

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER MILCHMANUFAKTUR



KULINARISCHES ANGEBOT

FÜR GESELLSCHAFTEN AB 17 PERSONEN

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 begehrte. 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 Brötili und Gipfeli
- Amselspitz-Konfitüre, Honig und Butter
- Trachslauer Eier
- Müeslistation
- Einsiedler PauseGnuss (Molke) und Milchshake
- Süßmost vom Lützelhof
- ein alkoholfreies 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

Mittendrin und dabei

ERLEBNIS	Blick hinter die Kulissen Selber Käsen Käsen einst und heute - Die Zeitreise Muuuhh - Besuch auf dem Bauernhof Frischkäse selber herstellen Ein Blick hinter die Klostermauern - Wein & Käse erleben
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 währschafe Rösti mit Spiegelei. Zum Trinken gibt es ein Heissgetränk oder alkoholfreies Getränk nach Wahl, Einsiedler Wasser 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.



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	13.00
... eine Auswahl von Einsiedler Chääs	
EINSIEDLER FLEISCHPLATTE	13.00
... eine Auswahl von Einsiedler Fleischspezialitäten	
EINSIEDLER CHÄÄS- UND FLEISCHPLATTE	13.00
... eine Auswahl von Einsiedler Chääs- und Fleischspezialitäten	
EINSIEDLER BERGMILCHMOZZARELLA-TOMATEN-SPIESSLI	3.00
GEMÜSE-DIP-TELLER (4 Personen)	12.00
... mit Joghurt-Dip	
TARTELETTES MIT FRISCHCHÄÄS	3.00
EINSIEDLER ROHSCHINKEN MIT MELONE	4.50
GURKENHÄPPCHEN MIT MYTHENMÖCKLI	4.50
HAUSGEMACHTER CHÄÄSKUCHEN MIT SPECK	4.00
FISCHCHNUSPERLI	3.50
... mit Tartarsauce	
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	9.00
- mit Croûtons	
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 (Kartoffelteig mit Einsiedler Chääs)	14.00
- mit Blattsalat serviert	
EINSIEDLER ROHSCHINKEN MIT MELONE	18.00
RANDENCARPACCIO	22.00
- mit gratiniertem Geisschääs an Bergkräutervinaigrette	
EINSIEDLER TROCKENFLEISCHTELLER (70 g)	16.00



VORSPEISEN

CHÄÄSSUPPE	9.50
- mit Einsiedler Chatzästrick	
TOMATENSUPPE	9.50
RÜEBLISUPPE	9.50
- mit Orangen und Ingwer	
GERÄUCHERTE PEPERONISUPPE	9.50
LAUCHCRÈMESUPPE	9.50
BLUMENKOHLSUPPE	9.50
BOUILLON	
- mit Flädli	9.00
- mit Gemüestreifen	9.00



CHÄSIGS - AUS FEINSTER EINSIEDLER BERGMILCH

EINSIEDLER BÄRGCHÄÄS-FONDUE À DISCRÉTION (lactosefrei)	32.00
- mit Brot, Gummel 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), Gummel, 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 Bärgchääs-Fondue oder
Einsiedler Raclette zu Ländermusik.

MILCHI-STUBÄTÄ - DIE BÜHNE FÜR JUNGE TALENTE

Jeden letzten Mittwochnachmittag von Oktober bis März um 15.00 Uhr.



HAUPTGÄNGE

ZVIERIPLÄTTLI	28.00
- mit Einsiedler Chääs- und Fleischspezialitäten	
CORDON BLEU VOM SCHWEIN	35.00
- mit Pommes frites und Gemüse	
SCHWEINSSCHNITZEL paniert oder nature	26.00
- mit Pommes frites und Gemüse	
SCHWEINSRAHMSCHNITZEL	28.00
- mit Kroketten und Gemüse	
SCHWEINSHACKBRATEN	27.00
- mit Gummelstunggis und Gemüse	
SCHWEINSBRATEN AN JUS	29.00
- mit Kroketten und Gemüse	
SCHWEINSFILET AM STÜCK GEBRATEN	38.00
- an Whiskeyrahmsauce, Nudeln und Gemüse	
ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM KALB	46.00
- mit Butterrösti	
KALBSSTEAK AN MORCHELSAUCE	56.00
- mit Kroketten und Gmüse	
KALBSHOHRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN	51.00
- an Whiskeyrahmsauce, Nudeln und Gemüse	
CORDON BLEU VOM KALB MIT EINSIEDLER CHÄÄS	49.00
- Pommes frites und Gemüse	



HAUPTGÄNGE

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



VEGETARISCHE, VEGANE & GLUTENFREIE GERICHTE

RAVIOLI	26.00
- mit Bergchäas gefüllt, Cherrytomaten und Pinienkerne	
GUMEL-GEMÜSE-PFANNE (glutenfrei)	22.00
- mit Dip	
SAITAN-GESCHNETZELTES (vegan)	28.00
- mit Ingwer, Chili und Gemüestreifen	
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		8.00
- mit Fruchtsauce und Niidlä		
TOBLERONE-MOUSSE MIT NIIDLÄ		9.50
GEBRANNTE CRÈME MIT NIIDLÄ		9.50
OVO-MOUSSE		9.50
- mit Chriesikompott und Niidlä		
LAUWARMES SCHOGGICHÜÄCHLI		12.00
- mit Vanilleglace und Niidlä		
ÖPFELSTRUDEL		12.00
- mit Vanillesauce		
CARAMELCHÖPFLI		9.00
- mit Niidlä		
EINSIEDLER CHÄÄSPLATTE		16.00
- mit Früchtesenf und Birnenbrot		
MILCHI-DESSERTBUFFET		18.00
- Einsiedler Chääsplatte		
- Toblerone-Mousse		
- frischer Fruchtsalat		
- Frozen Joghurt zum selber garnieren		
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
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



DURSTLÖSCHER

OFFEN

EINSIEDLER BEERENMOLKE	2 DL	3.00
	3 DL	4.50
	5 DL	5.50
TAFELWÄSSER 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 - vom Lützelhof, Pfäffikon/SZ	5 DL	6.00
ORIGINAL ORANGENMOST	5 DL	6.00
SWISS MOUNTAIN SPRING - Classic Tonic Water - Red Berry - Bitter Lemon - 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 Lager dunkel	4.8 %	50 CL	6.50
- Einsiedler Weizenbier	5.0 %	50 CL	7.00
- Einsiedler Spezial 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			
CONSILIO - WEINBITTER	20.0 %	4 CL	9.00
- Kellerei Kloster Einsiedeln			
TWO RAVENS - SINGLE MALT WHISKY 12Y	43.0 %	4 CL	14.00
- Gebrüder Kümin Weinbau - Freienbach SZ			



ALKOHOLFREIE ESSENSBEGLEITER

SANSBULLE BLANC

Tafelgetränk aus frischen Schweizer Trauben, Quitten, Salbei und Lavendel
Tröpfel GmbH

0.0 % 10 CL 6.00
50 CL 29.00

SANSBULLE ROUGE

Tafelgetränk aus frischen Schweizer Regent-Trauben, Haskap- und Aroniabeeren
Tröpfel GmbH

0.0 % 10 CL 6.00
50 CL 29.00

SCHAUMWEIN

ZÜRICHSEE VIN MOUSSEUX BRUT

Pinot Noir - AOC Zürichsee
Gebrüder Kümin Weinbau Freienbach

12.3 % 10 CL 8.00
75 CL 51.00

VIVUS EXTRA TROCKEN

Riesling - AOC Zürichsee
Kellerei Kloster Einsiedeln

11.5 % 75 CL 58.00

RIMUSS BIANCO DRY

Hallau SH
Rimuss Kellerei AG

0.0 % 10 CL 6.50
75 CL 34.00

Rosé

WEINSIEDLER

Weissherbst Cuvée - VdP Suisse
Robert Irsslinger - Wangen SZ

12.3 % 10 CL 6.50
75 CL 45.00

Weisswein



WEINSIEDLER SAUVIGNON BLANC AOC St. Gallen Robert Irsslinger - Wangen SZ	12.0 %	10 CL 75 CL	7.00 48.00
INITIO Müller-Thurgau - AOC Zürichsee Kellerei Kloster Einsiedeln	11.3 %	10 CL 75 CL	7.00 48.00
PINOT GRIS KLOSTER FAHR Weinigen - AOC Zürich Kellerei Kloster Einsiedeln	13.7 %	10 CL 75 CL	6.50 45.00
FEDERWEISSE Blauburgunder - AOC Zürichsee Gebrüder Kümin Weinbau Freienbach	12.5 %	50 CL	28.00
RÄUSCHLING AOC Zürichsee Kellerei Kloster Einsiedeln	12.5 %	75 CL	53.00
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 Päïen A. & D. Mathier Nouveau Salquenen	13.5 %	75 CL	56.00



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 Pirosa
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 Kümin 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			



NÄCHSTER HALT: EINSIEDELN MILCHMANUFAKTUR

ANREISE MIT DEM CAR ODER AUTO

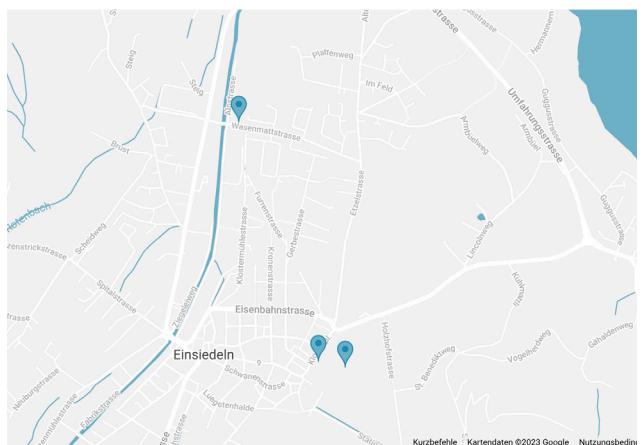
Die Milchmanufaktur Einsiedeln ist ab Zürich in 40 Minuten, ab Zug in 30 Minuten und ab Luzern in 60 Minuten erreichbar.

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 Heumilchsaal 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 Gästzahl 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
Stuhlhusen 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 Mikrofon 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 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.



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 Werktagen 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 anmeldete 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 Annulation 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 Website.



MILCH MANUFAKTUR EINSIEDELN

MILCHMANUFAKTUR EINSIEDELN AG

ALPSTRASSE 6
8840 EINSIEDELN