder Zürich nehmen Sie die Ausfahrt Kirchberg und fahren Sie via Burgdorf Richtung Hasle-Rüegsau und Affoltern im Emmental. Von Luzern kommend, nehmen Sie auf der A2 die Ausfahrt Sursee und fahren via Huttwil Richtung Sumiswald über Häusermoos nach Affoltern im Emmental.

Ein grosser Parkplatz ist vorhanden.

Übrigens: Die Emmentaler Schaukäserei ist Teil der Grand Tour of Switzerland und die Lueg-Strasse ist mit einer der schönsten Streckenabschnitte.

ÖKOLOGISCHE ANREISE

Treten Sie in die Pedale.

Mieten Sie sich ein E-Bike via www.rentabike.ch oder nehmen Sie Ihr eigenes Velo.

Die Emmentaler Schaukäserei ist gut über verschiedene Velorouten erreichbar und liegt auf der gut ausgeschilderten Herzrouten-Etappe: Willisau-Burgdorf.

Geschenk für Ihre Gäste gesucht?

Nach Ihrer Budgetvorstellung stellen wir Ihnen Geschenkkörbe zusammen, welche Sie für Ehrungen, Dienstjubilare oder als Gastgeschenke überreichen können. Unsere Auswahl an feinen Emmentaler Spezialitäten bietet für jeden Geschmack etwas. Nach Wunsch auch gerne mit Ihrem Logo oder Text. Wir beraten Sie gerne.



Ihr persönliches Erlebnis

Alle Schaukäserei-Erlebnisse sind individuell und lassen sich auf Ihre Wünsche abstimmen. Wir stehen Ihnen für die Planung gerne zur Verfügung und freuen uns, wenn wir Sie bei uns begrüßen dürfen.

Details

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie, spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass die Details mit uns zu besprechen.

Personenzahl

Bitte teilen Sie uns eine Änderung der Teilnehmerzahl so früh wie möglich mit. Bei der Verpflegung sind Änderungen der Anzahl Personen bis 24 Stunden vor dem Anlass ohne Kostenfolge möglich. Danach verrechnen wir Ihnen die vorbestellten und nicht konsumierten Portionen mit 50 % des Preises.

Angebote 2024

Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten (Preise inkl. 8.1 % MwSt.)

Geschäftsbedingungen für...

...Gruppenangebote:

Die bestätigten Zeiten für die Gruppenangebote sind verbindlich. Bitte informieren Sie uns, wenn Sie sehen, dass Sie verspätet bei uns eintreffen. Wir werden versuchen, Ihnen wenn immer möglich entgegen zu kommen. Für Wartezeiten der Gruppenbegleiter/Käser müssen wir Ihnen CHF 30.00 pro halbe Stunde verrechnen.

...für Apéroangebote und Bankette:

Unsere Menüvorschläge sind für Gruppen, welche ein einheitliches Menü wählen. Die Menüs servieren wir ab 10 Personen.

Bitte lassen Sie uns frühzeitig wissen, wenn Ihnen Lebensmittelunverträglichkeiten (Laktoseintoleranz, Glutenunverträglichkeit und andere Allergien) bekannt sind.

Ab 10 Personen bestellen Sie das Menu bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass.

Bitte teilen Sie uns eine Änderung der Teilnehmerzahl so früh wie möglich mit. Bei der Verpflegung sind Änderungen der Anzahl Personen bis 24 Stunden vor dem Anlass ohne Kostenfolge möglich. Danach verrechnen wir Ihnen die vorbestellten und nicht konsumierten Portionen mit 50 % des Preises für Bereitschaftskosten.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie, spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass die Details mit uns zu besprechen.

Annulationen:

bis 72 Stunden vor dem Anlass = Gratis

bis 48 Stunden vor dem Anlass = verrechnen wir 50% des bestätigten Betrages

unter 24 Stunden vor dem Anlass = verrechnen wir 100% des bestätigten Betrages

Alle Preise inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten.

Buchungen aus dem Ausland nur gegen Barzahlung oder Bezahlung mit EC

Direkt/Kreditkarte.