EMMENTALER SWITZERLAND
Schaukäserei

Speise- und Getränkeangebot

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

Wir haben täglich geöffnet, auch an Sonn- und Feiertagen.
Öffnungszeiten: 9.00 – 17.00 Uhr
Die Küche schliesst jeweils 30 Minuten vorher.
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 Käsereibutter. Heissgetränke und Saft servieren wir Ihnen an den Tisch. 15.00

Vorschlag

Stöckli Zmorge

Zmorge-Eggä zur Selbstbedienung,
Käseteller und Schouchäsi-Müesli 27.00

Emmentaler Zmorge

Zmorge-Eggä zur Selbstbedienung,
Käse-Fleischteller und Rösti mit Spiegelei 37.00

Kinder Zmorge

Zmorge-Eggä zur Selbstbedienung,
Frühstücksteller mit Käse und Fleisch, Ovo-Crunchy-Brotaufstrich
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 ~~60.50~~
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 7.00

Fleisch
Fleischteller mit Huuswurst, Emmentaler Schinken, Salami und Rohesspeck 9.00

Chäs u Fleisch
Käse- und Fleischteller mit hauseigenen und regionalen Spezialitäten 16.00

Müesli u Fruchtigs
Schouchäsi Müesli (Fruchtsalat mit Joghurt und knusprigem Granola) 5.00
Schale Fruchtsalat 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
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	17.00	25.00



Gemischter Gemüse- und Blattsalat	10.00	12.50	
Grüner Blattsalat	7.00	9.00	

Käse Spezialitäten

Geniessen Sie Schweizer Tradition mit Ämmitaler Flair.

	klein	
Chäsisuppe Hausgemachte Käserahmsuppe mit Käsereirahm und frischem Brot von der Schaubäckerei Meier.	9.50	13.50

Chäsisuppe selbstgemacht!
Im Käsefachgeschäft finden Sie unsere Käsemischung mit Rezept.

Käse-Fleischbrett mit regionalen Fleisch- und Käsespezialitäten, Butter und frischem Brot von der Schaubäckerei Meier	25.00

Emmentaler AOP Degustationsbrett Erleben Sie die verschiedenen Reifegrade unseres Königs "Emmentaler AOP" dazu frisches Brot von der Schaubäckerei Meier und hausgemachtem Apfel-Birnensenf	24.00



Emmentaler AOP Grillkäse Fitness 150g Grillkäse mit Emmentaler AOP Käse serviert mit bunt gemischten Salaten	18.00	24.50



Emmentaler AOP Grillkäse mit Bärner Frites 150g Grillkäse mit Emmentaler AOP Käse serviert mit Bärner Frites, Gemüse und hausgemachtem Apfel-Birnensenf	21.00	26.00

	klein	
Käserei Rösti mit Schinken, überbacken mit Raclettekäse, dazu ein Spiegelei	17.00	21.50
Grossmutters Rösti Goldbraune Rösti belegt mit Zwiebeln und Speck, überbacken mit Raclettekäse dazu ein Spiegelei	18.50	23.50
Chäs Hörndli Hörndli an cremiger Käserahmsauce	14.00	18.00
mit Zwiebeln und Speck	+3.00	+3.00
Chäsi-Schnitte Knuspriges Ruchbrot von der Bäckerei Meier überbacken mit hausgemachter Käsemasse und Spiegelei	13.00	17.00



Füürschüür-Chässchnitte
Knuspriges Ruchbrot von der Bäckerei Meier
überbacken mit hausgemachter Käsemischung,
Emmentaler Schinken,
Speck und Spiegelei 16.50 22.50



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	20.50
ganzer Kuchen Ø 16cm	18.00

Lauch-Käsekuchen

halber Kuchen serviert mit gemischten Salaten	19.50
ganzer Kuchen Ø 16cm	17.00

Knoblauch, Kräuter-Käsekuchen

halber Kuchen serviert mit gemischten Salaten	19.50
ganzer Kuchen Ø 16cm	18.00

Käsekuchen Nature

halber Kuchen serviert mit gemischten Salaten	18.00
ganzer Kuchen Ø 16cm	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.

Raclette
150g Raclettekäse im Ofen geschmolzen,
mit heissen Kartoffeln und hausgemachtem Essiggemüse 19.00

Schaukäserei-Fondue
Cremige Mischung mit unseren hauseigenen Spezialitäten
Hügu Himu, Affolterer
und der regionalen Spezialität Hagu Hans (200g Käsemischung) 26.00



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

Bestellen Sie zusätzlich zum Fondue:

Portion heisse Kartoffeln (200g) 2.60

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

Schaukäserei Klassiker

Evergreens aus der Schaukäsereiküche.	klein	
Müetis Ankeläberli In Butter gebratene Kalbsleberli, serviert mit knuspriger Rösti und Gemüse	24.50	37.50



Rahmschnitzel Gebratene Schweineschnitzel an cremiger Champignonrahmsauce mit Tagliatelle und Rahmpfirsich	21.50	28.50
Pouletbrust Gebratene Pouletbrust an cremiger Senfrahmsauce dazu Trockenreis und Gemüse		28.50
Emmentaler AOP-Wurst Gebratene Wurst mit Emmentaler AOP Käse serviert mit Bärner Frites und Gemüse		25.00

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

Dessertangebot

Saisonal-hausgemacht-köstlich.

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

Marronitorte

Hausgemachte Marronitorte 5.00
mit Rahm 6.30

Hausgemachte Dessertli im Glesli

Hausgemachte Dessertli im Glesli
Fragen Sie unsere Mitarbeiter
oder schauen Sie selbst was sie am meisten gluschtet. 6.00

Aus der Schaubäckerei Meier

Nidlechüechli

Süss gebackenes Rahmküchlein mit Emmentaler Käsereirahm 7.90

Zigerkrapfen

Frittierter Krapfen im Zimtzucker gewendet mit Ziger aus der Region 5.90

Saisonal



	mini	klein	
Vermicelles			
Meringuebrösmeli mit Vermicelles*			
und Käsereirahm	7.00	11.00	16.50
Coupe Nesselrode			
Meringuebrösmeli mit Vermicelles*			
hausgemachte Vanilleglace			
und Käsereirahm	8.50	13.00	18.00

**Unser Vermicelles enthält ein wenig Kirsch.*

Schouchäsi Glace

Gibt's nur bei uns – im Haus kreiert 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



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".

	klein	
Schouchäsi Meringue für 2 Vanille- und Erdbeerglace mit Käsereirahm		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

Wein- und Getränkeangebot

Unsere exklusive Hausempfehlung

	1dl	3dl	5dl
Senne Wy weiss Traubensorten: Valais AOC Amigne, Marsanne blanche, Chasselas und Savagnin blanc. 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.	6.50	19.50	27.00
Senne Wy rot Traubensorten: Valais AOC Humagne rouge, Syrah, Pinot Noir und Diolinoir. 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
Epesses	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/lt 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	8.60
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

	2 dl	3 dl	5 dl
Mineralwasser Rhäzünser, 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 Daepp, 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

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



Müüsli-Dessert
Vanille- und Erdbeerglace mit Smarties,
Käsereirahm
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 Käsereirahm 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 (Warmehalte-) 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

