

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 weitergehen 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





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
- Einklemmtes nach Wahl
 - mit Einsiedler Chääs, Salami, Fleischkäse oder Buuräschinken oder
- Paar Wienerli oder Paar Schweinswürstli

ZNÜNI-HIT GROUSS

10.50

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

ZNÜNI-DELUXE CHLII

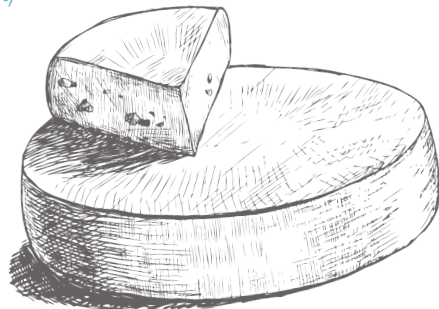
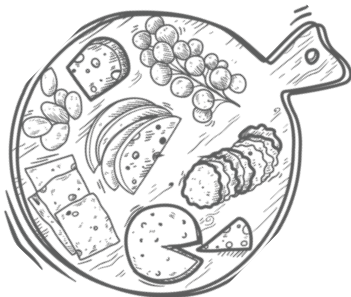
12.50

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

ZNÜNI-DELUXE GROUSS

13.50

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



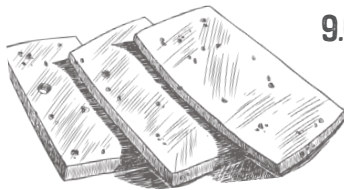
ZVIERI

EINSIEDLER CHÄÄSPLATTE VIERERLEI	21.00
CHÄÄSPLATTE GOURMET	30.00
- mit Früchtesenf - eine Auswahl aus unserer reichhaltigen Chäästheke	
ZVIERIPLÄTTLI (als Apéro für 2 Personen geeignet)	28.00
- mit Einsiedler Chääs- und Fleischspezialitäten	
MILCHI PLÄTTLI	24.00
- mit Einsiedler Chääs- und Wurstspezialitäten	
EINGEKLEMMTES	8.00
- mit Chääs, Salami, Fleischkäse oder Buuräschen	
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	



SALOUT & SUPPÄ

BUNTER BLATTSALAT MIT CROÛTONS	9.00
- mit Speck	11.00
KOPFSALAT-HERZEN	12.00
- mit Belper-Knolle	14.50
GEMISCHTER SALAT	11.00
- als Hauptgang	19.50
EINSIEDLER BERGMILCHMOZZARELLA MIT TOMATEN	12.00
- als Hauptgang	19.50
TAGESSUPPE	9.00



CHÄÄSIGS

EINSIEDLER FONDUEWÄHE	21.00
- dazu Blattsalat	
EINSIEDLER OFÄTURLI (Kartoffelteig mit Einsiedler Chääs)	23.00
- dazu gemischter Salat	
RÖSTI-PASTETLI MIT EINSIEDLER RACLETTECHÄÄS	23.00
- dazu Blattsalat	
ÄLPLERMAGRONEN MIT EINSIEDLER CHÄÄS	
- mit Zwiebeln, Speck und Apfelmus	23.00
- mit Zwiebeln und Apfelmus	21.00
EINSIEDLER CHÄÄSSCHNITTE nature	21.00
- mit Speck und Spiegelei	25.00

HERZHAFTES VOM HERD



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

FORELLEN-CHNUSPERLI **29.00**
- mit Tartarsauce und gemischtem Salat

OKARA-BÄLLCHEN (vegan/glutenfrei) **26.00**
- mit Dip und gemischtem Salat

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

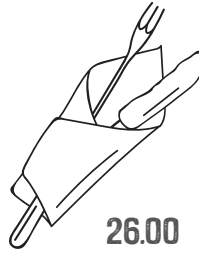
WÄHRSCHAFTI RÖSTI

BUURÄ RÖSTI **26.00**
- mit Einsiedler Chääs, Schinken, Speck und Spiegelei

CHÄÄS RÖSTI **22.00**
- mit Einsiedler Raclettechääs überbacken



US CHÄÄS & LIÄBI: ÜSERS EINSIEDLER FONDUE



EINSIEDLER BÄRGCHÄÄS-FONDUE - NATUR PUR 26.00

- mittelrezente Hausmischung mit unserem Hauswein

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

- mittelrezente Hausmischung mit unserem Hauswein,
Chiliflocken und Chiliöl

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

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

Zu unseren Einsiedler Fondue servieren wir Brot und eingelegte Äpfel.

Zusätzliche Beilgen

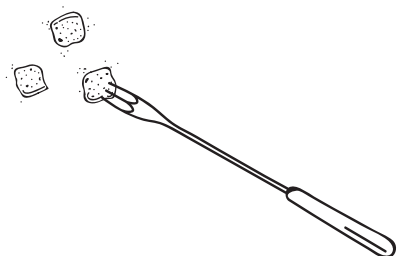
- mit Gumel 5.00
- mit Essiggemüse 5.00
- mit 2 cl Kirsch zum tünklä 5.00

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

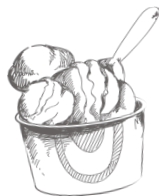


FÜR NACHWUCHS-CHÄÄSER

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



SÜESSI & CHÄÄSIGI GNUSSMOMÄNT



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

KAFFEE, EINSIEDLER MILCH 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
ICED LATTE MACCHIATO mit Einsiedler Bergmilch	6.00
SIROCCO BIO-TEE	5.00
- Schwarz-, Früchte-, Minz-, Ginger-Lemon-, Verveine-, Kräuter und Kamillen-, Hagebuttentee	
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 Eiercognac und Niidlä	
ROSOLI-KAFFEE	12.00
- mit 4 cl UR-ROSOLI Rahmlikör	
KAFI LUZ	6.00
- mit Zwetschgen, Träsch oder Chrüter	
CAFFÈ CORRETTO GRAPPA	7.00



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.

The logo consists of a black rectangle with a white border, containing the text 'ÄCHT SCHWYZ' in white, bold, sans-serif capital letters.

ÄCHT
SCHWYZ



DURCHTLÖSCHER

OFFEN

EINSIEDLER BEERENMOLKE	2 DL	3.00
	3 DL	4.50
	5 DL	5.50
SÜESSMOST FRISCH AB DER PRESSE - vom Lützelhof, Pfäffikon/SZ	2 DL	3.50
	3 DL	5.00
	5 DL	6.00
	KARAFFE 5 DL	6.50
	KARAFFE 1 L	11.00
HUUSIISTHEJ - DIIS TEA ALPENRKÄUTER	4 DL	5.50
EINSIEDLER TAFELWASSER, 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
ORIGINAL ORANGENMOST	5 DL	6.00
SWISS MOUNTAIN SPRING - Classic Tonic Water - Red Berry - Bitter Lemon - Salty Grapefruit	2 DL	5.50

APÉRO-ZEIT



HUUSAPÉRO		10.50
- mit und ohne Alkohol		13.50
APÉROL SPRITZ		13.00
LILLET mit Salty Grapefruit		10.50
- mit Red Berry		13.00
CAMPARI, CYNAR, MARTINI mit Tafelwasser	4 CL	7.00

ÜSES BIER US EINSIEDELN

EINSIEDLER LAGER ODER PANACHÉ vom Fass	4.8 %	2 DL	3.50
- Herrgöttli		3 DL	4.50
- Stange		5 DL	6.00
- Chübel			

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			



SCHNAPS US DER HEIMAT



EINSIEDLER UR-ROSOLI	25.0 %	4 CL	8.00
EINSIEDLER UR-ROSOLI RAHMLIKÖR	25.0 %	4 CL	9.00
HEUSCHNAPS	25.0 %	4 CL	9.00
DIEZIGEN HONIG-WILLIAMS	25.0 %	4 CL	9.00
DIEZIGEN HONIG-CHRÜTER	33.0 %	4 CL	8.00
FASSBIND EIERCOGNAC	15.0 %	4 CL	8.00
FASSBIND FRIDA KIRSCHLIKÖR	24.0 %	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 Kumin Weinbau - Freienbach SZ			



US DER TRUBÄ

ALKOHOLFREIER ESSENSBEGLEITER

SANSBULLE ROSÉ	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

ROSENBERG	12.0 %	50 CL	28.00
Pinot Noir - Zürichsee AOC, Feldbach Gebrüder Kümín Weinbau Freienbach			

US DER TRUBÄ



WEISSWEIN

WEINSIEDLER SAUVIGNON BLANC	12.0 %	10 CL	7.00
AOC St. Gallen Robert Irrslinger - 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
Weiningen - AOC Zürich Kellerei Kloster Einsiedeln		75 CL	45.00
FEDERWEISSER	12.5 %	50 CL	28.00
Blauburgunder - AOC Zürichsee Gebrüder Kümin 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 Kümin 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			



US DER TRUUBÄ

ROTWEIN

CADO

Cabernet Dorsa und Dornfelder
VdP Suisse
Robert Irsslinger - Wangen SZ

13.5 % 10 CL 6.50
75 CL 45.00

ZWEIGELT KLOSTER FAHR

Weiningen 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



US DER TRUUBÄ

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.



