

# Kulinarisches Angebot

---

für Gesellschaften  
ab 15 Personen

*Wir haben Platz zum Feiern*

---

**MILCH**  
MANUFAKTUR  
EINSIEDELN

# Herzlich willkommen im Käseparadies

---

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.

Diese Broschüre ist für Gesellschaften ab 15 Personen gültig. Damit wir einen reibungslosen Ablauf garantieren können, bitten wir Gesellschaften ab 15 Personen ein einheitliches Menu auszuwählen. Für unsere Nachwuchs-Chäser (bis 12 Jahre), Vegetarier oder Allergiker bieten wir gerne ein individuell angepasstes Menu an.

Wir wünschen Ihnen viel Spass und "ä Guetä".

# Für den perfekten Start in den neuen Tag

Zmorgä (Montag bis Samstag bis 11.00 Uhr)

## Milchi Zmorgä-Bufferet

26.00

- ... Einsiedler Chäsplatte Kinder 2 - 12 Jahre pro Altersjahr 2.00
- ... Fleischplatte vom Einsiedler Metzger
- ... gemischte Brötli und Gipfeli von der Bäckerei Schefer
- ... Amselspitz-Konfitüre, Butter und Honig
- ... Trachslauer Eier
- ... Einsiedler Bergmilchjoghurt
- ... Müeslistation
- ... Einsiedler Molke und Milchshake
- ... Süessmost vom Lützelhof
- ... ein alkoholfreies Getränk nach Wahl

## Chäsi Zmorgä

21.00

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



## Metzger Zmorgä

21.00

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

## Zusatz 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 Trockenfleischsteller (50g) 12.00
- Buuräspeck (50g) 10.00

## Gipfeli von der Bäckerei Schefer

1.80

# Milch-Bubi

## DAS ERLEBNISZMORGE FÜR GRUPPEN

Geniessen Sie ein feines «Zmorgä» mit frischem Brot und Gipfeli von der Bäckerei Schefer, Butter und «Amselspitz»-Konfitüre, eine Auswahl an Einsiedler Chäs, ein Einsiedler Bergmilchjoghurt und eine währschafte Rösti mit Spiegelei. Zum Trinken gibt es ein Heissgetränk nach Wahl, Tafelwasser und frischen Süessmost vom Lützelhof.

Nach der Stärkung tauchen Sie in die Welt der Milchverarbeitung ein. Erfahren Sie auf einem spannenden Rundgang durch die Produktion der Milchmanufaktur, wie aus Einsiedler Bergmilch unsere Käsespezialitäten und weitere Milchprodukte entstehen.



---

<b>GRUPPE</b>	15 bis 64 Personen
<b>DAUER</b>	ca. 180 Minuten
<b>STARTZEIT</b>	Montag bis Samstag um 08.30 Uhr
<b>KOSTEN</b>	CHF 49.00 Erwachsene CHF 39.00 Kinder (6 – 12 Jahre)

---



# 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 UNSERE  
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



# Apérovorschläge

Einsiedler Chäsplatte ... eine Auswahl von Einsiedler Chäs		13.00
Einsiedler Fleischplatte ... eine Auswahl von Einsiedler Fleischspezialitäten		13.00
Einsiedler Chäs- und Fleischplatte ... eine Auswahl von Einsiedler Chäs- und Fleischspezialitäten		13.00
Einsiedler Bergmilchmozzarella-Tomaten Spiessli		3.00
Gemüse-Dip-Teller (für 4 Personen) ... mit Joghurt-Dip		12.00
Tartelettes mit Frischkäse		3.00
Melone mit Einsiedler Rohschinken		4.50
Gurkenhäppchen mit Mythenmöckli		4.00
Hausgemachter Chäskuchen mit Speck		3.00
Brüggli-Forellenchnusperli ... mit Tartarsauce		3.00
Raclette-Gummel mit Einsiedler Raclette-Chäs gefüllt		4.00
Schinkengipfeli		3.00
Blätterteiggebäck gefüllt		3.00

# Apéro riche

## Chliinä Apéro

22.00

- ... Einsiedler Chäs- und Fleischspezialitäten
- ... Einsiedler Bergmilchmozzarella-Tomaten Spiessli
- ... Tartelettes mit Frischkäse
- ... Melone mit Einsiedler Rohschinken
- ... Gemüsesticks mit Joghurt-Dip

## Groussä Apéro (servieren wir ab 15.00 Uhr)

42.00

- ... Einsiedler Chäs- und Fleischspezialitäten
- ... Einsiedler Bergmilchmozzarella-Tomaten Spiessli
- ... Trockenfleisch-Brötli
- ... Trachslauer Eier-Brötli
- ... Gurkenhäppchen mit Mythenmöckli
- ... Tartelettes mit Frischkäse
- ... Melone mit Einsiedler Rohschinken
- ... Gemüsesticks mit Joghurt-Dip
- ... Gebackener Wyss Einsiedler
- ... Saisonale Suppe in der Tasse serviert
- ... Brüggli-Forellenchnusperli mit Tartarsauce
- ... Milchi-Dessert



# Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croûtons	8.00
Gemischter Salat	10.50
Einsiedler Bergmilchmozzarella mit Tomaten	12.00
Nüsslisalat	
... mit Ei	12.00
... mit Speck und Ei	13.50
... mit saisonalen Pilzen	15.00
Gebackener Wysser Einsiedler	
... auf Blattsalat mit Preiselbeeren serviert	14.00
Geräuchertes Forellenfilet vom Brüggl, Sattel	18.50
... mit Meerrettichschaum und Salatgarnitur	
Tatar von der Brüggl-Lachsforelle, Sattel	22.00
... mit Salatgarnitur und Tafelbrötli	
Einsiedler Trockenfleischteller (70g)	16.00



# Vorspeisen

Chässuppe mit Einsiedler Chatzenstrick		9.50
Tomatensuppe		9.50
Rüebli- und Orangen-Ingwersuppe		9.50
Geräucherte Peperonisuppe		9.50
Lauchcrèmesuppe		9.50
Blumenkohlsuppe		9.50
<b>Bouillon</b>		
... mit Flädli		8.00
... mit Gemüsestreifen		8.00



# Chäsigs aus feinsten Einsiedler Bergmilch

## Einsiedler Bergchäs-Fondue à discrétion (laktosefrei)

... mit Brot, Gummel und eingelegten Äpfeln

... zusätzlich mit 4cl Kirsch zum "Tünklä"



32.00

8.00

## Einsiedler Raclettebuffet à discrétion zum selber Schmelzen

37.00

... mit Einsiedler Raclettechäs (laktosefrei), Gummel, Essiggemüse,  
Tomaten, Speck und Zwiebeln

## Äplermagronen mit Einsiedler Chäs

... mit Zwiebeln, Speck und Apfelmus

23.00

... mit Zwiebeln und Apfelmus

21.00

Der perfekte Begleiter zum Chäs

Weinsiedler - Seyval Blanc

Seyval Blanc

Ein leichter Wein mit rassigen Anklängen von  
Zitrusfrüchten und grünem Apfel

10cl C&F 6.00

75cl C&F 41.00

# Chäs- & Ländler-Plausch

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



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

*Chäsig-urchig*



---

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

---



# Hauptgänge

Zvierplättli ... mit Einsiedler Chäs- und Fleischspezialitäten		26.00
Schweinschnitzel paniert ... mit Pommes frites und Gemüse		26.00
Schweinshackbraten ... mit Kartoffelstock und Gemüse		24.00
Schweinsrahmschnitzel ... mit Nudeln und Gemüse		28.00
Cordon bleu vom Schwein mit Einsiedler Chäs ... mit Pommes frites und Gemüse		33.00
Schweinsbraten an Jus ... mit Kroketten und Gemüse		26.00
Schweinsfilet am Stück gebraten ... an Whiskyrahmsauce, mit Nudeln und Gemüse		38.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb ... mit Rösti		44.00
Kalbssteak an Morchelsauce ... mit Kroketten und Gemüse		49.00
Kalbshohrücken am Stück gebraten ... an Whiskyrahmsauce mit Nudeln		49.00
Cordon bleu vom Kalb mit Einsiedler Chäs ... mit Pommes frites und Gemüse		49.00

# Hauptgänge

<b>Suurä Mockä</b> In Rotwein geschmorter Rindsbraten ... mit Gummelstunggis und Gemüse	35.00
<b>Rindsfiletwürfel Stroganoff</b> ... mit Nudeln und Gemüse	54.00
<b>Roastbeef an Sacue béarnaise</b> ... mit Kroketten und Gemüse	45.00
<b>Rindsfilet an Pfeffersauce</b> ... mit Pommes frites	56.00
<b>Pouletcurry</b> ... mit Reis	28.00

# Vegetarische, vegane und glutenfreie Gerichte

<b>Ravioli</b> (vegetarisch) ... mit Bergkäse gefüllt, Cherrytomaten und Pinienkernen	26.00
<b>Gummel-Gemüse-Pfanne</b> (glutenfrei) ... mit Dip	22.00
<b>Saitan-Geschnetzeltes</b> (vegan) ... mit Ingwer, Chili, Gemüsestreifen und Reis	26.00
<b>Linzen-Quinoa-Bällchen mit Joghurtfüllung</b> (vegetarisch) ... gemischtem Salat	24.00
... mit Pommes frites	24.00

# Für dä Gluscht

Frozen Joghurt zum selber garnieren	7.00
Einsiedler Joghurtchöpfli ... mit Fruchtsauce und Nidlä	8.00
Toblerone-Mousse mit Nidlä	9.50
Gebrannte Crème mit Nidlä	9.50
Ovo-Mousse ... mit Chriesikompott und Nidlä	9.50
Öpfelstrudel ... mit Vanillesauce	12.00
Lauwarmes Schoggichüächli ... mit Vanilleglace und Nidlä	12.00
Caramelchöpfli mit Nidlä	9.00
Einsiedler Chäsplatte mit Früchtesenf und Birnenbrot	16.00
Original Muotathaler Rahmkirschtorte	8.00
Milchi-Dessertbuffet mit Einsiedler Chäsplatte, Toblerone-Mousse, frischer Fruchtsalat, Frozen Joghurt zum selber garnieren	16.00
Glace Kugeln (glutenfrei) ... saisonale Auswahl an feinen Glacearomen	4.00
... zusätzlich mit Nidlä	1.50



# Regio-Shop - unser Käseparadies

Wir stellen mit viel Handarbeit und mit Liebe zum Detail genussvolle Produkte aus der erstklassigen Einsiedler Bergmilch her. Bei uns wird einheimische Bergmilch zu Molkerei- und Käseprodukten verarbeitet. In unserer Käsetheke finden Sie neben unseren Spezialitäten weitere Köstlichkeiten aus der Region, die das Herz jedes

Käseliebhhabers höher schlagen lassen. Bei uns wird das Einkaufen zu einem Erlebnis. Neben feinen regionalen Produkten finden Sie auch schöne Geschenkideen für Ihre Lieben.

*Für echte Käseliebhaber*



# 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*



# 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
Weiss Herbst Cuvée	75cl	41.00
Robert Irsslinger, Wangen		
frischer Sommerwein, mineralische Struktur perfekt zum Apéro		

# Weisswein

Weinsiedler - Seyval Blanc	10cl	6.00
Robert Irsslinger, Wangen	75cl	41.00
ein leichter Wein mit rassigen Anklängen von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln		
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	75cl	46.00
Sauvignon blanc		
Robert Irsslinger, Wangen		
fein, fruchtig und extrasüss Pfirsich, Aprikosen, Stachelbeeren, Holunderblüten und Aromen von exotischen Früchten		
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



# Was ich noch wissen muss für meinen perfekten Anlass

## Heumilchsaal während den Öffnungszeiten

Es besteht die Möglichkeit, während den Öffnungszeiten von 08.00 Uhr bis 18.00 Uhr, den Heumilchsaal exklusiv für 30 Personen zu reservieren. Der Mindestumsatz beträgt CHF 1'000.00.

## Restaurant und Heumilchsaal am Abend

Unser Restaurant ist täglich von 08.00 Uhr bis 18.00 Uhr geöffnet. Für Gesellschaften öffnen wir gerne am Abend auf Voranmeldung. Der Mindestumsatz beträgt CHF 1'500.00.

Wünsche Sie unsere Räumlichkeiten am Abend ab 19.00 Uhr exklusiv beträgt der Mindestumsatz CHF 8'000.00.

## Verlängerung/Nachzuschlag

Bitte geben Sie uns bekannt, falls Sie für Ihren Anlass eine Verlängerung wünschen. Ab Mitternacht bis maximal 04.00 Uhr Morgens berechnen wir CHF 150.00 pro Stunde inkl. Personalaufwand.

## Bestuhlung

Je nach Bestuhlungswunsch und Gästezahl steht eine Tanzfläche zur Verfügung.

Lange Tischreihen: bis 100 Personen



Blöcke: 6 - 8 Blöcke à 8 Personen



### Milchi-Bar

Pauschal für Auf- und Abbau CHF 100.00

Unser Getränkeangebot an der Milchi-Bar:

- Einsiedler Bier
- Wein und Prosecco
- Aperol Spritz
- Gin Tonic
- Rum Cola
- Saisonale Drinks

### Zapfengeld

Haben Sie eine Rarität zu Hause die Sie mit Ihren Gästen bei uns geniessen möchten, dann verrechnen wir pro Flasche CHF 30.00 Zapfengeld.

### Tischwäsche

Tischtuch und Stoffserviette  
Stuhlhussen und Schlaufe

CHF 6.00 pro Person  
CHF 15.00 pro Person

### Gedeck

Für mitgebrachte Torten und Kuchen verrechnen wir für Präsentation, Gedeck und Service CHF 5.00 pro Person.

### Dekoration

Für jeden Anlass die passenden Blumen. Wünschen Sie eine spezielle Blumendekoration auf den Tischen, wir beraten Sie gerne bei der Auswahl und organisieren diese für Sie.

### Technische Ausstattung

Wir verfügen in unserem Restaurant über einen Beamer, ein Mikrofon eine Soundanlage und einen TV mit HDMI Anschluss.

### Seminare und Sitzungen

Verlangen Sie bitte unsere separate Broschüre.

### Hindernisfreies Restaurant und Regio-Shop

Der Zugang zum Restaurant und Regio-Shop ist hindernisfrei. Wir verfügen über ein rollstuhlgängiges WC und einen Parkplatz für Menschen mit Beeinträchtigung.



Käseparadies

# allgemeine Geschäftsbedingungen

Damit Ihr Anlass in rundum guter Erinnerung bleibt, bitten wir Sie folgende Punkte zu beachten: Der Kunde verpflichtet sich, der Milchmanufaktur Einsiedeln AG, die verbindliche Teilnehmerzahl für eine Veranstaltung spätestens 5 Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen.

Bei einer Abweichung der tatsächlichen Teilnehmerzahl gegenüber der vom Kunden gemeldeten Teilnehmerzahl gilt:

Bis 5% tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl: Abrechnung nach tatsächlicher Teilnehmerzahl. D.h. pro 20 angemeldete Personen ziehen wir eine Person von der Rechnung ab. Mehr als 5% tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl: Die Abweichung wird mit (höchstens) 5% berücksichtigt. Bei späterer Erhöhung der tatsächlichen Teilnehmerzahl erfolgt – unter dem Vorbehalt der Durchführbarkeit – die Abrechnung nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl.

Es kann immer etwas schief gehen im Leben...

Kann eine Veranstaltung aus Gründen, welche nicht der MME AG zuzurechnen sind und für welche die MME AG nicht verantwortlich ist, nicht durchgeführt werden, so behält die MME AG den

Anspruch auf (Teil-) Zahlung der vereinbarten Leistung entsprechend der Auftragsbestätigung unter Berücksichtigung des Eingangs der schriftlichen Annullation wie folgt:

Absage der Veranstaltung bis drei Arbeitstage vor dem Termin: 50% gemäss Auftragsbestätigung

Absage der Veranstaltung 4–14 Arbeitstage vor dem Termin: 10% gemäss Auftragsbestätigung

Die vollständigen AGBs finden Sie auf unserer Webseite.

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. 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](http://www.milchmanufaktur.ch)

