



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei



Schouchäsi Abendgenuss „Ä Guete!“

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

Salate

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

	klein	gross	Hauptgang
Emmentaler Salat     			
Bunter Blattsalat an cremigem Hausdressing mit gebratenem Speck, Emmentaler AOP Streifen, Ei und Croutons	11.00	18.00	26.00



Gemischter Gemüse- und Blattsalat    	10.00	12.50
Grüner Blattsalat    	7.00	9.00
Chäsisuppe    	9.50	13.50
Hausgemachte Käserahmsuppe mit Käseirahm und frischem Brot von der Bäckerei Meier.		

"Schnätzi"

Wählen Sie Ihr Lieblingsgeschnetzeltes und kombinieren Sie es mit einer unserer feinen Sauce nach Wahl serviert mit Butterrösti und Gemüse

Ganze Portion 180g Fleisch
 Kleine Portion 90g Fleisch



Fleischauswahl

	klein	
Poulet 		
Pouletbrustgeschnetzeltes	30.00	35.00
Kalb 		
Zartes Kalbsgeschnetzeltes kurz gebraten	34.50	40.50
Rind 		
Zartes Rindsgeschnetzeltes kurz gebraten	43.00	48.00

Saucen

Grüne Pfeffersauce   
 Kräfftig Sauce mit Rotwein und grünem Pfeffer (pfeffrig, kräftig, vollmundig)

Champignonrahmsauce   
 Cremige Pilzsauce mit Wauwiler Champignons, Weisswein und Chäsi Nidle (cremig, pilzig)

Rotwein-Kräuterjus   
 Intensiver Jus mit Kräutern aus unserem Garten und unserem Walliser Senne Wy (deftig, kräutrig, frisch)

"Härdöpfu mache dumm u Tröi"
 wer das nicht will, wählt aus unseren anderen Beilagen:
 (Reis, Tagliatelle, Bärner Frites)

Hits

		klein	
Rahmschnitzel	    		
Gebratene Schweineschnitzel an cremiger Champignonrahmsauce mit Tagliatelle und Rahmpfirsich			
		22.00	29.00
Affoltere Rösti			
Goldbraun gebratene Rösti mit Schinken belegt und zartschmelzendem Raclettekäse übergossen			
			25.00
 Chäsbräggü	  		
Zwei Scheiben Ruchbrot mit Weisswein beträufelt und zartschmelzendem Raclettekäse übergossen			
			16.00
 Eblysotto			
Ebly an Kokosmilchsauce und Gemüse			
			18.50

Für unsere kleinen Gäste



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 Kartoffeln

8.00

½ Portion **Bärner Frites**

7.60

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



Salted Caramel 



Erdbeer 



Mocca 



Schokolade 



Vanille 



Fior di Latte 



Zitronensorbet



Waldbeerensorbet

Neukreationen von unserem Küchenchef.

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach dem aktuellen Aroma.

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 Bäckerei 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 Gschlaber

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

Dessert Kids



Müüsli-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 lang anhaltenden 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

Flaschenweine im Offenausschank

Weisswein

Petite Arvine AOC Valais

1dl 7dl

7.50 49.00

Rotwein

Humagne rouge AOC Valais

Selezione d'Ottobre Merlot del Ticino DOC

7.50 49.00

7.50 49.00

5dl Weine im Offenausschank

Weisswein

Chäsi Wy weiss

Epesses

Mont-sur-Rolle

Yvorne

Chasselas de Genève AOC

Chasselas AOC

Chasselas AOC

Chasselas AOC

1dl 2dl 5dl

5.50 11.00 26.50

6.00 12.00 28.00

5.00 10.00 23.00

6.00 12.00 29.00

Rotwein

Chäsi Wy rot

Jenins Landritter

Dôle du Valais AOC

Blauburgunder AOC

5.50 11.00 26.50

6.50 13.00 31.50

Flaschen Weine

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

Petite Arvine AOC Valais

Die Petite Arvine, eine der bekanntesten weissen Walliser Weinsorten. Goldgelb funkelt sie im Glas, betört mit rassigem Bouquet.

49.00

Rosé

Le Léman en Rose

Diese Assemblage besitzt eine wunderbare Finesse, ein aromatisches, harmonisches Bouquet mit Aromen von Blumen und Früchten. Die Restsüsse von 10 g/l 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 mit rauchiger Note aus dem Barrique.

59.50

Selezione d'Ottobre Merlot del Ticino DOC

Ein leuchtendes Rubinrot, ein Geruch nach Kirschen, Himbeeren und roten Johannisbeeren so präsentiert sich dieser Merlot mit wenig Tannin besonders weich und harmonisch.

49.00

Humagne Rouge

Die Walliser Rebsorten die hier aufgewachsen ist ergibt einen gerbstoffreichen, wilden, rassigen Wein, der in der Nase an Waldbeeren und Unterholz erinnert und sich im Gaumen kraftvoll, sehr fruchtig und angenehm rustikal präsentiert.

49.00

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 Braufrisch	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 Abandanlass 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: cheeseactory





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.

Bäckerei 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

