



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 Guetä“.

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 gerne.

Für den richtigen Start in den Tag

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

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

3.–

Reservieren Sie jetzt 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.–

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 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, 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
stimmungsvollen Umgebung. Damit punkten Sie bestimmt.

Reservierungen nehmen wir gerne
entgegen.



Vorspeisen und kalte Gerichte

Salatschüssel mit Einsiedler Bsetzistein



Speck, Ei, Äpfel, Baumnüsse und Bsetzistein mit Haussauce

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



19.–

Einsiedler Bergkäsesalat garniert

19.–

Tagessuppe

6.–

Tomatencremesuppe

8.50

Plättlez

Käseplatte Viererlei



Auswahl vom huusgmachte Käse

16.–

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

auf dem Holzbrett zum Selberschneiden

16.–

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 tieregerechte 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)

mit Brot und eingelegten Äpfel

26.–

zusätzlich mit 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 und Zwiebelsauce

22.–

mit Speck und Wysser Einsiedler

20.–

Bauernrösti mit Schinken, Speck, Käse und Spiegeleier

22.–

Huusgmachts Schweins Cordon bleu mit Einsiedler Käse	
mit Gemüse und Pommes frites / als Fitnessteller	33.–
mit Gemüse und Rösti	36.–
(Zubereitung 20min.)	
Äplermagronen mit Zwiebeln, Speck, Apfelmus	18.–
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.–
Gebackener „Wysse Einsiedler“	
mit Preiselbeeren und gemischtem Salat	19.–
Brüggliforellen-Chnusperli Fitnessteller mit Tartaresauce	24.–
Pouletbrust Fitnessteller mit Kräuterbutter	24.–
Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	24.–
als Fitnessteller nature oder paniert	24.–
Schweinsrahmschnitzel mit Kroketten und Gemüse	24.–
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.–

Amarenabecher mit Vanilleglace und Nidlä 12.50

Huusgmachtli Glace: Hugosorbet, Aprikosensorbet,

Vanille, Mocca, Schoggi, Walderdbeeren Pro Kugel 3.–

mit Nidlä 1.–

Lauwarmes Schoggichuächli mit Vanilleglace und Nidlä 11.–

Apfelchüechli mit Vanillesauce 11.–

Einsiedler Joghurt-Köpfli mit Erdbeersauce und Nidlä 6.–

Caramelköpfli mit Nidlä 6.–

Toblerone Mousse 7.50

Meringue mit Erdbeer- und Vanilleglace und Nidlä 11.–

Holunderblüten Panna cotta mit Fruchtsauce und Nidlä 6.–

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites	5.–
Chicken Nuggets oder Schweinsschnitzel mit Pommes frites	11.50
Mini Älplermagronen mit Speck, Zwiebeln und 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, 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

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

Hahnäwasser / Sirup

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

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.–
Tee		4.–
Tee mit Rum		7.50
Milchi-Kaffee mit Eierkirsch und Nidlä		8.50
Kaffee Luz (Zwetschgen, Träsch, Chrüter)		5.–
Flämmli (Espresso und 2cl Williams)		7.50
Coretto Grappa		6.50
Frische Einsiedler Bergmilch warm oder kalt	30cl	3.50
Ovomaltine / Caotina, warm oder kalt	30cl	4.–
Milchshakes Erdbeer oder Vanille	30cl	5.–

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 Ramseier, Bügelflasche	50cl	5.50
Suure Moscht alkoholfrei Ramseier, Bügelflasche	50cl	5.50

Apéro & Spirituosen

Apéro 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 rosé Kloster Kellerei Einsiedeln 75cl/10cl 51.–/7.–

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

Riesling-Sylvaner; lieblich, feinherb

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

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

Chasselas; elegant und jugendlich frisch

Rotwein

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

Blauburgunder; beeriger Auftakt, erfrischend

Riposo Svizzera IGT Ostschweiz, KÜmin Weine 75cl/10cl 37.–/5.50

Pinot noir, Cabernet, Regent, Garanoir

bis 12 Monate im Barrique gelagert, weicher Auftakt, füllig

Roter Schwyzer KÜmin 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 Otschweiz, KÜmin Weine 75cl 48.–

Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Diolinoir;

12 Monate im Barrique Fass gelagert, fruchtig im Gaumen

Duo Nobile Otschweiz, KÜmin 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, leichtes Cassis Aroma

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, ausgewogene Säure und Würze

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Wir erlauben uns bei einem Zusatzgedeck CHF 2.00 zu verrechnen.