Herzlich willkommen in der Milchmanufaktur

Kulinarisches Angebot

für Gesellschaften ab 17 Personen

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 17 PERSONEN GÜLTIG. DAMIT WIR EINEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF GARANTIEREN KÖNNEN, BITTEN WIR GESELLSCHAFTEN AB 17 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“.

Zmorgä

Montag bis Samstag von 08.00 Uhr bis 11:00 Uhr

MILCHI ZMORGÄ-BUFFET 29.00

- Einsiedler Chääsplatte
- Fleischplatte vom Einsiedler Metzger
- Einsiedler Bergmilchjoghurt
- gemischte Brötli und Gipfeli
- Amselspitz-Konfitüre, Honig und Butter
- Trachslauer Eier
- Müeslistation
- Einsiedler PauseGnuss (Molke) und Milchshake
- Süssmost vom Lützelhof
- ein alkohlfreies Getränk nach Wahl

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

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 (50 g) + 12.00
- Buuräspeckteller (50 g) + 10.00

GIPFELI

- von der Bäckerei Schefer und der Bäckerei Schnüriger 1.80

Erlebnisangebote

Unvergesslich-gut

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

Mittdrin und dabei

ERLEBIS	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

Milch-Bubi

Das Erlebnis-Zmorgä für Gruppen

Geniessen Sie ein feines «Zmorgä» mit frischem Brot und Gipfeli, Butter und «Amselspitz»-Konfitüre, eine Auswahl an Einsiedler Käse, Einsiedler Bergmilchjoghurt und eine währschafte Rösti mit Spiegelei. Zum Trinken gibt es ein Heissgetränk oder alkoholfreies Getränk nach Wahl, Einsiedler Wasser und frischen Süess-most 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 ent-stehen.

Gruppe	15 bis 64 Personen
Dauer	ca. 180 Minuten
Startzeit	Montag bis Samstag um 08.30 Uhr
Kosten	CHF 49.00 Erwachsene CHF 39.00 Kinder (6 – 12 Jahre)

Apérovorschläge

EINSIEDLER CHÄÄSPLATTE ... eine Auswahl von Einsiedler Chääs	13.00
EINSIEDLER FLEISCHPLATTE ... eine Auswahl von Einsiedler Fleischspezialitäten	13.00
EINSIEDLER CHÄÄS- UND FLEISCHPLATTE ... eine Auswahl von Einsiedler Chääs- und Fleischspezialitäten	13.00
EINSIEDLER BERGMILCHMOZZARELLA-TOMATEN-SPIESSLI	3.00
GEMÜSE-DIP-TELLER (4 Personen) ... mit Joghurt-Dip	12.00
TARTELETTES MIT FRISCHCHÄÄS	3.00
EINSIEDLER ROHSCHINKEN MIT MELONE	4.50
GURKENHÄPPCHEN MIT MYTHENMÖCKLI	4.50
HAUSGEMACHTER CHÄÄSKUCHEN MIT SPECK	4.00
FISCHCHNUSPERLI ... mit Tartarsauce	3.50
RACLETTE-GUMEL GEFÜLLT MIT EINSIEDLER RACLETTE-CHÄÄS	4.00
SCHINKENGIPFELI	3.50
BLÄTTERTEIGGEBÄCK GEFÜLLT	2.00

Apéro riche

APÉRO RICHE "CHLII" **22.00**

... Einsiedler Chääs- und Fleischspezialitäten
... Einsiedler Bergmilchmozzarella-Tomaten-Spiessli
... Tartelettes mit Frischchääs
... Einsiedler Rohschinken mit Melone
... Gemüsesticks mit Joghurt-Dip

APÉRO RICHE "GROUSS" (servieren wir ab 15.00 Uhr) **42.00**

... Einsiedler Chääs- und Fleischspezialitäten
... Einsiedler Bergmilchmozzarella-Tomaten-Spiessli
... Trockenfleisch-Brötli
... Trachslauer Eier-Brötli
... Gurkenhäppchen mit Mythenmöckli
... Tartelettes mit Frischchääs
... Einsiedler Rohschinken mit Melone
... Gemüsesticks mit Joghurt-Dip
... Saisonale Suppe in der Tasse serviert
... Fischchnusperli mit Tartarsauce
... Milchi-Dessert

Vorspeisen

BUNTER BLATTSALAT - mit Croûtons	8.00
GEMISCHTER SALAT	11.00
EINSIEDLER BERGMILCHMOZZARELLA MIT TOMATEN	12.00
NÜSSLISALAT	
- mit Ei	13.00
- mit Ei und Speck	14.00
- mit saisonalen Pilzen	16.00
EINSIEDLER OFÄTURLI - mit Blattsalat serviert	14.00
EINSIEDLER ROHSCHINKEN MIT MELONE	18.00
RANDENCARPACCIO - mit gratiniertem Geisschääs an Bergkräutervinaigrette	22.00
EINSIEDLER TROCKENFLEISCHTELLER (70 g)	16.00

Vorspeisen

CHÄÄSSUPPE - mit Einsiedler Chatzästrick	9.50
TOMATENSUPPE	9.50
RÜEBLISUPPE - mit Orangen und Ingwer	9.50
GERÄUCHERTE PEPERONISUPPE	9.50
LAUCHCRÈMESUPPE	9.50
BLUMENKOHLSUPPE	9.50
BOUILLON	
- mit Flädli	8.00
- mit Gemüsestreifen	8.00

Chäsigs

Aus feinster Einsiedler Bergmilch

EINSIEDLER BÄRGCHÄÄS-FONDUE À DISCRÉTION (lactosefrei) **32.00**

- mit Brot, Gumel und eingelegten Äpfel
- zusätzlich mit 2 cl Kirsch zum „Tünklä“ 8.00
- zusätzlich mit Essiggemüse 5.00

EINSIEDLER RACLETTEBUFFET À DISCRÉTION **37.00**

- mit Einsiedler Raclettechääs (lactosefrei), Gumel, Essiggemüse, Tomaten, Speck und Zwiebeln

EINSIEDLER CHÄÄSBUFFET **44.00**

- mit Gschwelti
- mit Trockenfleisch + 8.00

ÄLPLERMAGRONEN MIT EINSIEDLER CHÄÄS

- mit Zwiebeln, Speck und Apfelmus **23.00**
- mit Zwiebeln und Apfelmus **21.00**

Chääs- & Ländler-Plausch

EIN ABEND ZUM GENIESSEN & TANZEN:
FEINSTER GESCHMOLZENER EINSIEDLER CHÄÄS UND ECHTE LÄNDLERMUSIK ZUM TANZEN, MITSCHUNKELN UND GENIESSEN. JEDEN ERSTEN FREITAG VON NOVEMBER BIS MÄRZ GEHT ES IN DER MILCHMANUFAKTUR „URCHIG“ ZU UND HER.

GENIESSEN SIE AB 18.30 UHR EIN FEINES EINSIEDLER BERGCHÄÄS-FONDUE ODER EINSIEDLER RACLETTE ZU LÄNDERMUSIK.

FREITAG, 7. NOVEMBER 2025
- GEBRÜDER STEINAUER -

FREITAG, 5. DEZEMBER 2025
- ECHO VOM RAPPÄMÖISLI -

FREITAG, 2. JANUAR 2026
- LÄNDERMUSIK FOLGT -

FREITAG, 6. FEBRUAR 2026
- ECHO VOM HALLÜÜÜ -

FREITAG, 6. MÄRZ 2026
- LÄNDERMUSIK FOLGT -

Hauptgänge

ZVIERIPLÄTTLI - mit Einsiedler Chääs- und Fleischspeziliäten	26.00
CORDON BLEU VOM SCHWEIN - mit Pommes frites und Gemüse	33.00
SCHWEINSSCHNITZEL paniert oder nature - mit Pommes frites und Gemüse	26.00
SCHWEINSRAHMSCHNITZEL - mit Kroketten und Gemüse	28.00
SCHWEINSHACKBRATEN - mit Gumelstunggis und Gemüse	27.00
SCHWEINSBRATEN AN JUS - mit Kroketten und Gemüse	29.00
SCHWEINSFILET AM STÜCK GEBRATEN - an Whiskeyrahmsauce, Nudeln und Gemüse	38.00
ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM KALB - mit Butterrösti	46.00
KALBSSTEAK AN MORCHELSAUCE - mit Kroketten und Gmüse	56.00
KALBSHOHRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN - an Whiskeyrahmsauce, Nudeln und Gemüse	51.00
CORDON BLEU VOM KALB MIT EINSIEDLER CHÄÄS - Pommes frites und Gemüse	49.00

Hauptgänge

RINDERBRATEN IN ROTWEINJUS - mit Gumelstunggis und Gemüse	35.00
RINDSFILET STROGANOFF - mit Nudeln und Gemüse	55.00
ROASTBEEF AN SAUCE BÉRNAISE - mit Kroketten und Gemüse	48.00
RINDSFILET AN PFEFFERSAUCE - mit Pommes frites und Gemüse	59.00
POULETCURRY - mit Reis	29.00

Vegetarische, vegane & glutenfreie Gerichte

RAVIOLI 26.00
- mit Bergchääs gefüllt, Cherrytomaten und Pinienkerne

GUMEL-GEMÜSE-PFANNE (glutenfrei) 22.00
- mit Dip

SAITAN-GESCHNETZELTES (vegan) 28.00
- mit Ingwer, Chili und Gemüsestreifen

LINSEN-QUINOA-BÄLLCHEN MIT JOGHURTFÜLLUNG 26.00
- mit gemischtem Salat
- mit Pommes frites

LAUWARMER CURRY-REIS-SALAT 26.00
- mit Mango-Chutney und Früchten

Für dä Gluscht

Süsse Versuchung

FROZEN JOGHURT zum selber garnieren	7.00
EINSIEDLER JOGHURTCHÖPFLI - mit Fruchtsauce und Niidlä	8.00
TOBLERONE-MOUSSE MIT NIIDLÄ	9.50
GEBRANNTE CRÈME MIT NIIDLÄ	9.50
OVO-MOUSSE - mit Chriesikompott und Niidlä	9.50
LAUWARMES SCHOGGICHÜÄCHLI - mit Vanilleglace und Niidlä	12.00
ÖPFELSTRUDEL - mit Vanillesauce	12.00
CARAMELCHÖPFLI - mit Niidlä	9.00
EINSIEDLER CHÄÄSPLATTE - mit Früchtesenf und Birnenbrot	16.00
MILCHI-DESSERTBUFFET - Einsiedler Chääsplatte - Toblerone-Mousse - frischer Fruchtsalat - Frozen Joghurt zum selber garnieren	18.00
MILCHI-GLACEKÜBELI nach Wahl	4.90

RegioShop

Unser Käseparadies

WIR STELLEN MIT VIEL HANDARBEIT UND MIT LIEBE ZUM DETAIL GENUSSVOLLE PRODUKTE AUS DER ERSTKLASSIGEN EINSIEDLER HEU- & BERGMILCH HER.

IN UNSERER KÄSETHEKE FINDEN SIE NEBEN UNSEREN SPEZIALITÄTEN WEITERE KÖSTLICHKEITEN AUS DER REGION, DIE DAS HERZ JEDES KÄSELIEBHABERS HÖHER SCHLAGEN LASSEN.

DAS EINKAUFEN BEI UNS WIRD EIN ERLEBNIS. NEBEN FEINEN REGIONALEN PRODUKTEN FINDEN SIE AUCH SCHÖNE GESCHENKIDEEN FÜR IHRE LIEBEN.

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
- geeist	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
EINSIEDLER PAUSEGNUSS (Molkedrink) 5dl	5.50
- Nature, Beeri, Öpfel und Mango	
MILCHI-HUUSKAFFEE	12.00
- mit 4 cl Jeanettes 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

Durstlöscher

Offen

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

Im Fläschli

SINALCO ORANGE, SINALCO COLA ZERO, RIVELLA BLAU	3.3 DL	5.00
SÜESSMOST FRISCH AB DER PRESSE - vom Lützelhof, Pfäffikon/SZ	5 DL	6.00
ORIGINAL ORANGENMOST	5 DL	6.00
SWISS MOUNTAIN SPRING		
- Classic Tonic Water	2 DL	5.50
- Red Berry	2 DL	5.50
- Bitter Lemon	2 DL	5.50
- Salty Grapefruit	2 DL	5.50

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 Weizenbier	5.0 %	50 CL	7.00
- Einsiedler Spezli hell	5.2 %	33 CL	5.00
- Einsiedler Alpenbier Bio	5.0 %	33 CL	5.50
- Einsiedler alkoholfrei	0.0 %	33 CL	5.50
- Einsiedler Dinkelbier Bio	4.5 %	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 - Tradition Kirsch - Tradition Pflaume - Tradition Williams	40.0 %	4 CL	8.00
FASSBIND - LES VIEILLES - Vieil Abricot - Vieille Framboise - Vieux Kirsch - Vieille Poire - Vieille Prune	40.0 %	4 CL	10.00
RESIDENZA GRAPPA - Kellerei Kloster Einsiedeln	40.0 %	4 CL	9.00
MARC - PINOT NOIR-TRESTER - Kellerei Kloster Einsiedeln	40.5 %	4 CL	12.00
CONSILIO - WEINBITTER - Kellerei Kloster Einsiedeln	20.0 %	4 CL	9.00
TWO RAVENS - SINGLE MALT WHISKY 12Y - Gebrüder Kümin Weinbau - Freienbach SZ	43.0 %	4 CL	14.00

Alkoholfreie Essensbegleiter

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

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

Schaumwein

ZÜRICHSEE VIN MOUSSEUX BRUT 12.3 % 10 CL 8.00
75 CL 49.00
Pinot Noir - AOC Zürichsee
Gebrüder Kümin Weinbau Freienbach

VIVUS EXTRA TROCKEN 11.5 % 75 CL 51.00
Riesling - AOC Zürichsee
Kellerei Kloster Einsiedeln

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

Rosé

WEINSIEDLER 12.3 % 10 CL 6.00
75 CL 41.00
Weissherbst Cuvée - VdP Suisse
Robert Irsslinger - Wangen SZ

Weisswein

WEINSIEDLER SAUVIGNON BLANC AOC St. Gallen Robert Irsslinger - Wangen SZ	12.0 %	10 CL 75 CL	7.00 46.00
INITIO Müller-Thurgau - AOC Zürichsee Kellerei Kloster Einsiedeln	11.3 %	10 CL 75 CL	7.00 46.00
PINOT GRIS KLOSTER FAHR Weinigen - AOC Zürich Kellerei Kloster Einsiedeln	13.7 %	10 CL 75 CL	6.50 43.00
FEDERWEISSER Blauburgunder - AOC Zürichsee Gebrüder Kümin Weinbau Freienbach	12.5 %	50 CL	25.00
RÄUSCHLING AOC Zürichsee Kellerei Kloster Einsiedeln	12.5 %	75 CL	49.00
ST. JOHANN Chardonnay - Schwyz AOC Gebrüder Kümin Weinbau Freienbach	12.8 %	75 CL	43.00
CUVÉE MADAME ROSMARIE Petite Arvine, Pinot blanc, Pinot gris, Sylvaner und Païen A. & D. Mathier Nouveau Salquenen	13.5 %	75 CL	52.00

Rotwein

WEINSIEDLER CADO	**13.5 %**	**10 CL**	**6.00**
Cabernet Dorsa und Dornfelder		**75 CL**	**41.00**
VdP Suisse			
Robert Irsslinger - Wangen SZ			
ZWEIGELT KLOSTER FAHR	**13.2 %**	**10 CL**	**8.00**
Weinigen ZH - AOC Zürich		**75 CL**	**51.00**
Kellerei Kloster Einsiedeln			
RIPOSO	**13.0 %**	**10 CL**	**6.50**
Pinot noir, Cabernet Soyhières,		**75 CL**	**43.00**
Regent, Garanoir und Piroso			
IGT Svizzera			
Gebrüder Kümin Weinbau Freienbach			

Rotwein

KONVENT Pinot Noir - AOC Zürichsee Kellerei Kloster Einsiedeln	14.8 %	75 CL	53.00
CUVA Gamaret, Pinot Noir - AOC Zürichsee Kellerei Kloster Einsiedeln	15.5 %	75 CL	69.00
TRIO CLASSICO Pinot noir, Cabernet Soyhières und Diolinoir Gebrüder Kümin Weinbau Freienbach	13.3 %	75 CL	48.00
CUVÉE MADAME ROSMARIE Syrah, Pinot Noir, Merlot und Cabernet Sauvignon A. & D. Mathier Nouveau Salquenen	14.0 %	75 CL	52.00
RARUM Pinot Noir - AOC Aargau Nauer Weine Bremgarten	14.2 %	75 CL	66.00
DUE AMICI Merlot - DOC Ticino Guido Brivio	13.0 %	75 CL	58.00

Nächster Halt: Einsiedeln Milchmanufaktur

Anreise mit dem Car oder Auto

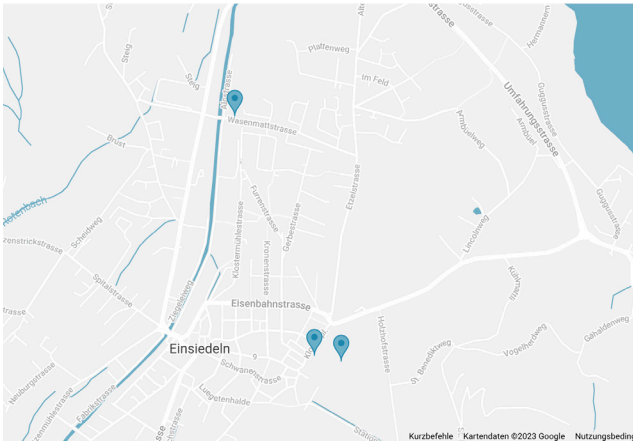
Die Milchmanufaktur Einsiedeln ist ab Zürich in 40 Minuten, ab Zug in 30 Minuten und ab Luzern in 60 Minuten erreichbar.

Bei der Milchmanufaktur hat es genügend Parkplätze.

Anreise mit dem Zug

Einsiedeln ist gut mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Von Zürich und Luzern dauert die Fahrt ca. 90 Minuten, von Zug aus ca. 70 Minuten.

Vom Bahnhof Einsiedeln aus erreichen Sie die Milchmanufaktur bequem in etwa 15 Minuten zu Fuss oder mit dem Bus.



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 Heumichsaal exklusiv für 30 Personen zu reservieren. Der Mindestumsatz beträgt CHF 1500.00.

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.

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

Verlängerung/Nachtzuschlag

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

ZAPFENGELD

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

TISCHWÄSCHE

Tischtuch und Stoffserviette	CHF 6.00 pro Person
Stuhlhussen und Schlaufe	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, beraten wir Sie gerne bei der Auswahl und organisieren diese für Sie.

TECHNISCHE AUSSTATTUNG

Wir verfügen in unserem Restaurant über einen Beamer, ein Mikrophon eine Soundanlage und einen TV.

HINDERNISFREIS RESTAURANT UND REGIOSHOP

Der Zugang zum Restaurant und Regio-Shop ist barrierefrei. Wir verfügen über ein Invaliden-WC und behinderten Parkplatz. Weitere Informationen finden Sie unter Pro Infirmis.

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 TRADITONELLE, 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.

ÄCHT SCHWYZ

MILCH
MANUFAKTUR
EINSIEDELN
Käseparadies

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.

UNSER RESTAURANT UND DER REGIOSHOP SIND BARRIEREFREI.

DIE VOLLSTÄNDIGEN AGBS FINDEN SIE AUF UNSERER WEBSEITE.

MIT DER HERAUSGABE EINER NEUEN DOKUMENTATION VERLIEREN ALLE VORHERIGEN IHRE GÜLTIGKEIT.

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 1 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 MILCHMANUFAKTUR EINSIEDELN 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 0 – 3 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.

Milchmanufaktur Einsiedeln AG
Alpstrasse 6
8840 Einsiedeln