



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Speise- und Getränkeangebot

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

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

Öffnungszeiten: 9.00 – 17.00 Uhr

Die Küche schliesst jeweils 30 Minuten vorher.

Abendbankette ab 30 Personen auch ausserhalb der Öffnungszeiten möglich.

 = vegetarisch

Scan for other languages

English
Français
Español
Italiano



Free Wifi
ESK
cheesefactory



Frühstück

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

Zum Emmentaler- und Stöckli Zmorge servieren wir Ihnen feinste Kaffee- und Teespezialitäten à discrétion:

Kaffee Crème, Schale, Cappuccino, Latte Macchiato,
 Latte Macchiato mit Aroma: Vanille, Haselnuss, Caramel
 Regionaler Kräutertee, Milch, Ovomaltine, Schokolade

Emmentaler Zmorge

Auserlesener Fleisch- und Käseteller mit hauseigenen und regionalen Spezialitäten, Frühstücksrösti mit Spiegelei, Konfitüre, Butter und Joghurt mit frischen Früchten sowie Zopf, Brot, Gipfeli und Fruchtsaft

37.00

Stöckli Zmorge 🍃

Käseteller mit hauseigenen und regionalen Spezialitäten, Konfitüre, Butter und Joghurt mit frischen Früchten sowie Zopf, Brot, Gipfeli und Fruchtsaft

27.00

Kinder Zmorge 🍃

Käse aus der Emmentaler Schaukäserei mit Butter, Nutella und Zöpfe von der Schaubäckerei Meier, Joghurt mit frischen Früchten, Fruchtsaft und ein Heiss Getränk

12.50

Ergänzen Sie Ihr Frühstück mit:

Frühstücksrösti mit gebratenem Schinken und Spiegelei

9.60

Gebratene Speckranchen

5.50

Frühstücksrösti nature 🍃

4.60

Spiegelei / gekochtes Ei 🍃

2.10

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

Zmorge Royal

Das Königliche Frühstücks-Package



Unser Frühstücks Package beinhaltet unser Emmentaler Zmorge, ein Haus-Cüpli und freien Eintritt in unsere Erlebnistrundgang, den Königsweg.

Pro Person

54.00

Salate

Alle unsere Salate servieren wir an cremigem Schaukäserei Dressing und mit Brotspezialitäten von der Schaubäckerei Meier.

	klein	gross	Hauptgang
Emmentaler Salat Bunter Blattsalat an cremigem Hausdressing mit gebratenem Speck, Emmentaler AOP streifen, Ei und Croutons	10.60	16.60	25.00



Wurst-Käse Salat einfach Cervelat und Emmentaler AOP Käse gemischt auf buntem Blattsalat		15.60	
--	--	-------	--

Wurst-Käse Salat garniert Cervelat und Emmentaler AOP Käse gemischt auf buntem Gemüse und Blattsalat		23.50	
--	--	-------	--

Gemischter Gemüse- und Blattsalat 🌿	9.60	11.60	
Grüner Blattsalat 🌿	6.60	8.10	

Käse Spezialitäten

Geniessen Sie Schweizer Tradition mit Ämmitaler Flair.

klein

„Chäsissuppe“ 🌿

Hausgemachte Käserahmsuppe mit Käseirahm
mit Brotspezialitäten von der Schaubäckerei Meier

9.00 13.00

"Chäsissuppe" selbstgemacht!

Im Käsefachgeschäft finden Sie Rezept und Zutaten für zu Hause.

Käse-Fleischbrett

mit regionalen Fleisch- und Käsespezialitäten,
Butter und Brotspezialitäten 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

Emmentaler AOP Grillkäse 🌿

150g Grillkäse mit Emmentaler AOP Käse aus unserer Käserei
serviert mit bunt gemischten Salaten

17.50 24.50



	klein	
Käserei Rösti		
mit Schinken, überbacken mit Raclettekäse, dazu ein Spiegelei	16.00	20.00
„Chäs Hörndli“ 🍴		
Hörndli an cremiger Käserahmsauce und Emmentaler AOP le roi Möckli (mind. 24 Monate gereift)	14.00	17.50
Käseschnitte 🍴		
Ruchbrot mit Weisswein beträufelt, cremigem Raclettekäse und Spiegelei	13.00	16.80
Schouchäsischnitte		
Ruchbrot mit Weisswein beträufelt, Emmentaler Schinken, Speck, cremigem Raclettekäse und Spiegelei	16.50	22.00
Hausgemachter Käsekuchen 🍴		
½ Käsekuchen serviert mit gemischten Salaten		18.00
Ganzer Käsekuchen 16cm Ø		16.50
<i>Im Käsefachgeschäft finden Sie unsere hausgemachten Käsekuchen für zu Hause.</i>		
Raclette 🍴		
150g Raclettekäse im Ofen geschmolzen, mit Essiggemüse und heissen Kartoffeln		19.00
Schaukäserei-Fondue 🍴		
Cremige Mischung mit Emmentaler AOP 24 Monate gereift, altem Hagu Hans und Hügu Himu Käse (200g Käsemischung)		26.00
Unser Fondue servieren wir mit Ruchbrot von der Schaubäckerei Meier. Es enthält ein wenig Alkohol, diesen können wir auf Wunsch aber gerne mit "Suurem" alkoholfreiem Apfelmust ersetzen.		
Bestellen Sie zusätzlich zum Fondue:		
Portion heisse Kartoffeln (200g) 🍴		2.60
Portion hausgemachtes Essiggemüse (150g) 🍴		6.50
Kirsch zum Fondue, 41 Vol.%, 2 cl 🍴		6.00

Im Käsefachgeschäft finden Sie unsere von Hand hergestellten Fonduemischungen auch für die Zubereitung zu Hause.

Schaukäserei Klassiker

Evergreens aus der Schaukäsereiküche.

klein

"Müetis Ankeläberli"

In Butter gebratene Kalbsleberli,
serviert mit knuspriger Rösti und Gemüse

24.50

37.50



Affoltere-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 Apfelmostsauce
dazu Trockenreis und Gemüse

28.50

Emmentaler AOP-Wurst

Gebratene Käsewurst mit Emmentaler AOP Käse aus unserer Käserei
serviert mit Bärner Frites und Gemüse

23.50

Dessertangebot

Saisonal-hausgemacht-köstlich.

Apfelstrudel

Apfelstrudel mit knusprigem Blätterteig
hausgemachter Vanilleglace
und Rahm aus unserer Käserei



11.50

*Im Käsefachgeschäft finden Sie unseren
hausgemachten Apfelstrudel für zu Hause.
(Die Füllung enthält einen Schuss Calvados)*

Panna Cotta

"Nidle-Chöpfli" mit Rahm aus unserer Käserei,
serviert mit marinierten Rotweinzwetschgen

11.00

Zwetschgen Versuecherli

Hausgemachte Fior di Latte Glace
mit marinierten Rotweinzwetschgen
und Rahm aus unserer Käserei



9.60

Aus der Schaubäckerei Meier

Nidlechüechli
hergestellt mit Rahm aus unserer Käserei

7.90

Zigerkrapfen
hergestellt mit Ziger aus unserer Käserei

5.90

Nuss-Stangen und Mandel-Stangen

4.00



Hausgemachte Glace

Gibt's nur bei uns – im Haus kreiert und produziert. Eine wahre Freude. Auch für zu Hause – Im Käsefachgeschäft können Sie unsere Hausspezialität in verschiedenen Aromen erwerben.

Aromen



Caramel



Erdbeer



Haselnuss



Mocca



Schokolade



Vanille



Fior di Latte



Ovomaltine



Apfelrahm



Zitronensorbet



Waldbeerensorbet

Preis pro Kugel
 Einmaliger Rahmzuschlag

3.60
 2.50

Feine Coupes

Eigenkreationen sowie Klassiker – unsere Coupes sind für alle, die Glace lieben.

Coupe Schaukäserei

Frischer Fruchtsalat mit drei Sorten hausgemachter Glace und „Nidle aus unserer Käserei“	klein		
		11.60	16.60

Coupe Dänemark

Vanilleglace, warme Schokoladensauce und „Nidle aus unserer Käserei“		9.60	14.10
--	--	------	-------

Zwätschge Lisi

Marinierte Rotweinzwetschgen mit Schuss hausgemachte Vanilleglace und „Nidle aus unserer Käserei“		9.60	13.10
---	--	------	-------

Coupe Alexandra

Vanille-, Caramelglace, Caramelsauce, Mandelsplitter und „Nidle aus unserer Käserei“		8.60	12.60
--	--	------	-------

Sorbet und Frappés

Sorbet Waldbeeren

Waldbeerensorbet mit Cassislikör		9.10	12.10
----------------------------------	--	------	-------

Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit Vodka		9.10	12.10
--------------------------	--	------	-------

Frappés

Nach Ihrem Geschmack			7.10
----------------------	--	--	------



Ein Hoch auf die Merängge!

Die wahre Verführung aus dem Emmental

Unsere Meringue beziehen wir von der Schaubäckerei Meier.

Das frische Eiweiss von Freilandhühnern aus dem Emmental macht diese Meringue besonders "chüstig".

Meielis Merängge Gschlaber

Hausgemachte gebrannte Creme,
Vanilleglace und Meringue-Brösmeli,
mit „Nidle aus unserer Käserei“

klein
9.60 12.60

Emmentaler Meringue mit Rahm

mit „Nidle aus unserer Käserei“

10.60 14.60

Emmentaler Meringue mit Glace

Vanille- und Erdbeerglace
mit „Nidle aus unserer Käserei“

13.60 18.60

Schouchäsi Meringue für 2

Vanille- und Erdbeerglace
mit „Nidle aus unserer Käserei“

25.60

In unserem Käsefachgeschäft finden Sie die Schouchäsi Merängge zum mit nach Hause nehmen.

Klassiker – besser geht's nicht.

Ice Macchiato

Fior di Latte- und Moccaglace
mit Moccatopping und Käseirahm

klein
8.60 11.00

Ice Café

Moccaglace mit „Nidle aus unserer Käserei“

8.60 10.60

Fruchtsalat

Hausgemachter Fruchtsalat
mit „Nidle aus unserer Käserei“

8.60 12.60

Gebrannte Creme

Hausgemachte gebrannte Creme,
mit „Nidle aus unserer Käserei“

8.60 10.60

Käthis Lieblingsdessert

Vanille- und Moccaglace,
Baileys-Likör und „Nidle aus unserer Käserei“

9.60 14.60

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
Epresses	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 / Pflümüli	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



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.

Wir sind stolz, Ihnen unsere regionalen Partner vorstellen zu dürfen.

Schaubäckerei Meier, Affoltern i.E., Brot und Patisserie
Riem und Daepf, Kiesen, Wein
Früchte Sigrist, Kleindietwil, Gemüse und Früchte
Milchland AG, Rüegsau, Joghurt
Kadi Langenthal, Kartoffelspezialitäten
Metzgerei Flückiger, Huttwil, Fleisch
Mérat AG, Bern, Fleisch
Espro, Uetendorf, Sprossen und Kräuter
Hans Steffen, Rüegsbach, Eier

Deklaration Fleisch

Sofern nichts Anderes deklariert, verwenden wir ausschließlich Schweizer Fleisch.

Deklaration Brot und Backwaren

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

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 8.1 % MwSt.

Kinder Karte

"Gluschtigs" für die kleinen...

"Schnipo"

Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse und Bärner Frites



14.00



"Wienerli"

Zwei Wienerli mit Gemüse und BärnerFrites

12.00

"Chäs Hörndli" 🌿

Hörndli an cremiger Käsesauce mit Emmentaler Käsemöckli



9.50

Raclette mit Kartoffel 🌿

8.00

½ Portion **Bärner Frites** 🌿

7.60



Besuch mich auf dem Königsweg und erlebe, wie wir einen echten Emmentaler AOP Käse herstellen.

Müsli-Dessert

Vanille- und Erdbeerglace mit Smarties, „Nidle aus unserer Käserei und unsere Königsweg Maus als Plüschtier zum mit nach Hause nehmen.

14.00

Zwärgli

Eine Kugel Glace nach Wunsch mit Cornet-Hut, garniert mit frischen Früchten, Smarties und ein wenig „Nidle aus unserer Käserei“

6.60

Bankette

Sind Sie noch auf der Suche nach einer geeigneten Location für Ihr Fest? Wir helfen Ihnen gerne dabei, entsprechend Ihrem Anlass und Ihrem Budget den richtigen Rahmen zu finden.

Räumlichkeiten

In unsere vielfältigen Räumlichkeiten können Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen lassen.

Saal

bis 120 Personen
Im 1. OG vom Hauptgebäude

Restaurant

bis 80 Personen
im EG vom Hauptgebäude

Wintergarten

bis 80 Personen
Im EG vom Hauptgebäude

Gartenterrasse

bis 200 Personen
Selbstbedienung

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.

Scannen Sie die folgenden Code's und Sie gelangen zu unseren Angeboten:

Apéro- und Bankettvorschläge



Cateringvorschläge

