



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Speise- und Getränkeangebot

Emmentaler Schaukäserei

das Ausflugsziel im

Emmental

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

Öffnungszeiten

Täglich 09.00-17.00 Uhr

Die Küche schliesst jeweils 30 Minuten vorher.

Gerne öffnen wir auch abends ab 30 Personen.

Free Wifi

ESK
cheesefactory





EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaubäckerei

Frühstück

Die wichtigste Mahlzeit am Tag! Täglich von 09.00 – 11.00 Uhr

Zum Emmentaler- und Stöckli Zmorge servieren wir Ihnen feinste Kaffee- und Teespezialitäten à discrétion:

Kaffee Crème, Schale, Cappuccino, Latte Macchiato,
Latte Macchiato mit Aroma: Vanille, Haselnuss, Caramel
Regionaler Kräutertee, Milch, Ovomaltine, Schokolade

Emmentaler Zmorge

Auserlesener Fleisch- und Käseteller mit hauseigenen und regionalen Spezialitäten, Frühstücksrösti mit Spiegelei, Konfitüre, Butter und Joghurt mit frischen Früchten sowie Zopf, Brot, Gipfeli und Fruchtsaft

35.00

Stöckli Zmorge

Käseteller mit hauseigenen und regionalen Spezialitäten, Konfitüre, Butter und Joghurt mit frischen Früchten sowie Zopf, Brot, Gipfeli und Fruchtsaft

25.00

Kinder Zmorge

Käse aus der Emmentaler Schaubäckerei mit Butter, Nutella und Züpfe von der Schaubäckerei Meier, Joghurt mit frischen Früchten, Fruchtsaft und ein Heiss Getränk

12.50

Ergänzen Sie Ihr Frühstück mit:

Frühstücksrösti mit gebratenem Schinken und Spiegelei

9.50

Gebratene Speckkranchen

5.20

Frühstücksrösti nature

4.50

Spiegelei / gekochtes Ei

2.00

Gerne bieten wir Ihnen einen Nachservice der einzelnen Speisen gegen Aufpreis an.





EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Salate

Salate an cremigem Schaukäserei Dressing.

Emmentaler Salat

Bunter Blattsalat an cremigem Hausdressing mit gebratenem Speck, Emmentaler AOP streifen, Ei und Crôutons

klein gross Hauptgang

10.50 16.50 22.50



Wurst-Käse Salat einfach

Cervelat und Emmentaler AOP Käse gemischt auf buntem Blattsalat an cremigem Hausdressing

15.50

Wurst-Käse Salat garniert

Cervelat und Emmentaler AOP Käse gemischt auf buntem Gemüse und Blattsalat an cremigem Hausdressing

21.50

Gemischter Gemüse- und Blattsalat

9.50

11.50

Grüner Blattsalat

6.50

8.00

Alle unsere Salate servieren wir Ihnen mit Brotspezialitäten von der Schaubäckerei Meier.



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Käse Spezialitäten

Geniessen Sie Schweizer Tradition mit Ämmtaler Flair.

klein

„Chäsisuppe“

Hausgemachte Käserahmsuppe mit Käseirahm
mit Brotspezialitäten von der Schaubäckerei Meier

8.50

13.00

Selbstgemacht! Im Käsefachgeschäft finden Sie Rezept und Zutaten für zu Hause.

Käse-Fleischbrett

mit regionalen Fleisch- und Käsespezialitäten,
Butter und Brotspezialitäten 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

Emmentaler AOP Grillkäse

Grillkäse mit Emmentaler AOP Käse aus unserer Käserei
serviert mit bunt gemischten Salaten

24.50





EMMENTALER
SWITZERLAND

schaukäserei

	klein	
Käserei Rösti mit Schinken, überbacken mit Raclettekäse, dazu ein Spiegelei	15.50	19.50
„Chäs Hörndli“ Hörndli an cremiger Käserahmsauce und Emmentaler AOP le roi Möckli (mind. 24 Monate gereift)	13.50	17.00
Käseschnitte Ruchbrot mit cremigem Raclettekäse und Spiegelei	12.50	16.80
Schouchäsischnitte mit Emmentaler Schinken, Speck, cremigem Raclettekäse und Spiegelei	16.00	21.50
Hausgemachter Käsekuchen ½ Käsekuchen serviert mit gemischten Salaten		17.50
Ganzer Käsekuchen 16cm Ø		16.00
<i>Im Käsefachgeschäft finden Sie unsere hausgemachten Käsekuchen für zu Hause.</i>		
Raclette 150g Raclettekäse im Ofen geschmolzen, mit Essiggemüse und heissen Kartoffeln		18.50
Schaukäserei-Fondue Mild-cremige Mischung mit Emmentaler AOP, (200g Käsemischung)		25.00
Unser Fondue servieren wir mit Ruchbrot von der Schaubäckerei Meier.		
Ebenso enthält das Fondue ein wenig Alkohol, diesen können wir auf Wunsch aber gerne mit "Suurem" alkoholfreiem Apfelmust ersetzen.		
Bestellen Sie zusätzlich: Portion heisse Kartoffeln (200g)		2.50
Portion hausgemachtes Essiggemüse (150g)		6.00
Kirsch zum Fondue		5.50



Im Käsefachgeschäft finden Sie unsere von Hand hergestellten Fonduemischungen auch für die Zubereitung zu Hause.



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Schaukäserei Klassiker

Evergreens aus der Schaukäsereiküche.

Klein

"Müetis Ankeläberli"

In Butter gebratene Kalbsleberli, serviert mit knuspriger Rösti und Gemüse

24.00

37.00



Affoltere-Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Emmentaler AOP Käse und Schinken serviert mit Bärner Frites und Gemüse

34.50

Rahmschnitzel

Gebratene Schweineschnitzel an cremiger Pilzrahmsauce mit Tagliatelle und Rahmpfirsich

19.00

27.50

Pouletbrust

Gebratene Pouletbrust an cremiger Apfelmostsauce dazu Trockenreis und Gemüse

27.50

Emmentaler AOP-Wurst

Gebratene Käsewurst mit Emmentaler AOP Käse aus unserer Käserei serviert mit gemischten Salaten

23.00



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Dessertangebot

Saisonal-hausgemacht-köstlich.

Zwätschge Lisi

Marinierte Rotweinzwetschgen mit Schuss
hausgemacht Vanilleglace und Rahm
aus unserer Käserei

13.00
klein 9.50

Panna Cotta

"Nidle-Chöpfli" mit Rahm aus unserer Käserei,
serviert mit marinierten Rotweinzwetschgen

10.50

Zwetschgen Meringue

Marinierte Rotweinzwetschgen
mit Meringue und Rahm
aus unserer Käserei



10.50

Zwetschgen Versuecherli

Hausgemachte Fior di Latte Glace
mit marinierten Rotweinzwetschgen
und Rahm aus unserer Käserei

9.50

Aus der Schaubäckerei Meier

Nidlechüechli mit Rahm aus unserer Käserei

7.80

Zigerkrapfen mit Ziger aus unserer Käserei

5.70

Nuss-Stangen und Mandel-Stangen



4.00



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Hausgemachte Glace

Gibt's nur bei uns – im Haus kreiert und produziert. Eine wahre Freude. 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	3.50
Einmaliger Rahmzuschlag	2.50



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Feine Coupes

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

Coupe Schaukäserei

Frischer Fruchtsalat mit drei Sorten
hausgemachter Glace
und „Nidle aus unserer Käserei“

16.50
klein 10.50

Coupe Dänemark

Vanilleglace, warme Schokoladensauce
und „Nidle aus unserer Käserei“

14.00
klein 9.50

Coupe Alexandra

Vanille-, Caramelglace, Caramelsauce, Mandelsplitter
und „Nidle aus unserer Käserei“

12.50
klein 8.50

Sorbet und Frappés

Sorbet Waldbeeren

Waldbeerensorbet mit Cassislikör

12.00
klein 9.00

Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit Vodka

12.00
klein 9.00

Frappés

Nach Ihrem Geschmack

7.00



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

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".

Meielis Merängge Gschlaber

Hausgemachte gebrannte Creme,
Vanilleglace und Meringue-Brösmeli,
mit „Nidle aus unserer Käsererei“

12.50
klein 9.50

Emmentaler Meringue mit Rahm

mit „Nidle aus unserer Käsererei“

14.50
klein 10.00

Emmentaler Meringue mit Glace

Vanille- und Erdbeerglace
mit „Nidle aus
unserer Käsererei“

18.50
klein 13.50

Schouchäsi Meringue für 2

Vanille- und Erdbeerglace
mit „Nidle aus unserer Käsererei“

25.50

Klassiker – besser geht's nicht.

Ice Macchiato

Fior di Latte und Mocca Glace
mit Mocca Topping und Käsererahm

10.50
klein 8.50

Ice Café

Moccaglace mit „Nidle aus unserer Käsererei“

10.50
klein 8.50

Fruchtsalat

Hausgemachter Fruchtsalat
mit „Nidle aus unserer Käsererei“

12.50
klein 8.50

Gebrannte Creme

Hausgemachte gebrannte Creme,
mit „Nidle aus unserer Käsererei“

10.50
klein 8.50

Käthis Lieblingsdessert

Vanille- und Moccaglace,
Baileys-Likör und „Nidle aus unserer Käsererei“

14.50
klein 9.50



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Für unsere kleinen Gäste

Ideal für alle, die wissen was sie wollen ;-)

Schmetterling

Vanille- und Erdbeerglace mit Smarties,
garniert mit „Nidle aus unserer Käserei“



6.50

Zwärgli

Eine Kugel Glace nach Wunsch mit Cornet-Hut,
garniert mit frischen Früchten, Smarties
und ein wenig „Nidle aus unserer Käserei“

6.50

Geburtstagskinder aufgepasst:

An Ihrem Geburtstag oder einen Tag danach geniessen Sie im Restaurant
der Emmentaler Schaukäserei ein Gratis-Dessert nach Wahl.

Bitte Ausweis beim Bestellen vorweisen.



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Wein- und Getränkeangebot

Unsere exklusive Hausempfehlung

Senne Wy weiss

Traubensorten:

Valais AOC Amigne, Marsanne blanche, Chasselas und Savagnin blanc 1dl 6.00
Strohgelbe Farbe, ein Ausserordentlich feines, delikates Bukett, 3dl 18.00
mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. 5dl 25.00

Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit
und einem lang anhaltenden Abgang. Leicht süss.

Senne Wy rot

Traubensorten:

Valais AOC Humagne rouge, Syrah, Pinot Noir, Cornalin und Diolinoir 1dl 6.00
Fruchtig, würzig und vollmundig. Das Trinkerlebnis aus dem 3dl 18.00
Wallis. Der Rebberg La Golette liegt idyllisch gelegen auf der 5dl 25.00

Gemeindegrenze zwischen Leytron und Chamoson
und ist bestockt mit typischen Walliser Rebsorten.

Weine im Offenausschank

	1dl	2dl	5dl
Weissweine			
Chäsi Wy weiss (Cuvillon Chablais AOC)	5.00	10.00	24.50
Epesses	5.50	11.00	27.00
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



EMMENTALER
SWITZERLAND

schaukäserei

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 Erdbeearomen 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.



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

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	8.50
Kaffee Fertig / Luz (Bätzi, Chrüter, Zwetschgen)	40 Vol. %	2 cl	6.00
Tee nature, crème, citron			4.20
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	4.50
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
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		3.3dl	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
Orangenjus Michel		2dl	5.00

Mineralwasser Rhäzünser, Mineralwasser Arkina			
ohne Kohlensäure, Orangenjus		1lt.	9.00
Leitungswasser		1lt.	5.00
Eistee, Sinalco Cola/Zero,			
Elmer Citro, Pepita Grapefruit, Ramseier Süssmost,			
Rivella rot, Rivella blau, Sinalco Orange		1,5lt.	12.00



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

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 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 von der Brennerei Krammer Heimiswil

„Bätzi“ Apfelbrand	40 Vol. %	2 cl	5.50
Zwetschgen / Kirsch / Pflümli	41 Vol. %	2 cl	5.50
Kräuterbrand	40 Vol. %	2 cl	5.50
Birnenbrand	41 Vol. %	2 cl	6.50
Auti Spycher Zwätschge	40 Vol. %	2 cl	6.50

Spirituosen

Grappa	43 Vol. %	2 cl	7.50
Marc Vieux Wallis	40 Vol. %	2 cl	5.50



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

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. Sämtliche Milchprodukte und Glacen stellen wir selber her. 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 Sigris, Kleindietwil, Gemüse und Früchte
Milchland AG, Rüegsau, Joghurt
Kadi Langenthal, Kartoffelspezialitäten
WG Gässli, Huttwil, Konfitüre
Metzgerei Flückiger, Huttwil, Fleisch
Hans Steffen, Rüegsbach, Eier

Deklaration Fleisch

Sofern nichts anderes deklariert, verwenden wir ausschließlich Schweizer Fleisch.

Allergen-Information

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

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 7.7% MwSt.