



**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

*Schaukäserei*

*Offres 2025*

### À propos de nous

Ouvert 365 jours par an (y compris le restaurant et le magasin de fromages) :  
De janvier à décembre de 09h00 à 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'Emmentaler 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 de la Voie royale et dans le bâtiment principal, vous arrivez au magasin de fromage et au restaurant. Passez au bureau d'information et recevez votre guide de fromagerie avec de nombreuses informations intéressantes sur les différents bâtiments.

#### Voie royale

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. 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 de la Voie royale est environ 30 minutes.



|                |                              |             |
|----------------|------------------------------|-------------|
| Frais d'entrée | Enfants jusqu'à 11 ans       | gratuit     |
|                | Jeunes 12-17 ans             | CHF 8.50    |
|                | Adultes                      | CHF 16.50   |
| 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 |

#### Atelier public sur le fromage frais

Un atelier public sur le fromage frais a lieu les mercredis, samedis et dimanches à 14h00. Vous transformez ensemble le lait en fromage frais sous la direction d'une fromagère ou d'un fromager. La fabrication du fromage frais dure environ une heure. Après environ 45 minutes d'égouttage, le fromage frais est prêt et vous pouvez emporter les cœurs de fromage frais emballés individuellement dans des récipients en plastique. Tous les invités payants reçoivent un cœur de fromage frais. Le nombre de places étant limité, veuillez-vous inscrire à temps. 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 12.50 |

# 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 la Voie royale. À la fin, vous pouvez attendre une dégustation de fromage avec différents degrés de maturité de l'Emmentaler AOP. La visite guidée avec Voie royale 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 la Voie royale calculés à partir d'un prix de base pour le groupe et de l'entrée pour la Voie royale:

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Par groupe de 1 à 25 personnes | CHF 148.50 |
| Enfants jusqu'à 11 ans         | gratuit    |
| Jeunes 12-17 ans               | CHF 5.50   |
| Adultes                        | CHF 9.00   |



## Faire du fromage

### Fromage frais

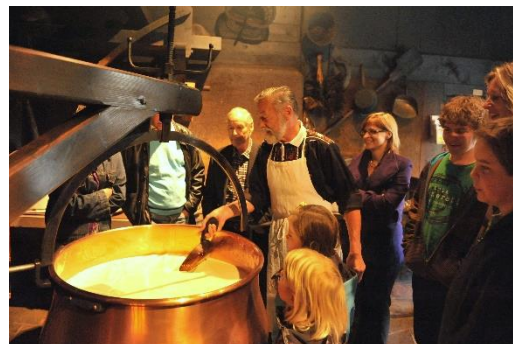
Avec un fromager, vous transformez 40 litres de lait en 5 kg de fromage frais. Ce workshop prend environ une heure. Après environ 45 minutes d'égouttage, le fromage frais est prêt et vous pouvez prendre les cœurs de fromage à la crème emballés individuellement dans des récipients en plastique. L'atelier 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 216.00         |
| 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 |                    |
|                   | 1 meule du fromage             | CHF 477.00         |
|                   | 2 meules du fromage            | CHF 670.50         |
|                   | 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 310.00

### Recommandation: Offre combinée

La Voie royale peut être réservé avec un avantage de prix combiné pour chaque offre:

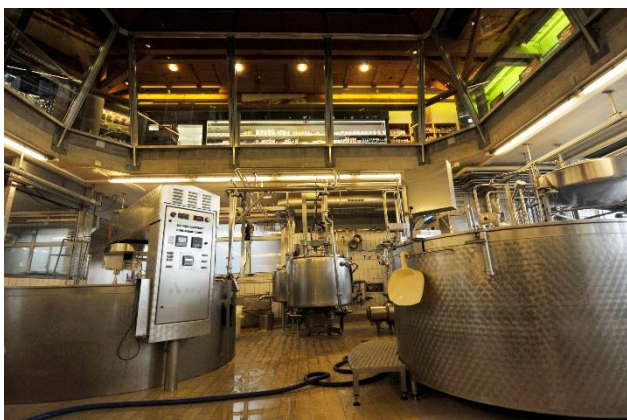
|                        |          |
|------------------------|----------|
| Enfants jusqu'à 11 ans | gratuit  |
| Jeunes 12-17 ans       | CHF 5.50 |
| Adultes                | CHF 9.00 |

## Production quotidienne\* d'Emmentaler AOP

---

### Dans le bâtiment principal

À partir de juillet 2025, après la fermeture de la production d'Emmental AOP, l'espace de production existant datant de 1990 sera réaménagé dans le bâtiment principal. Un espace de production accessible verra le jour et élargira la voie royale. Laissez-vous surprendre. L'ouverture est prévue pour l'hiver 2025/2026.



## Informations générales

---

- La fromagerie de démonstration de l'Emmental 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.mybuxi.ch](http://www.mybuxi.ch).