



## Liebe Gäste

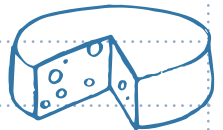
Wir begrüßen Sie im Restaurant unseres Käseparadieses. Geniessen Sie die Köstlichkeiten aus eigener Produktion und weitere frische Naturprodukte aus unserer Region.

Schauen Sie den Käsermeistern bei der Herstellung unserer Bergmilchprodukte über die Schultern und überzeugen Sie sich davon, wieviel Sorgfalt und Liebe in unseren Produkten steckt.

Zum Geniessen gibt es auf alle Fälle alles, was das Käseherz begehrt. Im Verkaufsladen finden Sie zudem weitere regionale Köstlichkeiten, damit der Genuss zu Hause weiter gehen kann.

Wir wünschen Ihnen viel Spass und „ä Gueta“.

**01.04.- 31.08. Küche geöffnet bis 16.30 Uhr.**



Lieber Gast über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

# Für den richtigen Start in den Tag

**Chäsi-Zmorgä...** Dienstag-Samstag bis 11.00 Uhr

mit ofenfrischem Brot und Gipfeli, Konfitüre,

Butter, Käse und ein Einsiedler Bergmilch Joghurt

dazu ein Heissgetränk nach Wahl

16.–

**Metzger Zmorgä ...** Fleischauswahl vom Einsiedler Metzger

18.–

**Buurä-Zmorgä Buffet...** jeden Sonntag bis 11.00 Uhr

29.–

Kinder ab 4 Jahren pro Altersjahr

2.–

Zusätzlich ein Weichgekochtes Ei

3.–

**Bitte reservieren Sie sich Ihren Platz fürs Buurä Zmorgä**

**Menus in Kombination mit einem Zmorgä...**

**Ohne Zmorgä**

**Rösti** mit Spiegelei und Speck

7.–/

9.–

**Rührei** nature, mit Schinken oder Speck

7.–/

9.–

**Einsiedler Trockenfleischplatte**

7.–/

9.–

**Crêpes** mit Zimt-Zucker und Ahornsirup oder Nutella (nur Sonntags)

7.–

# Zur Stärkung

**Znüni-Päckli...** Dienstag-Samstag bis 10.00 Uhr

Eingeklemmtes und 1 Kaffee oder Mineral 3dl 9.50

Paar Wienerli und 1 Kaffee oder Mineral 3dl 8.50

Paar Schweinswürstli und 1 Kaffee oder Mineral 3dl 8.50

**Bauernschüblig** warm oder kalt mit Brot 8.50

**Eingeklemmtes** mit Einsiedler Bergkäse, Schinken, Salami

oder Fleischkäse 7.-

**Weggli** 1.20

**Verschiedene Gipfeli** 1.50

**Nussgipfel und Mandelgipfel** 3.50

## Das Geheimnis einer Lieben Überraschung

Wie heisst es so schön: Liebe geht durch den Magen.  
Überraschen Sie Ihre(n) Liebste(n) mit einem  
Buure-Zmorgä in der Milchmanufaktur. Feinste  
Milchprodukte aus der Region, frisches Brot in einer  
speziellen Umgebung. Damit punkten Sie bestimmt.

Reservierungen nehmen wir gerne  
entgegen.



# Vorspeisen und kalte Gerichte

**Gemischter Salat auf Teller serviert**

Kleiner Teller

9.50

Grosser Teller

18.50

**Tomaten- Bergmozzarellasalat**

mit hauseigenem Bergmozzarella

Vorspeise

9.50

Hauptgang

17.00

**Menüsalat in der Schüssel serviert**

6.–

**Salatschüssel Einsiedler Bsetzstein**



Speck, Ei, Äpfel, Baumnüsse und Bsetzstein mit Haussauce

19.50

**Wurst/ Einsiedler Bergkäsesalat garniert**



19.–

**Einsiedler Bergkäsesalat garniert**

19.–

**Tagessuppe**

6.–

**Tomatencremesuppe**

8.50

**Käseplatte Viererlei mit Brot**



Käseauswahl vom Hauseigenem Käse

16.–

<b>Gourmet;</b> Assortierte Käseauswahl dazu Fruchtsenf und Chutney	27.–
Zusätzlich mit Gummel	5.–
<b>Fleischplatte</b> - Einsiedler Fleischspezialitäten mit Brot	18.50
mit zusätzlich Einsiedler Käse	22.50
<b>Milchi Platte</b> - Einsiedler Fleisch- und Käsespezialitäten auf dem Holzbrett zum selber schneiden mit Brot	16.–

## Das Geheimnis des regionalen Geschmacks

In unseren Gerichten finden die „hauseigenen“ und regionalen Produkte und Zutaten ihre Verwendung. Wollen Sie wissen, von wo die Zutaten und Produkte kommen, dann sind Sie bei uns goldrichtig. Wir legen grossen Wert auf die Regionalität, eine tiergerechte Produktion und kurze Transportwege.

# Hauptgänge

## Raclette Portion klassisch

mit Gummel, Essiggurken und Silberzwiebeln



19.–

Wählen Sie Ihren Einsiedlerkäse: Nature, Pfeffer, Kräuter, Geräuchert

## Einsiedler Bergkäse-Fondue

25.–

## Einsiedler Bergkäse-Fondue mit Chili „Scharf“

26.–

dazu servieren wir Brot und eingelegte Äpfel

zusätzlich Gummel

5.–

## Käseschnitte Nature

mit Speck und Spiegelei



17.–

22.–

## Rösti

mit Käse überbacken

18.–

mit Spiegeleier

16.–

mit Speck und Spiegeleier

19.–

mit Rahmpilzen und Schinken

22.–

mit Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce

22.–

mit Speck und Wysser Einsiedler

20.–

**Bauernrösti** mit Schinken, Speck, Käse und Spiegeleier

22.–

<b>Äplermaggronen</b> mit Zwiebeln, Speck, Apfelmus	18.–
<b>Portion Pommes Frites</b>	8.–
<b>„Ofetuurli“</b> (Kartoffelteig mit Käseguss, vegetarisch)	
mit gemischtem Salat	17.–
ohne Salat	11.–
<b>Huusgmachtä Chäs-Chuächä mit Speck</b>	
mit gemischtem Salat	18.–
ohne Salat	11.–
<b>Gebackener „Wyssse Einsiedler“</b> , Preiselbeeren	
mit gemischtem Salat	19.–
<b>Brüggliforellen- Chnusperli</b> , Tartaresauce, Fitnessteller	24.–
<b>Pouletbrust</b> , Kräuterbutter , Fitnessteller	24.–
<b>Schweinsschnitzel</b> mit Pommes Frites und Gemüse	24.–
als Fitnessteller nature oder paniert mit gemischtem Salat	24.–
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Kroketten und Gemüse	24.–
<b>Huusgmachts Schweins-Cordon Bleu</b>	
mit Gemüse und Pommes Frites/ als Fitnessteller	33.–
mit Gemüse und Rösti	36.–

# Süsse Versuchungen

Caramelköpflì mit Nidlà	6.-
Toblerone Mousse	7.50
Meringue mit Erdbeer- und Vanilleglace und Nidlà	11.00
Einsiedler Joghurt-Köpflì mit Erdbeersauce und Nidlà	6.-
Holunderblüten Panna Cotta mit Fruchtsauce und Nidlà	6.-
<b>Dä Milchi Coup</b> Vanilleglace, Eierkirsch, Schoggisauce, Nidlà	12.-
<b>Huusgmachtä lis- Kaffee</b>	12.-
<b>Apfelchüechli mit Vanillesauce</b>	11.-
<b>Amarenabecher mit Vanilleglace und Nidlà</b>	12.50
<b>Lauwarmes Schoggichuächli</b> mit Vanilleglace und Nidlà	11.-
<b>Huusgmachtì Glace:</b> Hugosorbet, Aprikosensorbet, Vanille, Mocca, Schoggi, Walderdbeeren	3.-
<b>mit Nidlà</b>	1.-
<b>Froozen Yogurt</b> zum Selber garnieren	6.50
<b>Dessert-Käseplatte</b> Assortierte Käseauswahl dazu	
Fruchtsenf und Chutney	17.-





# Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites	5.-
Chicken Nuggets oder Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	11.50
Mini Älplermagronen mit Speck und Apfelmus, Zwiebeln	9.-
Mini Käseschnitte	9.-
Teigwaren mit Tomatensauce	7.50



## Das Geheimnis strahlender Kinderaugen

Auch unsere kleinsten Gäste sind herzlich willkommen, das Geheimnis der Milchverarbeitung hautnah zu entdecken. Auf unserer Schaurampe gibt es Vieles zu entdecken und zu beobachten, in unserer Spielecke können unsere Kleinen auf ihrem eigenen Bauernhof „arbeiten“ und ihren Fantasien freien Lauf lassen.

## Führungen auch für Schulklassen

Für Schulklassen bieten wir spezielle Führungen an. Eine Führung durch die Produktionsstätte der Milchmanufaktur oder ein Workshop, in welchem Jeder sein eigenes „Berg-Chäsli“ herstellen kann, stehen zur Auswahl. Kontaktieren Sie uns, wir freuen uns auf Ihren Anruf.

# Durstlöscher

Mineral Offen	2dl	3.–
	3dl	4.–
	5dl	5.–
	1lt	9.–
Rivella rot, Coca Cola, Citro, lisfee, Shorley, Mineral still und laut Süessmost vom Buurähof		
Schweppes Tonic	20cl	4.50
Flauder	33cl	4.50
Flauder Minze	33cl	4.50
Coca Cola Zero	33cl	4.50
Rivella blau	33cl	4.50
Beckenrieder Orangenmost	50cl	5.50

# Kaffee und mehr

## Aus der Kaffeerösterei Drei Herzen, Einsiedeln

Kaffee nature oder mit Einsiedler Kaffeerahm		4.–
Kaffee Melange mit Einsiedler Nidlä		5.50
Milchkaffee		4.–
Espresso		4.–
Doppelter Espresso		5.50
Latte Macchiato mit Einsiedler Bergmilch		5.50
Cappuccino mit Einsiedler Bergmilch		5.–
Coretto Grappa		6.50
Flämmlli ( Espresso und 2cl Williams)		7.50
Tee		4.–
Tee mit Rum		7.50
Frische Einsiedler Bergmilch warm oder kalt	30cl	3.50
Ovomaltine oder Caotina warm oder kalt	30cl	4.–
Milchshakes Erdbeer oder Vanille	30cl	5.–
Kaffee Luz (Zwetschgen, Träsch, Chrüter)		5.–
Milchi-Kaffee mit Eierkirsch und Nidlä		8.50

# Bier & Most

## Bier vom Fass

Einsiedler Lager hell	20cl	3.50
	30cl	4.30
	50cl	5.30
Panaché	20cl	3.50
	30cl	4.30
	50cl	5.30

## Bier aus der Flasche

Einsiedler Lager hell Bügelflasche	58cl	5.50
Einsiedler Weizenbier	50cl	6.50
Einsiedler Spezialbier hell	33cl	4.50
Äs Gäächs	33cl	5.-
Eichhof alkoholfrei	33cl	4.50
Suure Moscht klar Bügelflasche	50cl	5.50
Suure Moscht alkoholfrei Bügelflasche	50cl	5.50

# Apero & Spirituosen

## Apero Getränke:

Aperol Spritz		8.50
Martini	4cl	6.–
Cynar/ Campari	4cl	6.–
Gespritzter Weisswein süss/sauer		6.50

## Aus der Brennerei von Paul Wiget, Steinen

Zwetschgen, Träsch, Chrüter 45% Vol.	2cl / 4cl	4.– / 8.–
Williams 43% Vol.	2cl / 4cl	4.– / 8.–
Alte Zwetschge 40% Vol.	2cl / 4cl	4.50 / 9.–
Alte Birne 40% Vol.	2cl / 4cl	4.50 / 9.–
Honigchrüter 40% Vol.	2cl / 4cl	4.– / 8.–
Kirsch 40% Vol.	2cl / 4cl	4.– / 8.–
Grappa 43% Vol.	2cl / 4cl	4.50 / 9.–
<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	4cl	7.–
<b>Heuschnaps</b> 25% Vol.	2cl	6.–
<b>Ur-Rosoli</b> 20% Vol.	2cl / 4cl	4.50 / 9.–
<b>Eierkirsch</b> 13% Vol.		
von Jeannettes Haflingerhof	2cl / 4cl	3.50 / 7.–

# Weisswein

**Vivus Schaumwein brut** Kloster Kellerei Einsiedeln 75cl/10cl 51.–/7.–

**Initio Leutschen** Kloster Kellerei Einsiedeln 75cl/10cl 35.–/5.50

Riesling-Sylvaner; Lieblich, feinherb

**Federweisser Zürichsee AOC** Kumin Weine 50cl 23.–

Blauburgunder; Sehr fruchtig, ausgewogen und geschmeidig,

**Chardonnay Altendorf** 75cl 35.–

Chardonnay; Knackige Säure, erfrischend im Gaumen

**Cuvée blanc Madame Rosmarie** Mathier Wallis 75cl 48.50

Petite Arvine, Pinot blanc, Pinot gris, Sylvaner; Vollmundig

**Eleganzia Assemblage Aargau/Wallis** 75cl 42.50

Sauvignon blanc, Chardonnay, Pinot gris, Muscat

Jugendliche Frische, lebendige Säure, weich im Gaumen

**Molignon Terre Promise Wallis** 75cl / 10cl 35.–/5.50

Chasselas; Eleganz und jugendliche Frische

# Rotwein

**Konvent** Kloster Kellerei Einsiedeln 75cl/10cl 51.00/7.00

Konvent; Blauburgunder; Beeriger Auftakt, erfrischend

**Riposo Svizzera IGT Ostschweiz** Kumin Weine 75cl/10cl 37.–/5.50

Pinot noir, Cabernet, Regent, Garanoir, Piroso; 50cl 27.–

Riposo;

bis 12 Monate im Barrique gelagert, weicher Auftakt, füllig

**Roter Schwyzer** Kumin Weine 50cl 19.–

Pinot noir, Cabernet, Garanoir; Schöne Harmonie

**Zweigelt Barrique Aargau** Nauer Weine 75cl 52.–

Zweigelt; intensive Düfte nach Weichselkirsche,

feingliederige Eleganz

**Cuvée rouge Madame Rosmarie** Mathier Wallis 75cl 48.50

Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne rouge;

fruchtiger Geschmack, rustikale Tannine gibt ihm seine Rasse

# Rotwein

**Trio Classico Ostschweiz** Kumin Weine 75cl 48.–

Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Diolinoir;

12 Monate im Barrique Fass gelagert, Fruchtig im Gaumen

**Duo Nobile Ostschweiz** Kumin Weine 75cl 64.–

60% Cabernet, 40% Shiraz;

12 Monate im Barrique Fass gelagert, dunkel leuchtend

**Humagne Rouge les Pyramides Wallis** 75cl 54.–

robuster Liebhaberwein, fruchtiges Aroma, leicht nach Cassis

**Chiemer Rubin Sunnehof Immensee SZ** 75cl 51.50

100% Pinot Noir, intensive Fruchtigkeit (Himbeer, Kirschen, Brombeer)

**Il Moro Castello di Morcote Tessin** 75cl 47.–

100% Merlot , harmonischer Duft,

gut ausgewogen Säure und Würze

**Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. MwSt.**

**Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.**

**Wir erlauben uns bei einem Zusatzgedeck 2.00 Fr. zu verrechnen.**