

Speise- und Getränkeangebot

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

Öffnungszeiten Emmentaler Schenkerei

Königsweg

9.00 – 17.00 Uhr an 365 Tagen

Restaurant & Käsefachgeschäft

9.00 – 17.00 Uhr an 365 Tagen | warme Küche bis 16:30 Uhr

Freitag & Samstag bis 22:00 Uhr | warme Küche bis 21:00 Uhr

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

Informationen Inhaltsstoffe

Unsere Gerichte sind mit Symbolen gekennzeichnet, welche die Auswahl für **Allergiker:innen** vereinfachen soll. Die **Deklaration** zu den Symbolen finden Sie auf der drittletzten Seite.

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

Vielen Dank!

Scan for other languages

English
Français
Español
Italiano



Free Wifi

ESK
cheesefactory



Frühstück Täglich von 09.00 – 10.30 Uhr

So viu wie masch am Zmorge-Eggä



Bedienen Sie sich an unserer Frühstücksecke mit frischen Brotspezialitäten der Bäckerei Meier, hausgemachten Konfitüren und aufgeschlagener Käseibutter. Heissgetränke und Saft servieren wir Ihnen an den Tisch. 16.00

Vorschlag

Stöckli Zmorge

Zmorge-Eggä zur Selbstbedienung, Käseteller und Schouchäsi-Müesli 29.00

Emmentaler Zmorge

Zmorge-Eggä zur Selbstbedienung, Käse-Fleischteller und Rösti mit Spiegelei 39.00

Kinder Zmorge

Zmorge-Eggä zur Selbstbedienung, Frühstücksteller mit Käse und Fleisch, Ovo-Crunchy-Brottaufstrich und ein Getränk nach Wahl 12.00

Zmorge Royal

Das königliche Frühstücks-Package



Das Package beinhaltet unseren Zmorge-Eggä zur Selbstbedienung, Käse-Fleischteller und Rösti mit Spiegelei, ein Haus-Cüpli und freien Eintritt in unsere Erlebnisrundgang den Königsweg.

Pro Person ~~63.00~~

Spezialrabatt über 10% jetzt nur 54.00

Nicht kumulierbar mit anderen Rabatten.

Nach Luscht u Gluscht beim Frühstück dazu bestellen

Chäs

Käseteller mit hauseigenen und regionalen Spezialitäten

8.00

Fleisch

Fleischteller mit Huuswurst, Emmentaler Schinken, Salami und Rohesspeck

9.00

Chäs u Fleisch

Käse- und Fleischteller mit hauseigenen und regionalen Spezialitäten

17.00

Müesli u Fruchtigs

Schouchäsi Müesli (Fruchtsalat mit Joghurt und knusprigem Granola)
Schale Fruchtsalat

5.00

4.50




Rösti

Frühstücksrösti mit gebratenem Speck und Spiegelei  

11.00

Frühstücksrösti mit gebratenem Schinken und Spiegelei  

9.60

 Frühstücksrösti mit Spiegelei  

6.00

 Frühstücksrösti nature 

4.50

Eier

 Spiegelei / gekochtes Ei 

2.10

Speck

Gebratene Specktranchen

5.50






Gipfeli

Freddys Buttergipfeli  

1.60

Salate

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

Käse Spezialitäten

Geniessen Sie Schweizer Tradition mit Ämmitaler Flair.

klein

 **Chäsissuppe**   

Hausgemachte Käserahmsuppe mit Käseirahm und frischem Brot von der Schaubäckerei Meier.

9.50 13.50

Chäsissuppe selbstgemacht!

Im Käsefachgeschäft finden Sie unsere Käsemischung mit Rezept.

Käse-Fleischbrett   

mit regionalen Fleisch- und Käsespezialitäten, Butter und frischem Brot von der Schaubäckerei Meier

26.00

 **Emmentaler AOP Degustationsbrett**   

Erleben Sie die verschiedenen Reifegrade unseres Königs "Emmentaler AOP" dazu frisches Brot von der Schaubäckerei Meier und hausgemachtem Apfel-Birnensenf



25.00

 **Emmentaler AOP Grillkäse Fitness**     

150g Grillkäse mit Emmentaler AOP Käse serviert mit bunt gemischten Salaten











19.00 25.50



 **Emmentaler AOP Grillkäse mit Bärner Frites**     

150g Grillkäse mit Emmentaler AOP Käse serviert mit Bärner Frites, Gemüse und hausgemachtem Apfel-Birnensenf

22.00 27.00

		klein	
Käserei Rösti  	mit Schinken, überbacken mit Raclettekäse, dazu ein Spiegelei	18.00	22.50
Grossmutter's Rösti  	Goldbraune Rösti belegt mit Zwiebeln und Speck, überbacken mit Raclettekäse dazu ein Spiegelei	19.50	24.50
Chäs Hörndli   	Hörndli an cremiger Käserahmsauce mit Zwiebeln und Speck	15.00 +3.00	19.00 +3.00
Chäsi-Schnitte   	Knuspriges Ruchbrot von der Bäckerei Meier überbacken mit hausgemachter Käsemasse und Spiegelei	14.00	18.00



Aus
der historischen
Löwenscheune
wird die FüürSchüür
entstehen!






Spenden via TWINT:



**Unterstützen Sie die
Idee und werden
Sie Donator:in der
FüürSchüür!**

Füürschüür Affoltern i.E.
TWINT

Füürschüür-Chässchnitte   

Knuspriges Ruchbrot von der Bäckerei Meier überbacken mit hausgemachter Käsemischung, Emmentaler Schinken, Speck und Spiegelei

17.50	23.50
-------	-------



Käsekuchen

Hausgemacht und Chüstig.

Unsere Käsekuchen servieren wir als ganzen Kuchen
oder als halber Kuchen mit bunt gemischten Salaten.

Speck, Zwiebel-Käsekuchen     

halber Kuchen serviert mit gemischten Salaten
ganzer Kuchen Ø 16cm

21.50
18.00

 **Lauch-Käsekuchen**     

halber Kuchen serviert mit gemischten Salaten
ganzer Kuchen Ø 16cm

20.50
17.00

 **Käsekuchen Nature**     

halber Kuchen serviert mit gemischten Salaten
ganzer Kuchen Ø 16cm

19.00
16.50

Kaufen Sie Ihren Käsekuchen für zu Hause bei uns im Käsefachgeschäft.

Raclette und Fondue

Unsere Fonduemischung wird von Hand hergestellt mit hauseigenen- und regionalen Käsespezialitäten.

✔ Tisch-Raclette zum Schlemmen

Geniessen Sie ab 2 Portionen eine reichhaltige Käseauswahl (250 g pro Person), **Auswahl direkt aus unserer Käsetheke im Käsefachgeschäft!**

Hausgemachtes Essiggemüse, heisse Kartoffel und eine Gewürzbar.
Zubereitung direkt am Tisch.

p.P. 29.00

Portion Zwiebeln mit Speck
Supplement Käse (5 Scheiben)

5.00
9.00



✔ Raclette

150g Raclettekäse im Ofen geschmolzen,
mit heissen Kartoffeln und hausgemachtem Essiggemüse

21.00

✔ Schaukäserei-Fondue

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

27.00



Unser Fondue servieren wir mit Ruchbrot von der Schaubäckerei Meier.
Es enthält ein wenig Alkohol, diesen können wir auf Wunsch
aber gerne mit alkoholfreiem Apfelmot ersetzen.

Bestellen Sie zusätzlich zum Fondue:

✔ Portion heisse Kartoffeln (200g) 3.00

✔ Portion hausgemachtes Essiggemüse 
(Ingwer-Karotten, Curry-Zucchetti, Süss-Sauer-Zwiebel, 150g) 6.50

✔ Kirsch zum Fondue, 41 Vol.%, 2 cl 6.00

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

Natürlich auch unser hausgemachtes Essiggemüse und über 30 Sorten Raclettekäse.

Schaukäserei Klassiker

Evergreens aus der Schaukäsereiküche.

klein

Müetis Ankeläberli

In Butter gebratene Kalbsleberli,
serviert mit knuspriger Rösti und Gemüse

25.00

39.50



Rahmschnitzel

Gebratene Schweineschnitzel an cremiger Champignonrahmsauce
mit Tagliatelle und Rahmpfirsich

22.00

29.00

Pouletbrust

Gebratene Pouletbrust an cremiger Senfrahmsauce
dazu Trockenreis und Gemüse

29.00

Emmentaler AOP-Wurst


Gebratene Wurst mit Emmentaler AOP Käse
serviert mit Bärner Frites und Gemüse

26.00

*In unserem Käsefachgeschäft finden Sie die Emmentaler AOP Wurst
zum Grillen oder als Trockenwurst zum Roh essen.*

Dessertangebot


Saisonal-hausgemacht-köstlich.

Coupe Romanoff 
 Marinierte Erdbeeren
 mit hausgemachter Vanilleglace und Käseirahm 13.00 16.50

Erdbeer Versuecherli 
 Hausgemachte Fior di Latte Glace
 mit marinierten Erdbeeren
 und Käseirahm



12.50

Meringue mit Erdbeeren 
 Meringue mit marinierten Erdbeeren
 und Käseirahm

9.50

Erdbeeren mit Rahm 
 Marinierte Erdbeeren
 mit Käseirahm

8.50

Patisserie-Eggä

Unsere Patisserie-Ecke wird täglich bestückt
 mit hausgemachten süssen Versuchungen. Erhaschen Sie
 einen Blick oder fragen Sie beim Service was unser
 Küchenteam heute gezaubert hat.




Janic`s Nuss- Zwirbel 
 Knusprig gebackener
 Blätterteig Nuss- Zwirbel

4.50

Rüebli-schnitte 
 Hausgemachte Rüebli-schnitte
 mit Käseirahm

5.00

6.30


Apfoltern-Schnitte 
 Hausgemachter saftiger Apfelkuchen
 mit Käseirahm

5.00

6.30

Aus der Schaubäckerei Meier

Nidlechüechli 
 Süss gebackenes Rahmküchlein mit Emmentaler Käseirahm 7.90

Zigerkrapfen 
 Frittierter Krapfen im Zimtzucker gewendet mit Ziger aus der Region 5.90

Schouchäsi Glace

Gibt's nur bei uns – im Haus kreierte und produziert. Eine wahre Freude mit regionaler Silofreier Milch.

Auch für zu Hause – Im Käsefachgeschäft können Sie unsere Hausspezialität in verschiedenen Aromen erwerben.

Aromen



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 Käseirahm 

2.70

Feine Coupes und Klassiker

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

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

klein

26.50

Emmentaler Meringue mit Glace

Vanille- und Erdbeerglace
mit Käseirahm

14.00

19.00

Emmentaler Meringue mit Rahm

mit Käseirahm

11.50

16.00

Meielis Merängge Gschläber

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

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

Wein- und Getränkeangebot

Unsere exklusive Hausempfehlung

	1dl	3dl	5dl
Senne Wy weiss			
Traubensorten: Valais AOC Amigne, Ermitage, Chasselas und Heida. Strohhelbe 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 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

		1dl	2dl	5dl
Weisswein				
Chäsi Wy weiss	Chasselas de Genève AOC	5.50	11.00	26.50
Epresses	Chasselas AOC	6.00	12.00	28.00
Mont-sur-Rolle	Chasselas AOC	5.00	10.00	23.00
Yvorne	Chasselas AOC	6.00	12.00	29.00
Rotwein				
Chäsi Wy rot	Dôle du Valais AOC	5.50	11.00	26.50
Jenins Landritter	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

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

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.

Informationen Inhaltsstoffe

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.

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, Käsecreme 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 Käsecreme

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 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

