

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant
unseres Käseparadieses.

Geniessen Sie die Köstlichkeiten aus unserer
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 alles, was das
Käseherz begehrt. Im Verkaufsladen finden Sie zudem
zahlreiche regionale Köstlichkeiten, damit der Genuss zu Hause
weiter gehen kann.

Wir wünschen Ihnen viel Spass und „ä rächtä Guetä“.

Über die aktuellen Öffnungszeiten der Küche
informiert Sie gerne unser Servicepersonal.

Für den richtigen Start in den Tag

Einsiedler Molkedrink, verschiedene Aromen 5dl PET 5.50

Chäsi-Zmorgä Montag-Samstag bis 11.00 Uhr

...mit ofenfrischem Brot und Gipfeli, Konfitüre

...ein Einsiedler Bergmilch Joghurt, Einsiedler Käse, Butter

...und ein Heissgetränk nach Wahl 19.–

Metzger Zmorgä Fleischauswahl vom Einsiedler Metzger 19.–

Buure-Zmorgä Buffet jeden Sonntag bis 11.00 Uhr 29.–

...Kinder ab 4 Jahren, pro Altersjahr 2.–

Reservieren Sie jetzt online Ihren Platz fürs Buurä Zmorgä.

zu einem Zmorgä ohne Zmorgä

Rösti mit Spiegelei und Speck 10.– 12.–

Rührei nature, mit Schinken oder Speck 7.– 9.–

Spiegelei nature, mit Schinken oder Speck 7.– 9.–

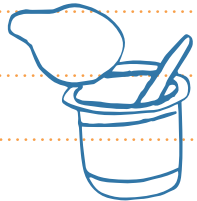
Einsiedler Trockenfleischplatte 10.– 12.–

Zur Stärkung

Znüni-Päckli Montag-Samstag bis 10.00 Uhr	3dl	5dl
...Eingeklemmtes und 1 Kaffee oder Mineral	9.-	10.-
...Paar Wienerli und 1 Kaffee oder Mineral	9.-	10.-
...Paar Schweinswürstli und 1 Kaffee oder Mineral	9.-	10.-
...Bauernschüblig <small>(warm/kalt)</small> & 1 Kaffee oder Mineral	10.50	11.50
Eingeklemmtes		
mit Einsiedler Bergkäse, Schinken, Salami oder Fleischkäse		7.-
Weggli		1.20
Gipfeli		1.50
Nussgipfel, Mandelgipfel		3.50

Das Geheimnis einer Lieben Überraschung

Wie heisst es so schön: Liebe geht durch den Magen.
Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem
Buure-Zmorgä in der Milchmanufaktur. Feinste
Milchprodukte aus der Region, frisches Brot in einer
stimmungsvollen Umgebung. Damit punkten Sie bestimmt.
Jeden Sonntag von 8-11 Uhr.
Übrigens, den Buure-Zmorgä gibts
auch als Gutschein!



Salate

Salatschüssel mit Einsiedler Bsetzistein



Speck, Ei, Äpfel, Baumnüsse und Bsetzistein mit Haussauce

Vorspeise

13.–

Hauptgang

19.50

Tomaten- Bergmozzarellasalat

mit hausgemachtem Bergmozzarella

Vorspeise

9.50

Hauptgang

17.00

Gemischter Salat, auf Teller serviert

Kleiner Teller

9.50

Grosser Teller

18.50

Gemischter Salat mit Einsiedler Käse

Grosser Teller

19.–

Bunter Blattsalat

7.–

Wurstkäsesalat

garniert / einfach

19.– / 14.–

Wurstsalat

garniert / einfach

19.– / 14.–

Suppen

Tagessuppe

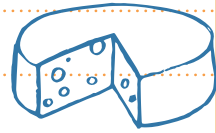


7.–

gelbe Randensuppe

9.–

Plättli



Käseplatte Viererlei

Auswahl vom huusgmachte Käse

18.–

Käseplatte Gourmet

assortierte Käseauswahl mit Früchtesenf und Chutney

27.–

...zusätzlich mit Gummel

5.–

Fleischplatte

Einsiedler Fleischspezialitäten



19.–

...mit zusätzlich Einsiedler Käse

24.–

„Milchi“-Platte

Einsiedler Fleisch- und Käsespezialitäten

17.–

Salsizplatte

Salsiz fein aufgeschnitten mit Einsiedler Käse serviert

18.50

Das Geheimnis des regionalen Geschmacks

In unseren Gerichten finden die „huuseigene“ 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

Einsiedler Bergkäse-Fondue mit Brot & eingelegten Äpfeln 25.–

...zusätzlich mit Gummel



5.–

...zusätzlich mit Kirsch

4.–

Einsiedler Raclette, Portion klassisch

mit Gummel, Essiggurken und Silberzwiebeln 19.–

...Wählen Sie die Sorte: Nature, Pfeffer, Kräuter, Geräuchert, Hanf

Einsiedler Raclette, zum selber schmelzen 25.–

mit Gummel, Brot, Speck, 4 Sorten Raclette, Essiggemüse

Käseschnitte Nature 17.–

...mit Speck und Spiegelei 22.–

Bauernrösti mit Schinken, Speck, Käse und Spiegeleier 24.–

Rösti



...mit Käse überbacken 20.–

...mit Spiegeleier 19.–

...mit Speck und Spiegeleier 22.–

...mit Schweinswurst und Racelettekäse überbacken 24.–

...mit Birne und Raclettekäse 22.–

...mit Tomaten und Einsiedler Bergmozzarella 22.–

...mit Einsiedler Chatzenstrick überbacken dazu Bündnerfleisch 24.–

Huusgmachts Schweins Cordon bleu mit Einsiedler Käse	
Zubereitungszeit ca 20 Minuten	
...mit Gemüse und Pommes frites / als Fitnesssteller	33.–
...mit Gemüse und Rösti	36.–
Äplermagronen mit Zwiebeln, Speck, Apfelmus	19.–
...vegetarische Äplermagronen (ohne Speck)	19.–
Einsiedler Ofetuurli (Kartoffelteig mit Käseguss, vegetarisch)	12.–
...mit gemischtem Salat	19.–
Huusgmachtä Chäs-Chuächä mit Speck	12.–
...mit gemischtem Salat	19.–
Raclette Gummel Kartoffeln gefüllt mit Raclettekäse	
mit gemischtem Salat	19.–
Huusspezialität:	
Wyssse Einsiedler gebacken	
mit gemischtem Salat und Preiselbeeren	19.–
Brüggliforellen-Chnusperli Fitnesssteller mit Tartarsauce	24.–
Pouletbrust Fitnesssteller mit Kräuterbutter	24.–
Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	26.–
...als Fitnesssteller nature oder paniert	26.–
Schweinsrahmschnitzel mit Kroketten und Gemüse	26.–
Portion Pommes frites	8.–



Süsse Versuchungen

Dessert-Käseplatte

assortierte Einsiedler Käseauswahl mit Fruchtsenf 17.–

Frozen Yogurt zum selbst Garnieren,



...mit diversen Toppings 6.50

Dä Milchi Coup Vanilleglace, Eierkirsch, Schoggisauce, Nidlä 12.–

Huusgmachtä lis-Kaffee 12.–

...mit Kirsch 13.–

Huusgmachtli Glace: Rosoli, Milch, Vanille,

Mocca, Schoggi, Erdbeere Pro Kugel 3.50

...mit Nidlä, zusätzlich 1.50

Vanilleglace mit Chriesikompott und Nidlä 12.50

Lauwarmes Schoggichuächli mit Vanilleglace und Nidlä 12.–

Apfelchüechli mit Vanillesauce 12.–

Einsiedler Joghurt-Köpfli mit Erdbeersauce und Nidlä 7.–

Caramelköpfli mit Nidlä 7.–

Ovo Mousse mit Chriesikompott und Nidlä 8.50

Meringue mit Erdbeer- und Vanilleglace und Nidlä 12.–

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites	5.-
Chicken Nuggets oder Schweinsschnitzel mit Pommes frites	11.50
Mini Äplermagronen mit Speck, Zwiebeln und Apfelmus	9.-
Mini Käseschnitte	9.-
1 Paar Wienerli mit Pommes frites	11.50

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, in unserer Spielecke können unsere Kleinen ihren eigenen Bauernhof führen und ihren Fantasien freien Lauf lassen.

Führungen auch für Schulklassen

Für Schulklassen bieten wir spezielle Führungen an: Eine Führung durch die Milchmanufaktur oder ein Workshop, bei dem alle ihr eigenes „Berg-Chäsli“ herstellen. Kontaktieren Sie uns, wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Durstlöscher


Offen

Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure	2dl	3.-
Rivella rot, Sinalco Cola, Goba Citro, Eistee	3dl	4.-
Ramseier Süessmost (prickelnd), Schorle Ramseier	5dl	5.50
	1lt	9.-

Im Fläschli

Süssmost frisch ab Presse vom Lützelhof in Pfäffikon SZ	50cl	6.-
Beckenrieder Orangenmost	50cl	6.-
Flauder Isfee	50cl	5.50
Sinalco orange	33cl	4.50
Sinalco Cola Zero	33cl	4.50
Rivella blau	33cl	4.50
Swiss Tonic Water	20cl	5.-

Hahnäwasser / Sirup

Kindersirup	2dl	gratis
	3dl	1.-
	5dl	2.-
	1lt	4.-

Kaffee und mehr

Huuskaffee:

Milchi-Kaffee mit Eierkirsch und Nidlä

8.50

Aus der Kaffeerösterei Drei Herzen, Einsiedeln

Kaffee nature oder mit Kaffeerahm

4.50

Espresso

4.50

Doppelter Espresso

6.–

Kaffee Melange mit Einsiedler Nidlä

6.–

Milchkaffee

5.–

Latte Macchiato mit Einsiedler Bergmilch

6.–

Cappuccino mit Einsiedler Bergmilch

5.–

Tee (Sirocco Bio-Tee)

4.50

Frische Einsiedler Bergmilch, warm oder kalt

30cl

3.50

Ovomaltine / Caotina, warm oder kalt

30cl

5.–

Milchshakes Erdbeer oder Vanille

30cl

5.–

Einsiedler Molkedrink, verschiedene Aromen PET

5.50

Kaffee Luz (Zwetschgen, Träsch, Chrüter, Pflümlì)

5.–

Coretto Grappa

7.–

Bei uns geniessen Sie die Kaffemischung
„Azzuro“ oder koffeinfreie „Giallo“
aus der Rösterei drei Herzen Einsiedeln.

Apéro, Bier & Most

Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo 8.50

Martini / Campari Soda 4cl 6.–

Gespritzter Weisswein süss / sauer 7.–

Pink Gin (Gin mit Paes N°2) 12.–

Paes N°1 alkoholfrei frisch, frech, Holunder 7.50

Paes N°2 alkoholfrei frisch, frech, Aronia 7.50

Bier vom Fass

Einsiedler Lager hell / Panaché 20cl 3.50



30cl 4.50

50cl 5.50

Bier aus der Flasche, Brauerei Rosengarten Einsiedeln

Einsiedler Lager hell, Bügelflasche 58cl 6.–

Einsiedler Weizenbier 50cl 6.50

Einsiedler Spezialbier hell 33cl 5.–

Schwyzer Böckli 33cl 5.50

Einsiedler alkoholfrei 33cl 5.–

Suure Moscht klar Ramseier, Bügelflasche 50cl 5.50

Suure Moscht alkoholfrei Ramseier, Bügelflasche 50cl 5.50

Spirituosen

Residenza, Grappa Kloster Einsiedeln 40% 2cl / 4cl 5.50 / 8.–

Aus Paul & Käthi Wigets Brennerei, Steinen

Alte Zwetschge 40% 2cl / 4cl 5.50 / 8.–

Alte Birne 40% 2cl / 4cl 5.50 / 8.–

Honigchrüter Bärefang 40% 2cl / 4cl 4.50 / 8.–

Grappino Barrique 41% 2cl / 4cl 7.50 / 9.50

Paul & Käthi Wigets Sonnenmarke, Steinen

Quitte, Gravensteiner, Williams 43% 2cl / 4cl 6.50 / 9.–

Paul & Käthi Wigets Barrique Edelbrände, Steinen

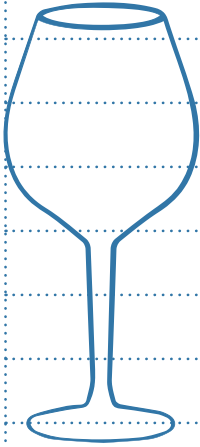
Berner Rosen, Kirsch Nagelflueh 41% 2cl / 4cl 7.50 / 9.50

Einsiedler Ur-Rosoli 25% 2cl / 4cl 4.50 / 7.–

Eierkirsch von Jeannettes Haflingerhof 14% 2cl / 4cl 4.50 / 7.–

Heuschnaps 25% 2cl / 4cl 6.– / 8.50

Appenzeller Alpenbitter 29% 4cl 7.–



„Warum in die Ferne schweifen,
wenn das Gute liegt so nah?“
Goethe

Wir servieren Schweizer Weine. \$

Schaumwein

Vivus Riesling AOC Zürichsee 75cl/10cl 51.-/7.-

Leutschen Kellerei Kloster Einsiedeln

Vivus Rosé brut AOC Zürichsee 37.5cl 38.-

Leutschen Kellerei Kloster Einsiedeln

Rosé

Zürichsee Rosé Rosé im Tonkrug 50cl 25.-

Blauburgunder

feiner Sommerwein, harmonisch, frisch, fruchtig, sprizig

Weisswein

Initio Leutschen Kellerei Kloster Einsiedeln 75cl/10cl 39.-/5.50

Müller –Thurgau

lieblich, feinherb der Apérobegleiter

Räuschling Leutschen Kellerei Kloster Einsiedeln 75cl/10cl 41.-/6.00

Räuschling

Empfehlung zum Raclette und Fondue

Molignon Wallis A. & D. Mathier 75cl/10cl 39.-/5.50

Chasselas

mineralisch, fruchtig

Federweisser Zürichsee AOC Kümmin Weine 50cl 23.-

Blauburgunder

sehr fruchtig, ausgewogen

St. Johann Schwyz AOC Altdorf 75cl 39.-

Chardonnay

nach Ananas und Honig, knackige Säure, erfrischend

Cuvée 1844 Grüner Veltliner Thurgau R. & K. Lenz 75cl 49.-

Grüner Veltliner

nach Kräutern und Pfeffer, weich mit erfrischender Säure

Cuvée blanc Madame Rosmarie Wallis A. & D. Mathier 75cl 49.-

Petite Arvine, Pinot blanc, Pinot gris, Sylvaner

Vollmundig

Bianco Rovere Tessin Guido Brivio 75cl 59.-

Merlot

erst holzig und würzig dann fruchtig und blumig



Rotwein

Pinot Noir Leutschen Kellerei Kloster Einsiedeln 75cl/10cl 41.-/6.00

Blauburgunder

frisch fruchtig, beerig mit Kirschnote

Zweigelt Kloster Fahr Kellerei Kloster Einsiedeln 75cl/10cl 49.-/7.00

Zweigelt

Intensive Fruchtaromen mit Vanille unser Alleskönner

Riposo Svizzera Assamblage Ostschweiz IGT Kümin 75cl/10cl 39.-/5.50

Pinot Noir, Cabernet, Regent, Garanoir, Piroso

nach Rauch, Leder, Tabak und dunkler Beere (Fleischbegleiter)

Roter Schwyzer Schwyz Kümin Weine 50cl 19.-

Pinot Noir, Cabernet, Garanoir

Fruchtig, leicht

Konvent Leutschen Kellerei Kloster Einsiedeln 75cl 51.-

Pinot Noir 50 jährige Reben

dunkle Früchte, weich und vielschichtig

Cuva Leutschen Kellerei Kloster Einsiedeln	75cl	66.-
Gameret, Pinot noir		
aus getrockneten Trauben gekeltert, gehaltvoll, Genuss pur		
Trio Classico Ostschweiz KÜmin Weine	75cl	48.-
Pinot Noir, Cabernet, Diolinoir		
fruchtig, rund		
Cuvée 1844 Cabernet Franc AOC Zürich R. & K. Lenz	75cl	55.-
Cabernet Franc		
elegante Fülle, weich und würzig		
Nauer Prestige Zweigelt Barrique Aargau Nauer Weine	75cl	52.-
Zweigelt		
intensive Düfte nach Weichselkirsche, feingliedrige Eleganz		
Cuvée rouge Madame Rosmarie Wallis A. & D. Mathier	75cl	49.-
Cabernet-Sauvignon, Syrah, Pinot noir, Humagne rouge		
fruchtig – herb mit Pfeffernote, rassige Tannine		

Il Moro IGT Svizzera Italiana Tessin Castello di Morcote 75cl 47.-

Merlot

angenehmer Duft, harmonisch und ausgewogen

Due Amici Tessin Guido Brivio 75cl 56.-

Merlot, zwei Freunde trinken Wein – auf die Freundschaft

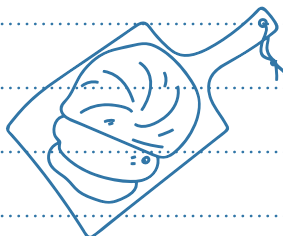
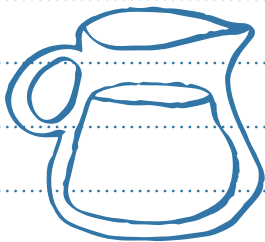
blumig, würzig

Süsswein

Primas alba Leutschen Kellerei Kloster Einsiedeln 50cl 49.-

Solaris

reife Früchte, Honigaroma perfekt zu unserer Gourmetplatte



*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. MWST angegeben.

Gerne dürfen Sie bei uns ein Zusatzgedeck von CHF 2.00 bestellen.



Milchmanufaktur Einsiedeln AG
Alpstrasse 6
8840 Einsiedeln

055 412 68 83
info@milchmanufaktur.ch

www.milchmanufaktur.ch