



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Apero- und Bankettvorschläge

Emmentaler Schaukäserei

das Ausflugsziel im

Emmental

**Die Emmentaler Schaukäserei hat täglich geöffnet
auch an Sonn- und Feiertagen**

Öffnungszeiten	April – Oktober	9.00 – 17.00 Uhr	Küche bis 16.30
	November – März	9.00 – 17.00 Uhr	Küche bis 16.30

Abendveranstaltungen ab 30 Personen, lassen Sie sich von unseren Abendmenüs inspirieren.

Der perfekte Anlass, ob klein, ob gross, bei uns oder via Catering bei Ihnen. Wir organisieren Ihren Event nach Ihren Wünschen.

Das Schauhäsi-Team freut sich, Sie und Ihre Gäste willkommen zu heissen und Sie bewirten zu dürfen. Unsere Menüs sind als Vorschläge gedacht und können mit individuellen Wünschen ergänzt werden.

Für einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses fügen wir auf der letzten Seite einige wichtige Informationen sowie die allgemeinen Geschäftsbedingungen an. Zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder Wünschen zu kontaktieren. Wir sind jederzeit gerne für Sie da. Viel Spass beim Auswählen. Bis bald – in Affoltern im Emmental.

Apéro

Alle Preise pro Portion/Person

„Ufem Holzbrättli“

Käsebrett

Feinste Käsespezialitäten aus der Emmentaler Schaukäserei mit verschiedenen Emmentaler AOP Reifegrade und regionalen Käsespezialitäten. Garniert mit frischen Früchten, 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)

7.00

Salzvariation

Nüssli, Chips

4.20

Hausgemachte Käsespezialität

Käsekuchen 16cm Ø (in 8 Stücke geschnitten)

16.00

„Schaukäserei Apero“

ab 20 Portionen

Das perfekte Apero 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 Züpfе von der Schaubäckerei Meier, hausgemachter Käsekuchen, Früchtespiess, Chips, Nüssli, Tomaten-Frischkäsespiess

34.50

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

35.00

klein
31.00

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

Komplett		56.50
Komplett	klein	47.00

Hauptgang		42.00
Hauptgang	klein	33.00

Treichler Menu

Bunt gemischter Blattsalat
an cremigem Hausdressing

Schweinsgeschnetzeltes
an Pilzrahmsauce
serviert mit Butterrösti
und Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat
mit hausgemachtem Sorbet
und Rahm

Komplett		41.00
Komplett	klein	34.00

Hauptgang		27.00
Hauptgang	klein	20.00

Schaukäserei Spezialitäten

Vorspeisen

	Klein	Gross
Emmentaler Salat Bunt gemischter Blattsalat garniert mit Emmentaler AOP Streifen, Ei, Speckwürfeli und Croûtons	10.50	16.50
Bunter Blattsalat an cremigem Hausdressing	6.50	8.00
Gemischter Gemüse- und Blattsalat an cremigem Hausdressing	9.50	11.50
Emmentaler Käserahmsuppe	8.50	13.00

Hauptgänge

Cordon Bleu Gebratenes Schweins- Cordon Bleu mit Emmentaler AOP Käse serviert mit Bärner Frites und Gemüse		34.50
Rahmschnitzel Gebratene Schweineschnitzel an Pilzrahmsauce dazu Tagliatelle und Pfirsich mit Schlagrahm	19.00	27.50
Gebratene Pouletbrust an cremiger Apfelmostsauce dazu Trockenreis und Gemüse		27.50
Schnipo Gebratene Schweineschnitzel paniert mit Bärner Frites	18.00	24.00
Käserei-Rösti mit Schinken, überbacken mit Raclettekäse, dazu ein Spiegelei	15.50	19.50

Fleisch aus dem Ofen

ab 15 Portionen

klein

Suure Mocke "Grossmutter Art"
 Rindssauerbraten an kräftiger Rotweinsauce
 mit Pilzen Speck und Silberzwiebeln
 dazu Kartoffelstock und Gemüsebeilage
 Vorbestellzeit mind. 3 Wochen

25.00 31.50

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

22.00 27.50

Vegetarisch

„PflanzblätZRösti“
 Knusprige Rösti mit Gemüse, überbacken mit Racelettekäse

15.50 19.50

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

13.50 17.00

Hausgemachter Käsekuchen
 ½ Käsekuchen serviert mit gemischten Salaten
 Ganzer Käsekuchen 16cm Ø

17.50
 16.00

Für Kinder

Kinder Schnipo mit Bärner Frites und Gemüse

14.00

Paar Wienerli mit Pommes und Gemüse

12.00

Käse- Hörndli

11.00

Raclette mit Kartoffeln

8.00

Buntes Gemüse mit Tagliatelle

8.00

Käse-Erlebnis in der Schaukäserei

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

Ruschtig-Fondue 200g Regionale Mischung aus Mammut, Emmentaler surchoix Nonnenstolz und Hagu Hans, mit Brot von der Schaubäckerei Meier	25.00
Schaukäserei-Fondue 200g Mild-cremige Mischung mit Emmentaler Eidgenoss, Appenzeller surchoix, Greyerzer reif und Vacherin Fribourgeois, mit Brot von der Schaubäckerei Meier	25.00
Stöckli-Fondue 200g Cremige Mischung mit Stöcklikäse aus dem Küherstöckli von 1741 mit Brot von der Schaubäckerei Meier	25.00
Bestellen Sie zusätzlich:	
Portion heisse Kartoffeln	2.50
Portion hausgemachtes Essiggemüse im Einmachglas	6.00
Raclette, 150 g im Ofen geschmolzen serviert mit Essiggemüse und Raclettekartoffeln	18.50
Tisch-Raclette für noch mehr Gemütlichkeit Reichhaltige Käseauswahl mit hausgemachtem Essiggemüse und heissen Kartoffeln. Zubereitung direkt am Tisch	ab 2 Personen p.P. 26.00



Abendmenüs

ab 30 Portionen

Folgende Menüs haben wir speziell für Ihren Abendanlass bei uns zusammengestellt.
Natürlich sind wir offen für Ihre Wünsche und Anpassungen.

Festmenü vom Schwein

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

Am Stück gebratenes Schweinsnierstück
an cremiger Senfrahmsauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse

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

Komplett	55.00
mit Nachservice	60.00
Hauptgang	33.00

Festmenü vom Grill

Hausgemachte Käserahmsuppe
garniert mit Käseireahm

Grillbuffet
mit reichhaltiger Fleischauswahl;
Schweinsfleischsteak, 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 Käseireahm

Komplett	69.00
Hauptgang	53.00

Festmenu vom Rind

Melone mit Landrauschschinken
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

Komplett	89.00
mit Nachservice	94.00
Hauptgang	62.00

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 lang anhaltenden Abgang. Leicht süss.

1dl	6.00
3dl	18.00
5dl	25.00

Senne Wy rot

Traubensorten:

Valais AOC Humagne rouge, Merlot, Pinot noir, Diolinoir und Syrah

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.

1dl	6.00
3dl	18.00
5dl	25.00

Weine im Offenausschank

	1dl	2dl	5dl
Weissweine			
Chäsi Wy weiss (Cuvillon Chablais AOC)	5.00	10.00	24.50
Epresses	5.50	11.00	26.50
Mont-sur-Rolle	4.50	9.00	22.00
Yvorne	6.00	12.00	28.50
Rotwein			
Chäsi Wy rot (Dôle du Valais AOC)	5.00	10.00	24.50
Jenins Landritter (Blaubugunder)	6.20	12.40	30.00

Flaschen Weine

Weissweine

Schafiser blanc AOC 75 cl 48.00
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.

Sauvignon blanc 75 cl 42.00
Der Wein entwickelt ein erstaunlich intensives, fruchtiges, nach Zitrusfrüchten, Holunderblüten und Litschi duftendes Aroma.

Rosé

Rosé Ivan Barbic Romandie 75cl 34.00
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.

Rotweine

Schafiser Pinot Noir 75 cl 57.00
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.

Merlot del Ticino DOC 75 cl 57.00
Der klassische Wein aus der Schweizer Sonnenstube „Tessin“. Er präsentiert sich lieblich, vollmundig und harmonisch.

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	8.00
Kaffee Fertig / Luz (Bätzi, Chrüter, Zwetschgen)	40 Vol.%	2 cl	6.00
Tee nature, crème, citron			4.20
Portion Kräuter,-Wandertee 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	3.40	4.20	5.50
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		3.3dl	4.80
Mineralwasser Rhäzünser		5dl	5.80
Ramseier „Suure Moscht“ mit und ohne Alkohol	4,0 Vol. %	5dl	6.00
Schweppes Tonic		1,8dl	5.00
Tomatenjus Michel		2dl	5.50
Orangenjuss Michel		2dl	5.00

Mineralwasser Rhäzünser, Mineralwasser Arkina ohne Kohlensäure, Orangenjuss		1lt.	9.00
---	--	------	------

Eistee, Sinalco Cola/Zero, Elmer Citro, Pepita Grapefruit, Ramseier Süssmost, Rivella rot, Rivella blau, Sinalco Orange		1,5lt.	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. %	3,3 dl	4.80
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	7.50
Cynar mit Orange	16,5 Vol. %	4 cl	7.50
Martinazzi (Der Schweizer Campari) mit Orange	22 Vol. %	4 cl	7.50
Appenzeller	29 Vol. %	4 cl	7.50
Alisea Bianco Spumante Svizzera	12.5 Vol. %	1 dl	7.00

Über saisonale Apéritifs informieren Sie unsere Mitarbeiter sehr gerne.

Spirituosen

„Bätzi“ Apfelbrand	40 Vol. %	2 cl	5.50
Zwetschgen / Kirsch / Pflümli	41 Vol. %	2 cl	5.50
Kräuterbrand	40 Vol. %	2 cl	5.50
Marc Vieux Wallis	40 Vol. %	2 cl	5.50
Birnenbrand	41 Vol. %	2 cl	6.50
Grappa	43 Vol. %	2 cl	7.50
Auti Spycher Zwätschge	40 Vol. %	2 cl	6.50

Wichtige Informationen

Unsere Räumlichkeiten eignen sich für Einladungen, Feste, Firmenanlässe und Ausflüge.
 Kommen Sie vorbei – wir beraten Sie gerne!

Emmentaler Schenkerei

Restaurant	80 Personen	Saal	120 Personen
Wintergarten	80 Personen	Terrasse Selbstbedienung	120 Personen

Menu	Unsere Menuvorschläge sind für Gruppen, welche ein einheitliches Menu wählen. Die Menüs servieren wir ab 10 Portionen.
Nachservice	Gerne servieren wir Ihnen für CHF 5.00 p.P. einen Nachservice mit Plattenservice.
Deklaration	Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.
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. Änderungen der Anzahl Personen sind 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 10 Tage vor dem Anlass.
Blumen	Gerne organisieren wir Blumenschmuck für Sie. Wir verrechnen Ihnen diese zum Selbstkostenpreis und einer Servicepauschale von CHF 10.00.
Preise	Preisänderungen vorbehalten (Preise inkl. 7.7% MwSt.).
Nachtzuschlag	Je nach Angebot verlangen wir ab 00.30 Uhr CHF 80.00/p.Std. Nachtzuschlag.
Annulation	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
Angebote 2023	Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.
Kontakt	Emmentaler Schenkerei AG Schenkereistrasse 6 3416 Affoltern im Emmental Tel: +41 (0)34 435 16 11 E-Mail: info@e-sk.ch Web: www.e-sk.ch