

## Genuss pur mit regionalen Zutaten – so charakteristisch wie die Emmentaler Hügellandschaft.

### Unsere regionalen Zutaten

	Unsere Lieferanten	Verwendet für
<b>Nidle (Rahm), Milch, Butter Glace</b>	Eigenproduktion	Alle Speisen mit Nidle, Milch, Butter & Glace
<b>Käse</b>	Eigenproduktion Käserei Sumiswald Käserei Dürrenroth	Käse fürs Frühstück, Käseteller, Käsedessert, Fondue.
<b>Joghurt &amp; Quark</b>	Milchland	Frühstück, Brunch
<b>Gemüse &amp; Salate nach Angebot und Saison</b>	Thomas Hirschi, Weier Bracher Spezialitäten Dürrenroth Steffen Walterswil Hirsbrunner Kaltacker Käser Gammenthal	Salate, Gemüse für à la Carte Gerichte, Menus und Bankette Früchte für Desserts.
<b>Fleisch</b>	Metzgerei Flückiger Huttwil	Fleischgerichte. Stöckliwurst für kalte Platten, Frühstück und Brunch.
<b>Brot, Zopf, Gipfeli Patisserie, Meringues</b>	Mätteli Beck Affoltern i.E.	Frühstück und Brunch
<b>Eier</b>	Steffen Rüeegsbach	Alle Speisen mit Eier
<b>Bier</b>	Brauerei Napf, Walterswil	Napfgold Bügelflasche
<b>Spirituosen</b>	Brennerei Krammer Heimsiwl	Verschiedene Obstbrände.

### Regionale Produkte – wir sind dabei:

Emmentaler Schaukäserei  
 Schaukäsereistrasse 6  
 3416 Affoltern im Emmental  
 034 435 16 11  
[info\(at\)e-sk.ch](mailto:info(at)e-sk.ch)  
[www.e-sk.ch](http://www.e-sk.ch)