

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“.

01.04.-01.09. Küche geöffnet bis 16.30 Uhr
01.09.-31.03. Küche geöffnet bis 17.30 Uhr

*
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.

Für den richtigen Start in den Tag

Einsiedler Molkedrink, verschiedene Aromen 5dl PET 5.50

Chäsi-Zmorgä Dienstag-Samstag bis 11.00 Uhr

...mit ofenfrischem Brot und Gipfeli, Konfitüre

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

...und ein Heissgetränk nach Wahl 17.-

Metzger Zmorgä Fleischauswahl vom Einsiedler Metzger 17.-

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 7.- 9.-

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

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

Einsiedler Trockenfleischplatte 7.- 9.-

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

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!



Vorspeisen

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

Bunter Blattsalat, in der Schüssel serviert

6.–

Wurst- / Einsiedler Bergkäsesalat

garniert / einfach

19.– / 14.–

Einsiedler Bergkäsesalat

garniert / einfach

19.– / 14.–

Tagessuppe

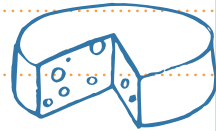
6.–

Bouillon mit Flädli

8.–



Plättlez



Käseplatte Viererlei

Auswahl vom huusgmachte Käse

17.50

Käseplatte Gourmet

assortierte Käseauswahl mit Fruchtsenf und Chutney

27.–

...Zusätzlich mit Gummel

5.–

Fleischplatte

Einsiedler Fleischspezialitäten



18.50

...mit zusätzlich Einsiedler Käse

22.50

„Milchi“-Platte

Einsiedler Fleisch- und Käsespezialitäten

16.–

Salsizplatte

Salsiz fein aufgeschnitten mit Einsiedler Käse serviert

17.50

Das Geheimnis des regionalen Geschmacks

In unseren Gerichten finden die „huuseigenen“ 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 Raclette, Portion klassisch

mit Gummel, Essiggurken und Silberzwiebeln

19.–

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

Einsiedler Bergkäse-Fondue nature oder mit Chili (scharf)

mit Brot und eingelegten Äpfel

25.–

...zusätzlich mit Gummel

5.–

...zusätzlich mit Kirsch

4.–

Käseschnitte Nature

...mit Speck und Spiegelei



17.–

22.–

Bauernrösti mit Schinken, Speck, Käse und Spiegeleier

24.–

Rösti

...mit Käse überbacken

18.–

...mit Spiegeleier

16.–

...mit Speck und Spiegeleier

19.–

...mit Schweinswurst und Racelettekäse überbacken

24.–

...mit Speck und Wyss Einsiedler


22.–

...mit Tomaten und Einsiedler Bergmozzarella

22.–

...mit Einsiedler Chatzenstrick überbacken dazu Bündnerfleisch

24.–

Huusgmachts Schweins Cordon bleu mit Einsiedler Käse	
...mit Gemüse und Pommes frites / als Fitnessteller	33.–
...mit Gemüse und Rösti	36.–
(für die frische Zubereitung benötigen wir 20min.)	
Äplermagronen mit Zwiebeln, Speck, Apfelmus	19.–
Einsiedler Ofetuurli (Kartoffelteig mit Käseguss, vegetarisch)	
...mit gemischtem Salat	17.–
...ohne Salat	11.–
Huusgmachtä Chäs-Chuächä mit Speck	
...mit gemischtem Salat	18.–
...ohne Salat	11.–
Huusspezialität:	
Gebackener „Wysse Einsiedler“ (unser Weichkäse)	
mit Preiselbeeren und gemischtem Salat	19.–
Brüggliforellen-Chnusperli Fitnessteller mit Tartaresauce	24.–
Pouletbrust Fitnessteller mit Kräuterbutter	24.–
Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	26.–
...als Fitnessteller nature oder paniert	26.–
Schweinsrahmschnitzel mit Kroketten und Gemüse	26.–
Portion Pommes frites	8.–

Süsse Versuchungen

Dessert-Käseplatte

assortierte Käseauswahl mit Fruchtsenf und Chutney 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: Hugosorbet, Aprikosensorbet,

Vanille, Mocca, Schoggi, Walderdbeeren 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-Chästli“ 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.–
Süessmost, Schorle Ramseier	5dl	5.–
	1lt	9.–

Im Fläschli

Beckenrieder Orangenmost	50cl	5.50
Flauder Original	33cl	4.50
Flauder Isfee	50cl	5.50
Sinalco orange	33cl	4.50
Sinalco Cola Zero	33cl	4.50
Rivella blau	33cl	4.50
Schweppes Tonic	20cl	4.50

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 Einsiedler Kaffeerahm

4.–

Kaffee Melange mit Einsiedler Nidlä

5.50

Milchkaffee, Espresso

4.–

Doppelter Espresso

5.50

Latte Macchiato mit Einsiedler Bergmilch

5.50

Cappuccino mit Einsiedler Bergmilch

5.–

Tee (Sirocco Bio-Tee)

4.50

Tee mit Rum

7.50

Frische Einsiedler Bergmilch, warm oder kalt 30cl

3.50

Ovomaltine / Caotina, warm oder kalt 30cl

4.–

Milchshakes Erdbeer oder Vanille 30cl

5.–

Einsiedler Molkedrink, verschiedene Aromen PET

5.50

Kaffee Luz (Zwetschgen, Träsch, Chrüter)

5.–

Flämmli (Espresso und 2cl Williams)

7.50

Coretto Grappa

6.50

Apéro, Bier & Most

Apéro Getränke

Aperol Spritz		8.50
Martini / Cynar Soda / Campari Soda	4cl	6.–
Gespritzter Weisswein süß / sauer		7.–

Bier vom Fass

Einsiedler Lager hell / 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.–
Einsiedler alkoholfrei	33cl	4.50
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.–

Weisswein

Vivus Schaumwein Kloster Kellerei Einsiedeln	75cl/10cl	51.–/7.–
Riesling-Sylvaner; lieblich, feinherb		
Initio Leutschen Kloster Kellerei Einsiedeln	75cl/10cl	35.–/5.50
Riesling-Sylvaner; lieblich, feinherb		
Molignon Terre Promise Wallis	75cl/10cl	35.–/5.50
Chasselas; elegant und jugendlich frisch		
Federweisser Zürichsee AOC Kümmin 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		

Rotwein

Konvent Kloster Kellerei Einsiedeln	75cl/10cl	51.–/7.–
Blauburgunder; beeriger Auftakt, erfrischend		
Riposo Svizzera IGT Ostschweiz, Kümmin Weine	75cl/10cl	37.–/5.50
Pinot noir, Cabernet, Regent, Garanoir		
bis 12 Monate im Barrique gelagert, weicher Auftakt, füllig		
Roter Schwyzer Kümmin 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 und rassige Tannine		

Rotwein

Trio Classico Ostschweiz, KÜmin Weine 75cl 48.–

Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Diolinoir;

12 Monate im Barrique Fass gelagert, fruchtig im Gaumen

Humagne Rouge les Pyramides Wallis 75cl 54.–

robuster Liebhaberwein, fruchtiges, leichtes Cassis Aroma

Il Moro Castello di Morcote Tessin 75cl 47.–

100% Merlot, harmonischer Duft, ausgewogene Säure und Würze

Duo Nobile Ostschweiz, KÜmin Weine 75cl 64.–

60% Cabernet, 40% Shiraz;

12 Monate im Barrique Fass gelagert, dunkel leuchtend

