

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER MILCHMANUFAKTUR

Liebe Gäste

Liebe Käseliebhaberinnen und Käseliebhaber

Herzlich willkommen im Restaurant unseres Käseparadieses.
Geniessen Sie die Köstlichkeiten aus der eigenen Käserei.

Schauen Sie unseren Käsern bei der Herstellung unserer Bergmilchprodukte über die Schulter 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“.



ZMORGÄ

MONTAG BIS SAMSTAG BIS 11:00 UHR

CHÄÄSI ZMORGÄ

21.00

- Einsiedler Chääsplatte
- Einsiedler Bergmilchjoghurt
- Brot und ein Gipfeli
- Amselspitz-Konfitüre und Butter
- ein Glas Einsiedler PAUSEGNUSS (Molke)
- ein alkoholfreies Getränk nach Wahl

METZGER ZMORGÄ

21.00

- Fleischplatte vom Einsiedler Metzger
- Einsiedler Bergmilchjoghurt
- Brot und ein Gipfeli
- Amselspitz-Konfitüre und Butter
- ein Glas Einsiedler PAUSEGNUSS (Molke)
- ein alkoholfreies Getränk nach Wahl

KLEINES ZMORGÄ

11.00

- Brot und ein Gipfeli
- Amselspitz-Konfitüre und Butter
- ein alkoholfreies Getränk nach Wahl

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 Trockenfleischsteller (50 g) + 12.00
- Buuräspecksteller (50 g) + 10.00

GIPFELI

1.80

- von der Bäckerei Schnüriger und Bäckerei Schefer





Buurä Zmorgä

JEDEN SONNTAG
08:00 UHR BIS 11:00 UHR

Geniessen Sie unseren authentischen „Buurä Zmorgä“ mit regionalen Produkten aus der Region Einsiedeln. Den Höhepunkt finden Sie an unserem einzigartigen Käsebuffet.



*Jetzt
reservieren*



ZNÜNI

MONTAG BIS SAMSTAG BIS 10:00 UHR

ZNÜNI-HIT CHLII

9.50

- mit 1 Kaffee crème, Milchkaffee oder 3 dl Mineral
- Eingeklemmtes nach Wahl
 - mit Einsiedler Chääs, Salami, Fleischkäse oder Buuräschinken
- Paar Wienerli oder Paar Schweinswürstli

ZNÜNI-HIT GROUSS

10.50

- mit 5 dl Mineral
- Eingeklemmtes nach Wahl
 - mit Einsiedler Chääs, Salami, Fleischkäse oder Buuräschinken
- Paar Wienerli oder Paar Schweinswürstli

ZNÜNI-DELUXE CHLII

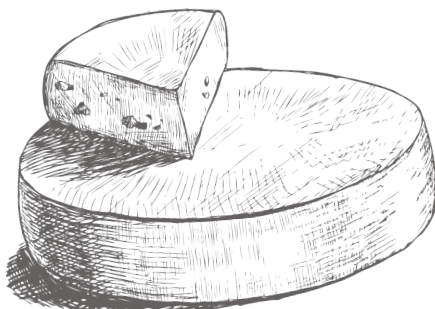
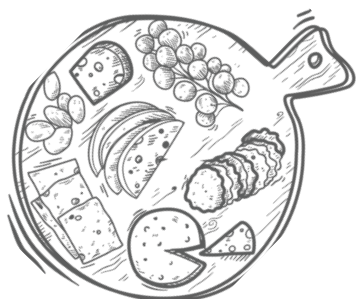
12.50

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

ZNÜNI-DELUXE GROUSS

13.50

- mit 5 dl Mineral
- Eingeklemmtes mit Einsiedler Trockenfleisch
- Buuräschüblig (warm oder kalt)



ZVIERI

EINSIEDLER CHÄÄSPLATTE VIERERLEI	21.00
CHÄÄSPLATTE GOURMET	30.00
- mit Früchtesenf - eine Auswahl aus unserer reichhaltigen Chäästheke	
MILCHI PLÄTTLI	24.00
- mit Einsiedler Chääs- und Wurstspezialitäten	
ZVIERIPLÄTTLI (als Apéro für 2 Personen geeignet)	28.00
- mit Einsiedler Chääs- und Fleischspezialitäten	
EINGEKLEMMTES	8.00
- mit Chääs, Salami, Fleischkäse oder Buuräschinken	
EINGEKLEMMTES	11.00
- mit Einsiedler Trockenfleisch	
BUURÄSCHÜBLIG (warm oder kalt) mit Brot	10.00
WIENERLI ODER SCHWEINSWÜRSTLI mit Brot	8.00
APRIKOSEN-, NUSS- ODER MANDELSTANGE	4.00
- von der Bäckerei Schefer	



SALATE UND SUPPE

BUNTER BLATTSALAT MIT CROÛTONS 9.00
- mit Speck 11.00

GEMISCHTER SALAT 11.00
- als Hauptgang 19.50

EINSIEDLER BSETZISTEIN-SALAT 14.00
- als Hauptgang 21.00
- mit Blattsalat, Einsiedler Chääs, Speck, Ei, Äpfeln,
karamellisierten Baumnüssen und Hausdressing

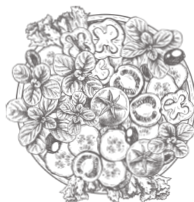
EINSIEDLER BERGMILCHMOZZARELLA MIT TOMATEN 12.00
- als Hauptgang 19.50

EINSIEDLER CHÄÄSSALAT 16.00
- garniert 22.00

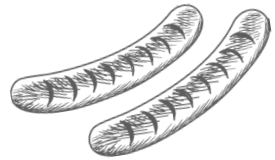
EINSIEDLER WURST-CHÄÄSSALAT 18.00
- garniert 24.00

HÜEHNER-HUUFÄ 24.00
- mit gemischtem Salat und gebratener Pouletbrust

TAGESSUPPE 9.00



HAUPTSPEISEN



RASSIGE SCHWEINSBRATWURST 180G **21.00**

- mit Einsiedler Rauchraclettechääs und Pommes frites

CORDON BLEU VOM SCHWEIN (Zubereitung ca. 20 min) **35.00**

- mit Pommes frites und Gemüse

SCHWEINSSCHNITZEL paniert oder nature **S 21.00**

- mit Pommes frites und Gemüse

M 26.00

L 31.00

ÄLPLERSCHNITZEL mit Pommes frites **31.00**

- überbacken mit Zwiebeln, Speck und Einsiedler Chääs

FISCH-CHNUSPERLI **29.00**

- mit Tartarsauce und gemischtem Salat

LINSEN-QUINOA-BÄLLCHEN MIT JOGHURTFÜLLUNG **26.00**

- mit Sweet-Chili-Sauce und gemischtem Salat

GUMEL-GEMÜSE-PFANNE (glutenfrei) **22.00**

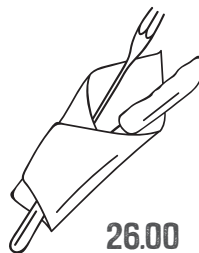
- mit Dip

PORTION POMMES FRITES **9.00**

ALLE HAUPTSPEISEN KÖNNEN AUCH ALS FITNESS-TELLER
MIT GEMISCHTEM SALAT BESTELLT WERDEN.



EINSIEDLER FONDUE



EINSIEDLER BÄRGCHÄÄS-FONDUE - NATUR PUR 26.00

- mittelrezepte Hausmischung mit unserem Hauswein

CHRÜÜTLISCHWUR - DARAUF SCHWÖREN WIR (ab 2 Personen) 29.00

- mittelrezepte Hausmischung mit Weichkäse,
Schaumwein und Bergkräuter verfeinert

CHILI WILLY - FEURIG & FRECH (ab 2 Personen) 29.00

- mittelrezepte Hausmischung mit unserem Hauswein,
Chiliflocken und Chiliöl

ÄLPLER-FONDUE - DÄ BÄRG IM GSCHMACK (ab 2 Personen) 29.00

- mittelrezepte Hausmischung mit unserem Hauswein,
Buuräspeck und Röstzwiebeln

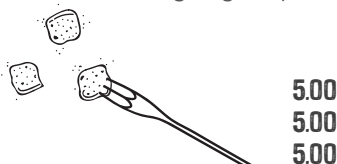
BBQ-FONDUE - SCHMECKT WIE SOMMER (ab 2 Personen) 29.00

- mittelrezepte Hausmischung mit unserem Hauswein,
Barbecue-Pfeffer und Jack Daniels-Whisky

Zu unseren Einsiedler Fondue servieren wir Brot und eingelegte Äpfel.

Zusätzliche Beilgen

- mit Gumel
- mit Essiggemüse
- mit 2 cl Kirsch zum tünklä



DER PERFEKTE BEGLEITER ZUM EINSIEDLER FONDUE

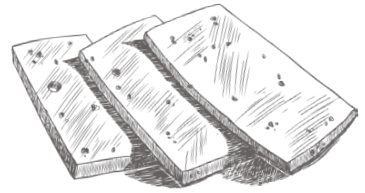
PINOT GRIS KLOSTER FAHR

Weinigen - AOC Zürich
Kellerei Kloster Einsiedeln



1 dl CHF 6.50
75 cl CHF 45.00

RACLETTE & CHÄSIGS



EINSIEDLER RACLETTE GEMISCHT	zum selber schmelzen	28.00
- vier verschiedene Raclettechääs, Gumel und Essiggemüse		
EINSIEDLER RACLETTE NATURE	zum selber schmelzen	28.00
- Raclettechääs nature, Gumel und Essiggemüse		
EINSIEDLER CHÄÄSSCHNITTE NATURE		21.00
- mit Speck und Spiegelei		25.00
WEICHCHÄÄS MIT GEMISCHTEM SALAT		21.00
- gebacken mit Preiselbeeren		
HUUSGMACHTÄ CHÄÄS-CHUÄCHÄ MIT SPECK		23.00
- dazu gemischter Salat		
EINSIEDLER OFÄTURLI	(Kartoffelteig mit Einsiedler Chääs)	23.00
- dazu gemischter Salat		
RÖSTI-PASTETLI MIT EINSIEDLER RACLETTECHÄÄS		23.00
- dazu gemischter Salat		
ÄLPLERMAGRONEN MIT EINSIEDLER CHÄÄS		23.00
- mit Zwiebeln, Speck und Apfelmus		21.00
- mit Zwiebeln und Apfelmus		



WÄHRSCHAFTI RÖSTI

BUURÄ RÖSTI 26.00

- mit Einsiedler Chääs, Schinken, Speck und Spiegelei

CHÄÄS RÖSTI 22.00

- mit Einsiedler Raclettechääs überbacken

EIEI RÖSTI 21.00

- mit zwei Spiegeleiern

ÄLPLER RÖSTI 22.00

- mit Speck und Spiegelei

SCHWIINIGI RÖSTI 24.00

- mit Einsiedler Raclettechääs und Schweinswürstlirädli

VIERERLEI RÖSTI 22.00

- mit vier verschiedenen Einsiedler Chääs

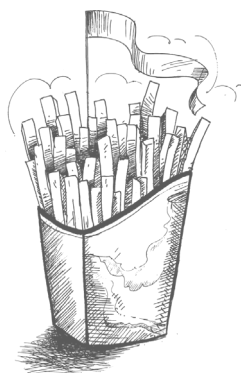
GEISSÄ RÖSTI 24.00

- mit Geisschääs und Birne

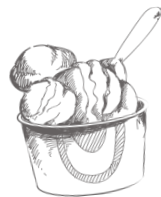


FÜR NACHWUCHS-CHÄÄSER

EINSIEDLER CHÄÄSSCHNITTE	9.00
- mit Speck	11.00
ÄLPLERMAGRONEN MIT EINSIEDLER CHÄÄS	11.00
- mit Zwiebeln, Speck und Apfelmus	
- mit Zwiebeln und Apfelmus	9.00
CHICKEN NUGGETS	11.50
- mit Pommes frites	
SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT	11.50
- mit Pommes frites	
PAAR WIENERLI	11.50
- mit Pommes frites	
PORTION POMMES FRITES	5.00
FROZEN JOGHURT zum selber garnieren	5.00



FÜR DÄ GLUSCHT



TAGESDESSERT	5.00
FROZEN JOGHURT zum selber garnieren	7.00
EINSIEDLER JOGHURTCHÖPFLI	8.00
- mit Fruchtsauce und Niidlä	
ÖPFELCHÜÄCHLI	12.00
- mit Vanillesauce	
LAUWARMES SCHOGGICHÜÄCHLI	12.00
- mit Vanilleglace und Niidlä	
CARAMELCHÖPFLI	9.00
- mit Niidlä	
MERINGUE	12.00
- mit Zimtglace, Schoggi-Topping und Niidlä	
ÖPFELSTRUDEL	12.00
- mit Vanillesauce	
MILCHI-COUPÉ	13.50
- mit Vanilleglace, Eierkirsch und Niidlä	
HUUSGMACHTS IIS-KAFFEE MIT NIDLÄ	12.00
- mit Kirsch	13.50
GLACE KUGELN	4.00
- Vanille, Mocca, Zimt, Schoggi, Joghurt-Erdbeer	
- Aprikosensorbet (vegan/glutenfrei)	
- mit Niidlä	+ 1.50
DESSERT CHÄÄSPLATTE mit Früchtesenf	22.00
- eine Auswahl aus unserer reichhaltigen Chäästheke	



KAFFEE UND MEH



KAFFEE CRÈME, ESPRESSO	4.60
DOPPELTER ESPRESSO	6.00
MILCHKAFFEE, CAPPUCCINO mit Einsiedler Bergmilch	5.10
KAFFEE mit Einsiedler Niidlä	6.50
LATTE MACCHIATO mit Einsiedler Bergmilch	6.00
SIROCCO BIO-TEE	5.00
- Schwarz-, Früchte-, Minz-, Ginger-Lemon-, Verveine-, Kräuter und Kamillentee	
FELCHLINS SCHOGGI-TRAUM	7.50
- mit Niidlä	9.00
- mit 4 cl UR-ROSOLI Rahmlikör	12.00
EINSIEDLER BERGMILCH 3 dl warm oder kalt	4.00
- mit Ovi oder Schoggi warm oder kalt	5.00
MILCHI-HUUSKAFFEE	12.00
- mit 4 cl Eierkirsch und Niidlä	
ROSOLI-KAFFEE	12.00
- mit 4 cl UR-ROSOLI Rahmlikör	
KAFI LUZ	6.00
- mit Zwetschgen, Träsch oder Chrüter	
KAFFEE SCHÜMLI	10.00
CAFFÈ CORRETTO GRAPPA	7.00
ROSOLI-PUNSCH ALKOHLFREI	6.00
- mit UR-ROSOLI Likör	7.50
AMICERO-PUNSCH ALKOHLFREI	6.00
- mit Rum	7.50

ÄCHT SCHWYZ - GENUSS IM ORIGINAL

Ächt Schwyz zertifiziert kulinarische Produkte und Angebote aus der Region, die für Qualität und Nachhaltigkeit stehen.

Als Mitglied von Ächt Schwyz geniessen Sie traditionelle, regionale und einheimische Küche mit typischen Einsiedler Spezialitäten. Seit der Eröffnung der Milchmanufaktur Einsiedeln im Jahr 2015 beziehen wir unsere Produkte und Zutaten von einheimischen Lieferanten und regionalen Produzenten.

The logo consists of a black rectangle with the text 'ÄCHT SCHWYZ' in white, bold, sans-serif capital letters. Below the logo is a stylized illustration of two snow-capped mountain peaks. The entire graphic is set against a light blue background.

ÄCHT
SCHWYZ

DURSTLÖSCHER

OFFEN

EINSIEDLER BEERENMOLKE	2 DL	3.00
	3 DL	4.50
	5 DL	5.50

TAFELWASSER MIT UND OHNE KOHLENSÄURE, RIVELLA ROT, SINALCO COLA, RAMSEIER EISTEE, RAMSEIER APFELDRINK, RAMSEIER APFELSCHORLE, ELMER CITRO	2 DL	3.00
	3 DL	4.50
	5 DL	5.50
	KARAFFE 5 DL	6.00
	KARAFFE 1 L	11.00

EINSIEDLER WASSER	2 DL	0.50
	3 DL	1.00
	5 DL	2.00
	KARAFFE 5 DL	2.50
	KARAFFE 1 L	4.00

IM FLÄSCHLI

SINALCO ORANGE, SINALCO COLA ZERO, RIVELLA BLAU	3.3 DL	5.00
--	--------	------

SÜESSMOST FRISCH AB DER PRESSE	5 DL	6.00
- vom Lützelhof, Pfäffikon/SZ		

ORIGINAL ORANGENMOST	5 DL	6.00
----------------------	------	------

SWISS MOUNTAIN SPRING	2 DL	5.50
- Classic Tonic Water		
- Red Berry		
- Bitter Lemon		
- Salty Grapefruit		



APÉRO



HOLUNDER-CÜPLI mit Rimuss dry	7.00
- mit Zürichsee Brut	8.50
APÉROL SPRITZ	13.00
AMICERO mit Rimuss dry	10.50
- mit Campari und Soda	13.00
- mit Zürichsee Brut	13.00
LILLET mit Salty Grapefruit	10.50
- mit Red Berry	13.00
MARITO mit Bitter Lemon	10.50
- mit Zürichsee Brut	13.00
WILDE RESIE mit Classic Tonic Water	10.50
- mit Red Berry	13.00
CAMPARI, CYNAR, MARTINI mit Tafelwasser	4 CL 7.00

BIER

EINSIEDLER LAGER ODER PANACHÉ vom Fass 4.8 %		
- Herrgöttli	2 DL	3.50
- Stange	3 DL	4.50
- Chübel	5 DL	6.00
EINSIEDLER BIER aus der Flasche		
- Einsiedler Lager hell in der Bügelflasche	4.8 % 58 CL	6.50
- Einsiedler Lager dunkel	4.8 % 50 CL	6.50
- Einsiedler Weizenbier	5.0 % 50 CL	7.00
- Einsiedler Spezli hell	5.2 % 33 CL	5.00
- Einsiedler Alkoholfrei	0.0 % 33 CL	5.50

MOSCHT

RAMSEIER SUURE MOSCHT klar	4.0 % 49 CL	6.50
- mit oder ohne Alkohol		

SPIRITUOSEN



EINSIEDLER UR-ROSOLI	25.0 %	4 CL	8.00
EINSIEDLER UR-ROSOLI RAHMLIKÖR	25.0 %	4 CL	9.00
JEANETTES EIERKIRSCH	14.0 %	4 CL	8.00
HEUSCHNAPS	25.0 %	4 CL	9.00
DIEZIGEN HONIG-WILLIAMS	33.0 %	4 CL	8.00
DIEZIGEN HONIG-CHRÜTER	33.0 %	4 CL	8.00
FASSBIND Roter SCHWYZER	18.0 %	4 CL	8.00
FASSBIND TRADITION	40.0 %	4 CL	8.00
- Tradition Kirsch - Tradition Pflaume - Tradition Williams			
FASSBIND - LES VIEILLES	40.0 %	4 CL	10.00
- Vieil Abricot - Vieille Framboise - Vieux Kirsch - Vieille Poire - Vieille Prune			
RESIDENZA GRAPPA	40.0 %	4 CL	9.00
- Kellerei Kloster Einsiedeln			
GRAPPA CHIARA VALLOMBROSA MERLOT	43.0 %	4 CL	9.00
- Tamborini Carlo, Lamone			
GRAPPA QUATTROMANI BARRIQUE	43.0 %	4 CL	12.00
- Tamborini Carlo, Lamone			
MARC - PINOT NOIR-TRESTER	40.5 %	4 CL	12.00
- Kellerei Kloster Einsiedeln			
CONSIGLIO - WEINBITTER	20.0 %	4 CL	9.00
- Kellerei Kloster Einsiedeln			
TWO RAVENS - SINGLE MALT WHISKY 12Y	43.0 %	4 CL	14.00
- Gebrüder Künin Weinbau - Freienbach SZ			



ALKOHOLFREIE ESSENSBEGLEITER

SANSBULLE BLANC	0.0 %	10 CL	6.00
Tafelgetränk aus frischen Schweizer Trauben, Quitten, Salbei und Lavendel Tröpfel GmbH		50 CL	29.00

SANSBULLE ROUGE	0.0 %	10 CL	6.00
Tafelgetränk aus frischen Schweizer Regent-Trauben, Haskap- und Aroniabeeren Tröpfel GmbH		50 CL	29.00

SCHAUMWEIN

ZÜRICHSEE VIN MOUSSEUX BRUT	12.3 %	10 CL	8.00
Pinot Noir - AOC Zürichsee Gebrüder Kümín Weinbau Freienbach		75 CL	51.00

VIVUS EXTRA TROCKEN	11.5 %	75 CL	58.00
Riesling - AOC Zürichsee Kellerei Kloster Einsiedeln			

RIMUSS BIANCO DRY	0.0 %	10 CL	6.50
Hallau SH Rimuss Kellerei AG		75 CL	34.00

ROSÉ

WEINSIEDLER	12.3 %	10 CL	6.50
Weissherbst Cuvée - VdP Suisse Robert Irsslinger - Wangen SZ		75 CL	45.00

WEISSWEIN



WEINSIEDLER SAUVIGNON BLANC	12.0 %	10 CL	7.00
AOC St. Gallen Robert Irsslinger - Wangen SZ		75 CL	48.00
INITIO	11.3 %	10 CL	7.00
Müller-Thurgau - AOC Zürichsee Kellerei Kloster Einsiedeln		75 CL	48.00
PINOT GRIS KLOSTER FAHR	13.6 %	10 CL	6.50
Weinigen - AOC Zürich Kellerei Kloster Einsiedeln		75 CL	45.00
FEDERWEISSER	12.5 %	50 CL	28.00
Blauburgunder - AOC Zürichsee Gebrüder Kümmin Weinbau Freienbach			
RÄUSCHLING	12.8 %	75 CL	53.00
AOC Zürichsee Kellerei Kloster Einsiedeln			
ST. JOHANN	13.5 %	75 CL	43.00
Chardonnay - Schwyz AOC Gebrüder Kümmin Weinbau Freienbach			
CUVÉE MADAME ROSMARIE	13.0 %	75 CL	56.00
Petite Arvine, Pinot blanc, Pinot gris, Sylvaner und Païen A. & D. Mathier Nouveau Salquenen			



ROTWEIN

WEINSIEDLER CADO

Cabernet Dorsa und Dornfelder
VdP Suisse
Robert Irsslinger - Wangen SZ

13.5 %	10 CL	6.50
	75 CL	45.00

ZWEIGELT KLOSTER FAHR

Weinigen ZH - AOC Zürich
Kellerei Kloster Einsiedeln

13.2 %	10 CL	8.00
	75 CL	53.00

RIPOSO

Pinot noir, Cabernet Soyhières,
Regent, Garanoir und Piroso
IGT Svizzera
Gebrüder Kümin Weinbau Freienbach

13.0 %	10 CL	6.50
	75 CL	45.00



ROTWEIN

KONVENT	14.8 %	75 CL	56.00
Pinot Noir - AOC Zürichsee Kellerei Kloster Einsiedeln			
CUVA	15.5 %	75 CL	72.00
Gamaret, Pinot Noir - AOC Zürichsee Kellerei Kloster Einsiedeln			
TRIO CLASSICO	13.3 %	75 CL	49.00
Pinot noir, Cabernet Soyhières und Diolinoir Gebrüder Kümmin Weinbau Freienbach			
CUVÉE MADAME ROSMARIE	14.0 %	75 CL	56.00
Syrah, Pinot Noir, Merlot und Cabernet Sauvignon A. & D. Mathier Nouveau Salquenen			
RARUM	14.2 %	75 CL	69.00
Pinot Noir - AOC Aargau Nauer Weine Bremgarten			
DUE AMICI	13.0 %	75 CL	62.00
Merlot - DOC Ticino Guido Brivio			





Event Location

MAN SOLL DIE FESTE FEIERN WIE SIE FALLEN

Für Firmen, Gruppen und Vereine bieten wir einzigartige Erlebnisse rund um den Käse. Werdet selbst zum Käser, entdeckt das traditionelle Handwerk und genießt anschliessend einen feinen Apéro oder ein Essen mit regionalen Spezialitäten.

Ob Teamevent, Vereinsausflug oder Familienfeier,
bei uns wird jeder Anlass zum Erlebnis!

Jetzt anfragen &
Erlebnis planen →



SCÄN MII

INFORMATIONEN

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.

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Region, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.

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.



MILCH
MANUFAKTUR
EINSIEDELN

MILCHMANUFAKTUR EINSIEDELN AG

ALPSTRASSE 6

8840 EINSIEDELN