

Herzlich willkommen in der Milchmanufaktur

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant unseres Käseparadieses. Geniessen Sie die Köstlichkeiten aus der eigenen Käserei und weitere frische Produkte aus unserer Region.

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

Zum Geniessen gibt es alles, was das Käseherz begehrt. In unserem Regio-Shop finden Sie viele regionale Köstlichkeiten, damit der Genuss zu Hause weiter gehen kann.

Wir wünschen Ihnen viel Spass und „ä Guätä“.



MILCH
MANUFAKTUR
EINSIEDELN

Für den perfekten Start in den neuen Tag

Zmorgä (Montag bis Samstag bis 11.00 Uhr)

Chäsi Zmorgä

- ... Einsiedler Chäsplatte
- ... Einsiedler Bergmilchjoghurt
- ... Brot und ein Gipfeli von der Bäckerei Schefer
- ... Amselspitz-Konfitüre und Butter
- ... ein Glas Einsiedler PAUSE GNUSS
- ... ein alkoholfreies Getränk nach Wahl



21.00

Metzger Zmorgä

- ... Fleischplatte vom Einsiedler Metzger
- ... Einsiedler Bergmilchjoghurt
- ... Brot und ein Gipfeli von der Bäckerei Schefer
- ... Amselspitz-Konfitüre und Butter
- ... ein Glas Einsiedler PAUSE GNUSS
- ... ein alkoholfreies Getränk nach Wahl

21.00

Kleines Zmorgä

- ... Brot und ein Gipfeli von der Bäckerei Schefer
- ... Amselspitz-Konfitüre und Butter
- ... ein alkoholfreies Getränk nach Wahl

10.50

Speisen zum Zmorgä

- weichgekochtes Ei 3.00
- Rührei oder Spiegelei nature 6.00
- Rührei oder Spiegelei mit Speck oder Schinken 8.00
- Rösti mit Spiegelei und Speck 11.00
- Einsiedler Trockenfleischteller (50g) 12.00
- Buuräspeckteller (50g) 10.00

Gipfeli von der Bäckerei Schefer

1.80

Znüni

Znüni-Hit (Montag bis Samstag bis 10.00 Uhr)

Znüni-Hit mit 1 Kaffee crème, Milchkaffee oder 3dl Mineral 9.00
... Eingeklemmtes nach Wahl
mit Einsiedler Chäs, Salami, Fleischkäse und Buuräschenken
... Paar Wienerli
... Paar Schweinswürstli

Znüni-Hit mit 5dl Mineral 10.00
... Eingeklemmtes nach Wahl
mit Einsiedler Chäs, Salami, Fleischkäse und Buuräschenken
... Paar Wienerli
... Paar Schweinswürstli

Znüni-Deluxe mit 1 Kaffee crème, Milchkaffee oder 3dl Mineral 11.00
... Eingeklemmtes mit Einsiedler Trockenfleisch
... Buuräschüblig (warm oder kalt)

Znüni-Deluxe mit 5dl Mineral 12.00
... Eingeklemmtes mit Einsiedler Trockenfleisch
... Buuräschüblig (warm oder kalt)

Zur Stärkung

Eingeklemmtes 8.00
... mit Einsiedler Chäs, Salami, Fleischkäse oder Buuräschenken

Eingeklemmtes 11.00
... mit Einsiedler Trockenfleisch

Buuräschüblig (warm oder kalt) mit Brot 10.00

Paar Wienerli oder Schweinswürstli mit Brot 8.00

Nuss- oder Mandelstange von der Bäckerei Schefer 4.00

Zvieri

Einsiedler Chäsplatte Viererlei

21.00

Chäsplatte Gourmet mit Früchtesenf

30.00

... eine Auswahl aus unserer reichhaltigen Chästheke



“Milchi“-Plättli

22.00

... mit Einsiedler Chäs- und Wurstspezialitäten

Zvieriplättli (als Apéro auch für 2 Personen geeignet)

26.00

... mit Einsiedler Chäs- und Fleischspezialitäten

Salsizplättli

18.50

... Salsiz mit Einsiedler Chäs

Salat und Suppe

Bunter Blattsalat mit Croûtons	8.00
... mit Speck	10.00
Gemischter Salatteller	
... zur Vorspeise	10.50
... als Hauptgang	19.50
Einsiedler Bsetzistein-Salat	
... mit buntem Blattsalat, Einsiedler Chäs, Speck, Ei, Äpfeln und karamellisierten Baumnüssen an unserem Hausdressing	
... zur Vorspeise	13.00
... als Hauptgang in der Schüssel serviert	19.50
Einsiedler Bergmilchmozzarella mit Tomaten	
... zur Vorspeise	12.00
... als Hauptgang	18.00
Burrata	22.00
... mit Kirschtomaten und Einsiedler Trockenfleisch	
Einsiedler Chässalat	
... einfach	16.00
... garniert	22.00
Einsiedler Wurst-Chässalat	
... einfach	17.00
... garniert	23.00
Hühner-Huufä	
... gemischter Salat mit am Knochen gebratener Pouletbrust	24.00
Tagessuppe	
	8.00
Bouillon mit Flädli	8.00



Chäsigs

Einsiedler Bergchäs-Fondue (laktosefrei) 400g pro Person	
... mit Brot und eingelegten Äpfeln	26.00
... zusätzlich mit Gummel	5.00
... zusätzlich mit 4cl Kirsch zum „Tünklä“	8.00
	
Portion Einsiedler Raclettechäs	21.00
... mit Gummel und Essiggemüse	
Einsiedler Raclette zum selber schmelzen (laktosefrei)	26.00
... 4 verschiedene Einsiedler Raclettechäs, Gummel, Essiggemüse	
Einsiedler Chässchnitte	
... nature	19.00
... mit Speck und Spiegelei	24.00
“Wysse“ Einsiedler mit gemischtem Salat	
... gebacken mit Preiselbeeren	19.00
... mit Honig gratiniert	19.00
Huusgmachtä Chäs-Chuächä	21.00
... mit Speck und gemischtem Salat	
Einsiedler Ofetuurli (Kartoffelteilig mit Einsiedler Chäs)	21.00
... mit gemischtem Salat	
Raclette-Gummel (Gummel gefüllt mit Chäs)	21.00
... mit gemischtem Salat	
Äplermagronen mit Einsiedler Chäs	
... mit Zwiebeln, Speck und Apfelmus	23.00
... mit Zwiebeln und Apfelmus	21.00

Der perfekte Begleiter zum Chäs
Weinsiedler - Sauvignon Blanc

Ein feiner, fruchtiger und extrarüssler Wein. Aroma von Pfirsich, Aprikosen,
Stachelbeeren, Holunderblüten und exotischen Früchten.

10cl Chf 7.00
75cl Chf 46.00

Chäs - & Ländler - Plausch

Geniessen Sie ein Einsiedler Bergchäsfondue oder Einsiedler Raclette zu „urchiger“ Ländlermusik.



**MEHR ÜBER UNSEREN
CHÄS- & LÄNDLER-
PLAUSCH**

Chäsig-urchig



GRUPPE	bis 80 Personen
DAUER	60 - 120 Minuten
STARTZEIT	Jeden ersten Freitag von November bis April ab 18.30 Uhr
KOSTEN	CHF 42.00



Fleisch und Fisch

Chili-Chäs-Schweinsbratwurst mit BBQ-Sauce

... mit Brot	12.00
... mit Pommes frites	19.00

Cordon bleu vom Schwein mit Einsiedler Raclettechäs

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

... mit Pommes frites und Gemüse	33.00
... mit gemischtem Salat	33.00



Schweinsschnitzel paniert oder nature

... mit Pommes frites und Gemüse	26.00
... mit gemischtem Salat	26.00

Schni-Fo-Brot

... paniertes Schweinsschnitzel auf Ruchbrot mit Einsiedler Fondue	26.00
---	-------

Schweinsrahmschnitzel

... mit Kroketten und Gemüse	28.00
------------------------------	-------

Egli-Chnusperli

... mit Tartarsauce und gemischtem Salat	26.00
--	-------

Linsen-Quinoa-Bällchen mit Joghurtfüllung (vegetarisch)

... mit gemischtem Salat	24.00
... mit Pommes frites	24.00

Gummel-Gemüse-Pfanne (glutenfrei)

... mit Dip	22.00
-------------	-------

Portion Pommes

9.00

Für unsere Nachwuchs-Chäser

(bis 12 Jahre)

Einsiedler Chässchnitte

... nature

... mit Speck



9.00

11.00

Älplermagronen mit Einsiedler Chäs

... mit Zwiebeln, Speck und Apfelmus

... mit Zwiebeln und Apfelmus

11.00

9.00

Chicken Nuggets mit Pommes frites

11.50

Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites

11.50

Paar Wienerli mit Pommes frites

11.50

Portion Pommes frites

5.00

Frozen Joghurt zum selber garnieren

5.00

Für dä Gluscht

Einsiedler Joghurtchöpfli ... mit Fruchtsauce und Nidlä	8.00
Öpfelchüächli ... mit Vanillesauce	12.00
Lauwarmes Schoggichüächli ... mit Vanilleglace und Nidlä	12.00
Caramelchöpfli ... mit Nidlä	9.00
Meringue ... mit Stracciatella-Glace, Schoggi-Topping und Nidlä	12.00
Milchi-Coupe ... Huusgmachtä Vanilleglace, Eierkirsch, Schoggisauce und Nidlä	13.50
Huusgmachts iis-Kaffee mit Nidlä ... mit Kirsch	13.50
... ohne Kirsch	12.00
“Chriessibächer“ ... Stracciatella- und Vanille-Glace mit Fassbind Kirsch und Nidlä	13.50
Glace Kugeln (glutenfrei) ... Vanille, Mocca, Stracciatella, Walnuss, Joghurt-Beeren	4.00
... Erdbeersorbet (vegan/glutenfrei)	4.00
... zusätzlich mit Nidlä	1.50
Dessert-Chäsplatte mit Früchtesenf ... eine Auswahl aus unserer reichhaltigen Chästheke	22.00

Froren Joghurt
zum selber garnieren
CHF 7.00



Wochenend-Zeit äs hät, solangs hät

Cheesecake ... mit Heidelbeersauce	10.50
---------------------------------------	-------

Erlebnisangebote

Erleben Sie die spannende Welt der Milchverarbeitung hautnah. Wagen Sie einen Blick hinter die Kulissen der Milchmanufaktur und schauen Sie unseren Käsermeistern über die Schultern.



**MEHR ÜBER UNSER
ERLEBNISANGEBOTE**

Mittdendrin und dabei



ANGEBOTE

Blick hinter die Kulissen
Selber Käsen
Käsen einst und heute - Die Zeitreise
Muuuhhh - Besuch auf dem Bauernhof
Frischkäse selber herstellen

GRUPPE

bis 64 Personen

DAUER

60 - 120 Minuten

STARTZEIT

Montag bis Sonntag auf Anfrage



Wir haben Platz zum Feiern

RESTAURANT MILCHMANUFAKTUR

Mit dem Blick in die Käserei der Milchmanufaktur Einsiedeln wird Ihr Besuch zu einem einzigartigen Erlebnis. Geniessen Sie traditionelle, regionale und einheimische Gerichte mit typischen Einsiedler Spezialitäten.



**MEHR ÜBER UNSER
RESTAURANT**

*Ideal für Gruppen
bis 80 Personen*



GASTWIRTSCHAFT IM ABTEIHOF

Der Abteihof ist ein Treffpunkt, wo sich sowohl Einheimische, Mitarbeitende des Klosters sowie Pilger und Touristen aus aller Welt treffen, welche hier die gute Einsiedler Bergluft genießen und hinter den Klostermauern den Alltag hinter sich lassen.



**MEHR ÜBER DIE
GASTWIRTSCHAFT**

*Ideal für Apéros
bis 50 Personen*



Kaffee und meh

Kaffee crème	4.50
Espresso	4.50
Doppelter Espresso	6.00
Milchkaffee mit Einsiedler Bergmilch	5.00
Cappuccino mit Einsiedler Bergmilch	5.00
Kaffee mit Einsiedler Nidlä	6.00
Latte Macchiato mit Einsiedler Bergmilch	6.00
Sirocco Bio-Tee	5.00
... Schwarztee, Früchtetee, Minztee, Ginger-Lemon Tee, Verveinetee, Kräutertee und Kamillentee	
Amicero-Punsch (mit Ingwer)	
... mit Gügs	7.50
... ohne Gügs	6.00
Felchlins-Schoggi-Traum	7.00
... mit Nidlä	8.50
Frische Einsiedler Bergmilch, 3dl	
... nature, warm oder kalt	3.50
... mit Ovi oder Schoggi warm oder kalt	5.00
PAUSE GNUSS (MolkeDrink), 5dl	5.50
... Nature, Beeri, Öpfel, Mango	
Milchi-Huuskaffee	9.50
... mit 4cl Jeannettes Eierkirsch und Nidlä	
Kafi Luz	
... mit Zwetschgen, Träsch oder Chrüter	6.00
Kaffee Schümli	9.50
Caffè Corretto Grappa	7.00



Durstlöscher

Offen

Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure, Rivella rot,
Sinalco Cola, Eistee, Ramseier Apfeldrink,
Ramseier Apfelschorle und Elmer Citro

... 2dl	3.00
... 3dl	4.50
... 5dl	5.50
... 5dl in der Karaffe serviert	6.00
... Liter in der Glasflasche serviert	11.00

Einsiedler Hahnenwasser

... 2dl	0.50
... 3dl	1.00
... 5dl	2.00
... 5dl in der Karaffe serviert	2.50
... Liter in der Glasflasche serviert	4.00

Im Fläschli

Sinalco Orange, Sinalco Cola Zero, Rivella blau 3.3dl 5.00

Süessmost frisch ab der Presse 5dl 6.00
... vom Lützelhof, Pfäffikon/SZ

Original Orangenmost 5dl 6.00

Swiss Mountain Spring

... Classic Tonic Water	2dl	5.50
... Red Berry	2dl	5.50
... Bitter Lemon	2dl	5.50
... Salty Grapefruit	2dl	5.50

Apéro

Holunder-Cüpli

... mit Zürichsee Brut	8.50
... mit Rimuss dry	7.00

Apérol Spritz

12.00

Amicero

... mit Zürichsee Brut	12.00
... mit Rimuss dry	9.50
... mit Campari und Soda	

Lillet

... mit Salty Grapefruit	10.50
... mit Red Berry	12.50

Marito

... mit Zürichsee Brut	12.00
... mit Bitter Lemon	10.50

Martini, Campari oder Cynar soda, 4cl

7.00

Bier von der Brauerei Rosengarten

Einsiedler Lager hell vom Fass

... Herrgöttli	3.50
... Stange	4.50
... Chübel	6.00



Einsiedler Lager Panaché vom Fass

... Herrgöttli	3.50
... Stange	4.50
... Chübel	6.00

Einsiedler Bier aus der Flasche

... Einsiedler Lager hell, Bügelflasche, 58cl	6.50
... Einsiedler Weizenbier, 50cl	7.00
... Einsiedler Spezli hell, 33cl	5.00
... Einsiedler Dinkelbier Bio, 35cl	6.00
... Einsiedler alkoholfrei, 33cl	5.50

Most

Ramseier Suure Most klar, 50cl	6.50
--------------------------------	------

Ramseier Suure Most klar alkoholfrei, 50cl	6.50
--	------

Spirituosen

Einsiedler Ur-Rosoli - 25%	4cl	8.00
Jeannettes Eierkirsch - 14%	4cl	8.00
Heuschnaps - 25%	4cl	9.00
Fassbind Honig-Williams - 30%	4cl	8.00
Fassbind Honig-Chrüter Schälle-Bur - 30%	4cl	8.00
Fassbind Roter Schwyzer - 18%	4cl	8.00
Fassbind Tradition - 40%		
... Pflaume	4cl	8.00
... Williams	4cl	8.00
... Kirsch	4cl	8.00
Fassbind Vieux Kirsch - 40%	4cl	10.00
Fassbind Vieil Abricot - 40%	4cl	10.00
Fassbind Vieille Prune - 40%	4cl	10.00
Fassbind Vieille Poire - 40%	4cl	10.00
Fassbind Vieille Framboise - 40%	4cl	10.00
Residenza Grappa, Kloster Einsiedeln - 40%	4cl	9.00
Grappa di Merlot Elegantia - 43%	4cl	14.00
Guido Brivo, Tessin		
Whiskey „Two Ravens“, 12 Jahre - 43%	4cl	14.00
Kümin Weinbau, Freienbach		



Longdrinks

Gin Tonic		12.00
Rum Cola		12.00
Martini Tonic		12.00

Schaumwein

Zürichsee	10cl	8.00
Pinot Noir AOC Brut	75cl	49.00
Kümin Weinbau, Freienbach		
ein mehr als prickelnder Schaumwein		
Vivus	75cl	51.00
Riesling AOC Zürichsee		
Kloster Kellerei, Einsiedeln		
blumige, fruchtige Nase mit feinem Mousseux und langanhaltenden Aromen		
Rimuss bianco dry	10cl	6.50
Rimuss Kellerei AG, Hallau	75cl	34.00
alkoholfreier, prickelnder Genuss mit Zitrusnoten		

Rosé

Weinsiedler	10cl	6.00
Weissherbst Cuvée	75cl	41.00
Robert Irsslinger, Wangen		
frischer Sommerwein, mineralische Struktur perfekt zum Apéro		

Weisswein

Weinsiedler - Sauvignon blanc	10cl	7.00
Robert Irsslinger, Wangen	75cl	46.00
fein, fruchtig und extrasüss Pfirsich, Aprikosen, Stachelbeeren, Holunderblüten und Aromen von exotischen Früchten		
Initio	10cl	7.00
Müller-Thurgau	75cl	46.00
Kloster Kellerei, Einsiedeln		
der Apérobegleiter lieblich, feinherb		
Molignon	10cl	6.50
Chasselas	75cl	43.00
A. & D. Mathier, Wallis mineralisch, fruchtig		
Weinsiedler - Seyval Blanc	75cl	41.00
Robert Irsslinger, Wangen		
ein leichter Wein mit rassigen Anklängen von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln		
Federweisser	50cl	25.00
Blauburgunder AOC Zürichsee Kümin Weinbau, Freienbach sehr fruchtig, ausgewogen		

Weisswein

Räuschling Kloster Kellerei, Einsiedeln seltene Traubensorte, leichte Barriquenote, Kräuter und Mandarine	75cl	49.00
St. Johann Chardonnay AOC Kümin Weinbau, Freienbach Ananas, Honig, knackige Säure	75cl	43.00
Cuvée blanc Madame Rosmarie Petite Arvine, Pinot blanc, Pinot gris, Sylvaner A. & D. Mathier, Wallis vollmundig	75cl	52.00
Bianco Rovere Merlot Guido Brivio, Tessin erst holzig und würzig, dann fruchtig und blumig	75cl	59.00

Rotwein

Weinsiedler - CaDo	10cl	6.00
Cabernet Dorsa und Dornfelder	75cl	41.00
Robert Irsslinger, Wangen		
intensive Nase, aromatisches Spiel von Gärstoffen passt perfekt zum Apéroplättli		
Zweigelt Kloster Fahr	10cl	8.00
Kloster Kellerei, Einsiedeln	75cl	51.00
der Alleskönner intensives Fruchtaroma mit Vanille		
Riposo Svizzera	10cl	6.50
Pinot Noir, Cabernet, Regent, Garanoir und Piroso	75cl	43.00
Kümin Weinbau, Freienbach		
rauchig, Leder, Tabak und dunkle Beeren der ideale Fleischbegleiter		
Konvent	75cl	53.00
Pinot Noir von 50-jährigen Reben		
Kloster Kellerei, Einsiedeln		
Barriqueausbau dunkle Früchte, weich und vielschichtig		
Cuva	75cl	69.00
Gamaret, Pinot Noir		
Kloster Kellerei, Einsiedeln		
aus getrockneten Trauben gekeltert, gehaltvoll genuss pur		

Rotwein

Trio Classico Pinot Noir, Cabernet, Diolinior Kümin Weinbau, Freienbach Barriqueausbau fruchtig, rund	75cl	48.00
Cuvée rouge Madame Rosmarie Cabernet Sauvignon, Syrazh, Pinot Noir und Humagne rouge A. & D. Mathier, Wallis herb, rassige Tannine	75cl	52.00
Rarum Pinot Noir Nauer Weine, Bremgarten 16 Monate im französischen Barrique ausgebaut finnessenreicher Pinot Noir mit kräftiger Statur intensive Aromatik, Geheimtipp	75cl	66.00
Due Amici Merlot Guido Brivio, Tessin blumig, würzig zwei Freunde trinken Wein auf die Freundschaft	75cl	58.00

Warme Küche bis 17.00 Uhr. Bitte beachten Sie auch aktuelle Hinweise zu den Öffnungszeiten auf unserer Homepage www.milchmanufaktur.ch

Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten.

Die vollständigen AGBs finden Sie auf unserer Webseite.
Mit der Herausgabe einer neuen Dokumentation verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch



MILCHMANUFAKTUR EINSIEDELN AG
ALPSTRASSE 6
8840 EINSIEDELN

+41 55 412 68 83
INFO@MILCHMANUFAKTUR.CH
www.milchmanufaktur.ch

