



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaubkäserei

Abendkarte



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

Vorspeisen

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

Lachstartar

Lachstartar aus geräuchertem norwegischem Lachs mit Meerrettichschaum und knusprig getoastetem Affolternbrot



klein

19.50 24.50

Emmentaler Salat

Bunter Blattsalat an cremigem Hausdressing mit gebratenem Speck, Emmentaler AOP Streifen, Ei und Croûtons

11.00 18.00



Gemischter Gemüse- und Blattsalat

10.00 12.50

Grüner Blattsalat

7.00 9.00

Affolterer Salat (in der Schüssel)

Grüner Salat, Gurke, Cherrytomaten, Frischkäsewürfel, Croûtons an Honig Senf Dressing mit Honig aus Affoltern

Pro Person 10.00

Chäsisuppe

Hausgemachte Käserahmsuppe mit Käsereirahm

9.50 13.50

Chäsisuppe selbstgemacht!

Im Käsefachgeschäft finden Sie unsere Käsemischung mit Rezept.

Fondue

Unsere Fonduemischung wird aus hauseigenen- und regionalen Käsespezialitäten zusammengestellt.

Schaukäserei-Fondue

Cremige Mischung mit unseren hauseigenen und regionalen Spezialitäten
(200 g Käsemischung)

27.00

Toscana-Fondue

Schaukäserei Fondue mit Tomaten und Kräuter
Gibt dem Fondue einen südländischen Kick

29.00

Wald-Fondue

Schaukäserei Fondue mit Morcheln
Gibt dem Fondue eine herrliche pilzige Note
Ein Muss für Pilzliebhaber

31.00

Gourmet-Fondue

Schaukäserei Fondue mit Piemonteser Trüffel
Für alle Gourmets

32.00

Füürschüür-Fondue

Schaukäserei Fondue mit Paprika und Chili
Scharf genug?

29.00

Dazu servieren wir frisches Ruchbrot von der Schaubäckerei Meier. Unser Fondue enthält ein wenig Weisswein, diesen können wir auf Wunsch aber gerne mit alkoholfreiem Apfelmost ersetzen.



Bestellen Sie zusätzlich zum Fondue:

Portion heisse Kartoffeln (200 g)

3.00

Portion hausgemachtes Essiggemüse

(Ingwer-Karotten, Curry-Zucchetti, Süss-Sauer-Zwiebel, 150 g)

6.50

Kirsch zum Fondue, 41 Vol.%

2 cl

6.00

Im Käsefachgeschäft finden Sie unsere Fonduemischungen für die Zubereitung zu Hause.

Raclette

 **Tisch-Raclette zum Schlemmen**






Geniessen Sie ab 2 Portionen eine reichhaltige Käseauswahl (250 g pro Person), hausgemachtes Essiggemüse, heisse Kartoffeln und eine Gewürzbar.

Zubereitung direkt am Tisch.	Pro Person	29.00
------------------------------	------------	-------









Portion Zwiebeln mit Speck	5.00
Supplement Käse (5 Scheiben)	9.00

**Jeden Freitag erleben Sie unser Tisch Raclette
mit noch mehr Käseauswahl als Buffet à discrétion für 29.00 p. P.**



Natürlich gibt es auch unser hausgemachtes Essiggemüse und über 30 Sorten Raclettekäse im Käsefachgeschäft!

Hauptgerichte

	klein	
Kalbsgeschnetzeltes Pfeffersauce  Kalbsgeschnetzeltes an grüner Pfeffer Sauce serviert mit knuspriger Rösti und Gemüse	39.00	49.00
Rindgeschnetzeltes Stroganoff  Zartes Rindgeschnetzeltes kurzgebraten an würziger Paprikasauce serviert mit knuspriger Rösti und Gemüse	31.50	41.50
Müetis Ankeläberli  In Butter gebratene Kalbsleberli, serviert mit knuspriger Rösti und Gemüse		25.00
Tagliatelle Tartufo  Tagliatelle an Weisswein-Trüffelsauce mit Emmentaler Reibkäse und frisch gehobeltem Piemonteser Trüffel		38.50
Rahmschnitzel  Gebratene Schweineschnitzel an cremiger Champignonrahmsauce mit Tagliatellen und Rahmpfirsich	21.50	31.50
Affolterer-Rösti  Goldbraune Rösti mit gebratenem Schinken und abgestrichenem geschmolzenem Raclettekäse	22.00	29.00
Affolterer-Rösti  Goldbraune Rösti mit gebratenem Schinken und abgestrichenem geschmolzenem Raclettekäse	20.00	25.00

"Härdöpfu mache Dumm und Tröi"
 Wer das nicht möchte, wählt aus unseren weiteren Beilagen:

Reis, Tagliatelle oder Bärner Frites

Dessertangebot

Saisonal-hausgemacht-köstlich.

Saisonal

🌱 **Apfelstrudel** 🥛 🍌 🍎 🍌 🍌 🍌

Hausgemachter Apfelstrudel
aromatisiert mit "Altem Apfel" der Brennerei Krammer
serviert mit Vanille Glace und Käseirahm

12.50



Schouchäsi Glace

Gibt's nur bei uns – im Haus kreiert und produziert. Eine wahre Freude mit regionaler Käserei-Milch.

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

3.60


Portion Käsereirahm 

2.70

Feine Coupes und Klassiker

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

	klein	
Coupe Schaukäserei  Frischer Fruchtsalat mit drei Sorten hausgemachter Glace und Käsereirahm	12.50	17.00
Coupe Dänemark   Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Käsereirahm	10.00	15.00
Käthis Lieblingsdessert  Vanille- und Moccaglace, Baileys-Likör und Käsereirahm	10.00	15.00
Coupe Alexandra   Vanille- und Caramelglace, Caramelsauce, Mandelsplitter und Käsereirahm	10.00	14.00
Ice Macchiato  Fior di Latte- und Moccaglace mit Moccatopping und Käsereirahm	8.80	11.50
Ice Café  Moccaglace mit Käsereirahm	8.80	11.50
Fruchtsalat  Hausgemachter Fruchtsalat mit Käsereirahm	9.50	13.50
Gebrannte Creme  Hausgemachte gebrannte Creme mit Käsereirahm	9.00	11.00

Gebrannte Creme auch
 Laktosefrei erhältlich. 

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".

Schouchäsi Meringue für 2

Vanille- und Erdbeerglace
mit Käsereirahm

klein

26.50

Emmentaler Meringue mit Glace

Vanille- und Erdbeerglace
mit Käsereirahm

14.00

19.00

Emmentaler Meringue mit Rahm

mit Käsereirahm

11.50

16.00

Meielis Merängge Gschläber

Hausgemachte gebrannte Creme,
Vanilleglace und Meringue-Brösmeli,
mit Käsereirahm

9.90

13.50

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

Sorbet und Frappés

Sorbet Waldbeeren

Waldbeerensorbet mit Cassislikör

9.10

12.50

Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit Vodka

9.10

12.50

Frappés

Nach Ihrem Geschmack

7.50

Kinder Karte

Gluschtigs für die Kleinen...

Schnipo

Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse und Bärner Frites



14.00



Wienerli

Zwei Wienerli mit Gemüse und Bärner Frites

12.00

Chäs Hörndli

Hörndli an cremiger Käserahmsauce mit reichlich Käse



9.50

Buntes Gemüse mit Tagliatelle

8.00

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, Käsereirahm und unsere Königsweg Maus als Plüschtier zum mit nach Hause nehmen.

14.60

Zwärgli

Eine Kugel Glace nach Wunsch mit Cornet-Hut, garniert mit frischen Früchten, Smarties und ein wenig Käsereirahm

6.60

Wein- und Getränkeangebot

Unsere exklusive Hausempfehlung

Senne Wy weiss

Traubensorten:

Valais AOC Amigne, Ermitage,
Chasselas und Heida.

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 langanhaltenden Abgang.
Leicht süss.

1dl 3dl 5dl

6.50 19.50 27.00

Senne Wy rot

Traubensorten:

Valais AOC Syrah, Humagne rouge,
Diolinoir, Cornalin und Pinot Noir.

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

Weissweine

Chäsi Wy weiss
Epesses
Mont-sur-Rolle
Yvorne

Chasselas de Genève AOC
Chasselas AOC
Chasselas AOC
Chasselas AOC

	1dl	2dl	5dl
Chasselas de Genève AOC	5.50	11.00	26.50
Chasselas AOC	6.00	12.00	28.00
Chasselas AOC	5.00	10.00	23.00
Chasselas AOC	6.00	12.00	29.00

Rotweine

Chäsi Wy rot
Jenins Landritter

Dôle du Valais AOC
Blauburgunder AOC

Dôle du Valais AOC	5.50	11.00	26.50
Blauburgunder AOC	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 Jet d'eau

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

48.50

Rosé

Le Léman en Rose

Diese Assemblage besitzt eine wunderbare Finesse, ein aromatisches, harmonisches Bouquet mit Aromen von Blumen und Früchten und einen vollen, frischen, geschmeidigen Geschmack mit einem langen, eleganten Abgang. Die Restsüsse von 10 g/ltr verleiht Léman Rose seine Süffigkeit.

46.00

Rotweine

Schafiser Pinot Noir AOC

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			4.60
Milchkaffee			4.60
Doppelter Espresso			6.10
Cappuccino			5.60
Latte Macchiato			6.10
Cappuccino mit Aroma			6.10
Latte Macchiato mit Aroma			6.60
Kaffee mélange			6.10
Schokolade mélange, Ovomaltine mélange			6.60
"Huuskafi mit Pfiff und Nidle"	40 Vol. %	4 cl	9.00
Kaffee Fertig / Luz (Bätzi, Chrüter, Zwetschgen)	40 Vol. %	2 cl	6.00
Tee nature, crème, citron			4.40
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	4.60
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	3.60	4.40	5.70
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	5.00
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	4.40
Grosses	4,8 Vol. %	5 dl	5.90

Flaschenbier

Lager	4,8 Vol. %	5 dl	6.00
Feldschlösschen Weizen alkoholfrei	0,5 Vol. %	3 dl	5.50
Feldschlösschen alkoholfrei	0,5 Vol. %	5 dl	6.00
Feldschlösschen Weizen	5,2 Vol. %	3,3 dl	5.50
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
Schweizer Schaumwein	11.5 Vol. %	1 dl	7.00

Über saisonale Apéritifs informieren Sie unsere Mitarbeitenden sehr gerne.

Spirituosen von der Brennerei Kramer 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 Paesanella di Brunello	41 Vol. %	2 cl	7.50
Marc Vieux Wallis	40 Vol. %	2 cl	6.00

Ergänzende Informationen

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

Öffnungszeiten:

Sonntag – Donnerstag 9.00 – 17.00 Uhr

Freitag und Samstag 9.00 – 22.00 Uhr

Die Küche schliesst jeweils 30 Minuten vorher.
















Gerne bewirten wir Sie nach Absprache auch bei Ihrem Abendanlass von Sonntag - Donnerstag (ab 30 Personen).

Informationen Inhaltsstoffe

Unsere Gerichte sind mit Symbolen gekennzeichnet, welche die Auswahl für **Allergiker:innen** vereinfachen soll.

Bitte teilen Sie Ihre Allergie in jedem Fall den Servicemitarbeiter:innen mit damit wir optimal auf Ihre Bedürfnisse eingehen können. Vielen Dank!

Die 14 Hauptallergene und Vegetarische Gerichte sind mit untenstehenden Symbolen gekennzeichnet. Über weitere Inhaltsstoffe informieren unsere Servicemitarbeitenden gerne auf Anfrage. **Bitte teilen Sie uns Allergien / Unverträglichkeiten in jedem Fall mit.**

	Milch Laktose		Gluten		Vegetarisch
	Eier		Fisch		Krustentiere
	Schwefeldioxid Sulfite		Lupinen		Sesamsamen
	Weichtiere		Sellerie		Sojabohnen
	Erdnüsse		Nüsse		Senf

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.

Kostenloses WLAN

Name: ESK

Passwort: cheesefactory





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. 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
Käserei Dürrenroth:	Milch
Riem und Daepf, Kiesen:	Wein
Mérat AG, Bern:	Fleisch
Früchte Sigrist, Kleindietwil:	Gemüse und Früchte
Hans Steffen, Rüegsbach:	Eier
Milchland AG, Rüegsau:	Joghurt
Käserei Ilfis / Koppigen:	Butter und Rahm
Espro, Uetendorf:	Sprossen und Kräuter
Mühle Briseck, Zell:	Sonnenblumenöl
Metzgerei Flückiger, Huttwil:	Fleisch

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.

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 Codes und Sie gelangen zu unseren Angeboten:

Apéro- und Bankettvorschläge



Cateringvorschläge



Hat es Ihnen gefallen?

Did you enjoy it here?

Avez-vous aimé ici?

GEWINNE
WIN
GAGNER

Feedback



Google
Rezensionen



Instagram



 emmentaler_cheese_village

