

# 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 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  
Muuuhhh - 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 währschafte 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

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



# 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 "GROSS" (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

<b>BUNTER BLATTSALAT</b>	<b>9.00</b>
- mit Croûtons	
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	<b>11.00</b>
<b>EINSIEDLER BERGMILCHMOZZARELLA MIT TOMATEN</b>	<b>12.00</b>
<b>NÜSSLISALAT</b>	
- mit Ei	<b>13.00</b>
- mit Ei und Speck	<b>14.00</b>
- mit saisonalen Pilzen	<b>16.00</b>
<b>EINSIEDLER OFÄTURLI</b> (Kartoffelteig mit Einsiedler Chääs)	<b>14.00</b>
- mit Blattsalat serviert	
<b>EINSIEDLER ROHSCHINKEN MIT MELONE</b>	<b>18.00</b>
<b>RANDENCARPACCIO</b>	<b>22.00</b>
- mit gratiniertem Geisschääs an Bergkräutervinaigrette	
<b>EINSIEDLER TROCKENFLEISCHTELLER</b> (70 g)	<b>16.00</b>





# 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 Gemüsestreifen 9.00



# 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 RACLETTECHÄÄS 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 Bärghääs-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

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



# HAUPTGÄNGE

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



# VEGETARISCHE, VEGANE & GLUTENFREIE GERICHTE

<b>RAVIOLI</b>	<b>26.00</b>
- mit Bergchääs gefüllt, Cherrytomaten und Pinienkerne	
<b>GUMEL-GEMÜSE-PFANNE</b> (glutenfrei)	<b>22.00</b>
- mit Dip	
<b>SAITAN-GESCHNETZELTES</b> (vegan)	<b>28.00</b>
- mit Ingwer, Chili und Gemüsestreifen	
<b>LINSEN-QUINOA-BÄLLCHEN MIT JOGHURTFÜLLUNG</b>	<b>26.00</b>
- mit gemischtem Salat	
- mit Pommes frites	
<b>LAUWARMER CURRY-REIS-SALAT</b>	<b>26.00</b>
- mit Mango-Chutney und Früchten	



# FÜR DÄ GLUSCHT - SÜSSE VERSUCHUNG

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

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



# DURSTLÖSCHER

## OFFEN

EINSIEDLER BEERENMOLKE	2 DL	3.00
	3 DL	4.50
	5 DL	5.50

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

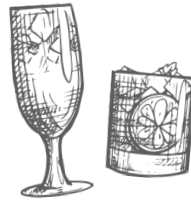
SÜESSMOST FRISCH AB DER PRESSE	5 DL	6.00
- vom Lützelhof, Pfäffikon/SZ		

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

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



# APÉRO



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

# BIER

<b>EINSIEDLER LAGER ODER PANACHÉ</b> vom Fass	4.8 %		
- Herrgöttli		2 DL	3.50
- Stange		3 DL	4.50
- Chübel		5 DL	6.00
<b>EINSIEDLER BIER</b> 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

<b>RAMSEIER SUURE MOSCHT</b> klar	4.0 %	49 CL	6.50
- mit oder ohne Alkohol			

# SPIRITUOSEN



<b>EINSIEDLER UR-ROSOLI</b>	25.0 %	4 CL	8.00
<b>EINSIEDLER UR-ROSOLI RAHMLIKÖR</b>	25.0 %	4 CL	9.00
<b>JEANETTES EIERKIRSCH</b>	14.0 %	4 CL	8.00
<b>HEUSCHNAPS</b>	25.0 %	4 CL	9.00
<b>DIEZIGEN HONIG-WILLIAMS</b>	33.0 %	4 CL	8.00
<b>DIEZIGEN HONIG-CHRÜTER</b>	33.0 %	4 CL	8.00
<b>FASSBIND ROTER SCHWYZER</b>	18.0 %	4 CL	8.00
<b>FASSBIND TRADITION</b>	40.0 %	4 CL	8.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tradition Kirsch</li> <li>- Tradition Pflaume</li> <li>- Tradition Williams</li> </ul>			
<b>FASSBIND - LES VIEILLES</b>	40.0 %	4 CL	10.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vieil Abricot</li> <li>- Vieille Framboise</li> <li>- Vieux Kirsch</li> <li>- Vieille Poire</li> <li>- Vieille Prune</li> </ul>			
<b>RESIDENZA GRAPPA</b>	40.0 %	4 CL	9.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kellerei Kloster Einsiedeln</li> </ul>			
<b>GRAPPA CHIARA VALLOMBROSA MERLOT</b>	43.0 %	4 CL	9.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tamborini Carlo, Lamone</li> </ul>			
<b>GRAPPA QUATTROMANI BARRIQUE</b>	43.0 %	4 CL	12.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tamborini Carlo, Lamone</li> </ul>			
<b>MARC - PINOT NOIR-TRESTER</b>	40.5 %	4 CL	12.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kellerei Kloster Einsiedeln</li> </ul>			
<b>CONSILIO - WEINBITTER</b>	20.0 %	4 CL	9.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kellerei Kloster Einsiedeln</li> </ul>			
<b>TWO RAVENS - SINGLE MALT WHISKY 12Y</b>	43.0 %	4 CL	14.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebrüder Künin Weinbau - Freienbach SZ</li> </ul>			



# 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 Künin 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    7.00  
75 CL    48.00

## INITIO

Müller-Thurgau - AOC Zürichsee  
Kellerei Kloster Einsiedeln

11.3 %    10 CL    7.00  
75 CL    48.00

## PINOT GRIS KLOSTER FAHR

Weinigen - AOC Zürich  
Kellerei Kloster Einsiedeln

13.7 %    10 CL    6.50  
75 CL    45.00

## FEDERWEISSER

Blauburgunder - AOC Zürichsee  
Gebrüder Kümín 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 Kümín 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    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 Piroso  
IGT Svizzera  
Gebrüder Kümín Weinbau Freienbach

13.0 %	10 CL	6.50
	75 CL	45.00



# ROTWEIN

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





# NÄCHSTER HALT: EINSIEDELN MILCHMANUFAKTUR

## ANREISE MIT DEM CAR ODER AUTO

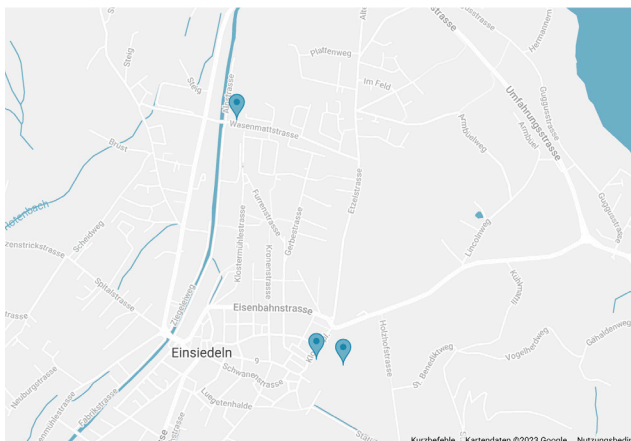
Die Milchmanufaktur Einsiedeln ist ab Zürich in 40 Minuten, ab Zug in 30 Minuten und ab Luzern in 60 Minuten erreichbar.

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 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 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.

The logo consists of a black, stylized rectangular shape with a notch at the top and bottom, resembling a shield or a stylized letter 'A'. Inside this shape, the words 'ÄCHT' and 'SCHWYZ' are written in white, bold, sans-serif capital letters, stacked vertically.

**ÄCHT  
SCHWYZ**



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 Annulla-tion 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**