



Liebe Gäste

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

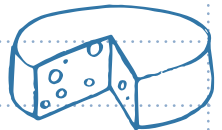
Schauen Sie den Käsermeistern bei der Herstellung unserer Bergmilchprodukte über die Schultern und überzeugen Sie sich davon, wieviel Sorgfalt und Liebe in unseren Produkten steckt.

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“.

Küche geöffnet bis 17.30 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.–

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

29.–

Kinder ab 4 Jahren pro Altersjahr

2.–

Zusätzlich ein Weichgekochtes Ei

2.–

Bitte reservieren Sie sich Ihren Platz fürs Buure Zmorgä

Menus in Kombination mit einem Zmorgä...

Rösti mit Spiegelei und Speck

7.–

Rührei nature, mit Schinken oder Speck

7.–

Einsiedler Trockenfleischplatte

7.–

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 Schweinswüstli 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 Bsetzistein



Speck, Ei, Äpfel, Baumnüsse und Bsetzistein mit Haussauce

19.50

Tagessuppe

6.–

Kürbiscremesuppe

8.50

Käseplatte Viererlei mit Brot



Bsetzistein, Einsiedler Bergkäse, Hoselupf und

Wyse Einsiedler

Hauptgang

16.–

Käseplatte Viererlei mit Geschwellten

und Sauerrahmdipp

21.–

Gourmet; Assortierte Käseauswahl dazu Fruchtsenf und Chutney	Hauptgang	27.–
Zusätzlich mit Gummel		5.–
Fleischplatte - Einsiedler Fleischspezialitäten mit Brot		18.50
mit zusätzlich Einsiedler Käse		22.50
Milchi Platte - Einsiedler Fleisch- und Käsespezialitäten auf dem Holzbrett		
zum selber schneiden mit Brot	Portion	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 Birnen und Käse überbacken

20.–

Bauernrösti mit Schinken, Speck, Käse und Spiegeleier

22.–

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

Süsse Versuchungen

Caramelköpflli mit Nidlä	6.-
Toblerone Mousse	7.50
Meringue mit Erdbeer- und Vanilleglace und Nidlä	11.00
Einsiedler Joghurt-Köpflli mit Erdbeersauce und Nidlä	6.-
Holunderblüten Panna Cotta mit Fruchtsauce und Nidlä	6.-
Dä Milchi Coup Vanilleglace, Eierkirsch, Schoggisauce, Nidlä	12.-
Huusgmachtä lis- Kaffee	12.-
Coupe Nesselrode mit Vanilleglace	12.50
Portion Vermicelles mit Meringue und Nidlä	11.00
Lauwarmes Schoggichuächli mit Vanilleglace und Nidlä	11.-
Huusgmachtli Glace: Hugosorbet, Aprikosensorbet, Vanille, Mocca, Schoggi, Walderdbeeren	3.-
mit Nidlä	1.-
Froozen Yogurt zum Selber garnieren	6.50
Dessert-Käseplatte 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 Äplermaggronen mit Apfelmus	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		
Sauser pasteurisiert	1dl	2.-
Schweppes Tonic	20cl	4.50
Mineral still oder laut	33cl	4.50
Flauder	33cl	4.50
Flauder Minze	33cl	4.50
Coca Cola	33cl	4.50
Coca Cola Zero	33cl	4.50
Rivella rot und 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
Orangenpunsch / Rumpunsch		4.–
Rumpunsch mit Alkohol		6.00
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.-
	50cl	5.-
Panaché	20cl	3.50
	30cl	4.-
	50cl	5.-

Bier aus der Flasche

Einsiedler Lager hell Bügelflasche	58cl	5.50
Einsiedler Weizenbier	50cl	6.50
Einsiedler Spezialbier hell	33cl	4.50
Einsiedler Maisgold	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.–
Appenzeller Alpenbitter	4cl	7.–
Heuschnaps 25% Vol.	2cl	6.–
Ur-Rosoli 20% Vol.	2cl / 4cl	4.50 / 9.–
Eierkirsch 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.–

Riesling-Sylvaner; Lieblich, feinherb

Federweisser Zürichsee AOC Kumin Weine 50cl 21.–

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 31.50/4.50

Chasselas; Eleganz und jugendliche Frische

Rotwein

Konvent Kloster Kellerei Einsiedeln 75cl/10cl 46.–/6.50

Konvent; Blauburgunder; Beeriger Auftakt, erfrischend

Riposo Svizzera IGT Ostschweiz Kumin Weine 75cl/10cl 35.–/5.–

Pinot noir, Cabernet, Regent, Garanoir, Piroso; 50cl 24.–

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.