

# SCHALLEBERG



## Unsere Produkte



Landwirtschaftsbetrieb  
mit Gastwirtschaft und Direktvermarktung  
Annelis und Martin Mühlemann  
Schalleberg 138  
3625 Heiligenschwendi  
Tel: 079 254 32 64, Mail: [schalleberg@gmail.com](mailto:schalleberg@gmail.com)



Wir freuen uns, dass Sie bei uns einkaufen. Gerne erklären wir Ihnen hier kurz unsere Philosophie und geben Ihnen ein paar Infos zu unseren Produkten.

Grundsätzlich vermarkten wir nur Produkte die auf unserem Betrieb hergestellt werden.

### **Milchprodukte**

Die Produkte der Site Alp in Zweisimmen sind eine Ausnahme. Wir haben eine schöne Zusammenarbeit mit der Familie Santschi. 12 Kühe verbringen den Sommer auf dieser Alp wodurch wir ihre Produkte wie Käse, Joghurt, Ziger etc. vermarkten.

Nature Joghurt wird bei uns in einem einfachen, herkömmlichen Verfahren mit unserer guten Milch direkt nach dem Melken hergestellt. Dazu verwenden wir nur ein Impfjoghurt aber keine anderen Zusatzstoffe, wie Milchpulver etc. Auch in unserer Glace verwenden wir keine Zusatzstoffe wie Johannisbrotkernmehl oder Geschmacksverstärker. Dafür ist die Glace härter als andere. Nur die Aromen wie Vanille, Schokolade, Kaffee etc. wachsen nicht auf unserem Betrieb, diese kaufen wir zu. Die Fruchtglace wird mit richtigen Früchten zubereitet; leider haben wir zuwenig Erdbeeren, diese pflücken wir auf eine öffentlichen Feld selber. Quark und Frischkäse wird aus der Magermilch hergestellt, die bei der Rahmherstellung anfällt. Auch den Weisssschimmel- und Grillkäse stellen wir hier auf unsere Hof in einem kleinen Pasteur her.

### **Fleisch**

Unsere Schweine haben einen schönen Stall mit Auslauf und eingestreuter Liegefläche. Rindfleisch gibt es bei uns nur von Tieren, die nicht für die Milchproduktion geeignet sind. Unser Kalbfleisch stammt von Tieren, die meistens etwas älter sind, als die offiziellen 160 Tage. Da wir sie nur mit Milch und ohne Milchpulver gross ziehen, haben die Kälber etwas länger bis sie die Schlachtreife erreichen.

Martin und Annelis sind Teilhaber der Kunden-Metzgerei Schwendi-Metzg. Diese liegt ca. 3 km vom Schalleberg entfernt, darum können wir für die Tiere einen sehr kurzen, schonenden und stressfreien Transport garantieren. Martin arbeitet rund 1 bis 2 Tage in der Woche für die Metzgerei und ist darum von Anfang bis zum Schluss der Fleischverarbeitung dabei, kennt also unsere Produkte in- und auswendig. Wir führen die Metzgerei mit Matthias und Christa Sigrist und haben einen gelernten Metzger angestellt.

Im Weiteren haben wir die Philosophie, möglichst das ganze Tier zu verwerten, so verkaufen wir auch Gnagi, stellen Blut und Leberwurst oder Schweineschmalz etc. her.

### **Eingemachtes und weitere Produkte**

Gerne verarbeiten wir auch unsere Gemüse und Früchte aus dem Garten. Auch Kartoffeln bauen wir in kleinem Stil an. Es ist uns wichtig, möglichst einen hohen Selbstversorgungsgrad aus dem eigenen Betrieb zu erzielen. Wir verkaufen unsere Überschüsse gerne an Sie liebe Kundinnen und Kunden. Wir produzieren möglichst naturnah und wann immer möglich ohne syntetische Spritzmittel.

Möchten Sie bei uns **grosse Mengen** beziehen? Je nach Menge geben wir Ihnen Mengenrabatt, fragen Sie uns an.

Ca. 4 Mal pro Jahr versenden wir ein Infomail. Falls Sie dieses erhalten möchten, dürfen Sie uns gerne Ihre Mailadresse mitteilen.

Haben Sie weitere Wünsche oder Fragen? Dann kommen Sie auf uns zu, wir verbessern uns gerne und sind offen für Neues.

In dem Sinne danken wir herzlich für Ihren Einkauf!  
Das Schalleberg Team

## Milchprodukte

### Rohmilch offen

Hinweis: Rohmilch vor dem Konsum auf mindestens 70 °C erhitzt/pasteurisieren. Vor Licht geschützt und bei höchstens 5°C aufbewahren. Pasteurisiert 3-4 Tage haltbar

1.00 CHF/l

Milchflasche aus Plastik (PE)

0.50 CHF/Flasche

Milchflasche aus Glas (wiederverwendbar)

4.00 CHF/Glasflasche

### Käse von der Site Alp in Zweisimmen

Mutschli

21.00 CHF/kg

Alpkäse jung

23.00 CHF/kg

Alpkäse alt

25.00 CHF/kg

Racclette

21.00 CHF/kg

Hobelkäse am Stück

28.00 CHF/kg

Ziger von der Site Alp in Zweisimmen

15.00 CHF/kg

(ca. von Juni bis Anfang September)

### Joghurt

Nature-, Moccajoghurt

2.50 CHF/500g

Alpjoghurt von der Site Alp in Zweisimmen

2.50 CHF/500g

(ca. von Juni bis Anfang September)

### Spezialitäten

Milchkonfitüre

5.00 CHF/270g

Nidlätäfeli

5.50 CHF/150g

Grillkäse

20.00 CHF/kg

Rahm sterilisiert

3.50 CHF/180ml

5.50 CHF/300ml

Sauerrahm

4.00 CHF/250g

Quark

3.50 CHF/360g

6.00 CHF/760g

Frischkäse natur oder mit Alpenkräuter

5.50 CHF/280g

Schalleberger Weisssschimmel

2.50 CHF/100g

Schalleberger Weisssschimmel mit Kräutern

3.50 CHF/100g

Fonduemischung

25.00 CHF/kg

Glace

3.80 CHF/140ml

7.50 CHF/0.5l

### Alpbutter von der Site Alp in Zweisimmen

4.50 CHF/250g



Alpprodukte



Rohmilch



Hauseigene Milchprodukte

## Eier

Eier

0.60 CHF/Stk.

Eier gekocht

1.00 CHF/Stk

Ostereier

1.50 CHF/Stk

## Stärkebeilagen

«Härdöpfuhüfli» (Pommes Duchesse)		15.00 CHF/kg
Knöpfli	4.00 CHF/500g	8.00 CHF/kg
Kuchenteig mit Quark (ausgewallt, gefroren)		16.00 CHF/kg

## Gemüse

Kartoffeln (Preis je nach Saison) 1.50-2.00 CHF/kg

Je nach dem was unser Garten her gibt verkaufen wir Gemüse zu Marktpreisen



*Kartoffelgraben ist bei uns ein Gemeinschaftswerk des Dorfes*

## Backwaren

Brot wird jeweils **Dienstag** und **Samstag frisch** gebacken; sonst gefroren.

Ruchbrot	3.50 CHF / 500g
Zopf	5.00 CHF / 500g
Spezialbrote	4.50 CHF / 500g
Weggli, Tübeli, Laugenbrötli	1.10 CHF / Stk
Meringues	4.50 CHF/100g

### Auf Bestellung:

*Auf spezielle Torten-, Kuchen- oder andere Wünsche gehen wir gerne ein, verlangen Sie eine persönliche Offerte.*

Suurteigbrot / Roggenbort	6.00 CHF / 500g
Speckzopf	12.00 CHF/ 1kg
Brätzeli	5.00 CHF/100g
(Weihnachts-) Guetzi	5.50- 6.00 CHF/100g
Einfache Cakes (z.B. Zitronencake)	26.00 CHF/kg in Stücke
Aufwändige Kuchen / Cakes (z.B. Linzertorte, Hefeschnecken)	30.00 CHF/kg
Torten in Stücken oder ganz ( 24-30 cm Durchmesser Quarktorte frisch oder gebacken., Mocca Torte, Schwarzwälder ....)	40.00 bis 60.00 CHF/Torte



*Frischen Züpfen und Brote am Samstagmorgen, ganze Torten auf Bestellung.*

## Schweinefleisch

### Mischpakete auf Bestellung à mind. 5kg

Schwein geräuchert	20.00 CHF/kg
Schwein ungeräuchert	19.00 CHF/kg
Grillmischpaket	21.00 CHF/kg
Grillmischpaket mariniert	23.00 CHF/kg

### Einzelstücke ungeräuchert

Schweinsfilet	55.00 CHF/kg
Schweinsgeschnetzeltes	26.00 CHF/kg
Schweinsbraten	19.00 CHF/kg
Schweinsragout	19.00 CHF/kg
Schweinshaxen	15.00 CHF/kg
Schweinshackfleisch	17.00 CHF/kg
Schweinszunge	15.00 CHF/kg
Schweinsleber	3.50 CHF/kg
Gnagi (Füsse, Schnöre)	6.00 CHF/kg

### Einzelstücke Grill

Nierstück Plätzli/Steak	35.00 CHF/kg
Schweins- (Hals)-Plätzli/Steak	23.00 CHF/kg
Schweinekotelett	25.00 CHF/kg
(Grüner Speck auf Bestellung)	17.00 CHF/kg)

Alle Grilleinzelstücke sind auch mariniert erhältlich kosten aber 2.00 CHF mehr pro kg

### Einzelstücke geräuchert

Rollschinkli	25.00 CHF/kg ungekocht	28.00 CHF/kg gekocht
Rollschinken gekocht geschnitten	38.00 CHF/kg	
Beinschinken gekocht, geschnitten (frühzeitig Vorbestellen)	36.00 CHF/kg	
Schinken ungeräuchert geschnitten	30.00 CHF/kg	
Speck geräuchert zum kochen	19.00 CHF/kg	
Speckwürfeli / Specktrachen	25.00 CHF/kg	

Schweineschmalz

3.50 CHF/270g

5.00 CHF/470g



In unserem Hoflädeli finden Sie von Fleischkäse "über verschiedene Einzelstücke bis zu unseren beliebten Schwartenwürste alles tiefgefroren.

## Rindfleisch

**Mischpakete auf Bestellung à mind. 5kg** 26.00 bis 29.00 CHF/kg

### Einzelstücke Rind

Rindsfilet	83.00 CHF/kg
Rindsentrecôte	80.00 CHF/kg
Rindshohrücken Plätzli/Steak	60.00 CHF/kg
Rinds-Plätzli/Steak	50.00 CHF/kg
Rindsgeschnetzeltes zum kochen	25.00 CHF/kg
Rindsgeschnetzeltes à la Minutes	29.00 CHF/kg
Rindssaftplätzli	30.00 CHF/kg
Rindsbraten und Ragout	22.00 CHF/kg
Siedfleisch	22.00 CHF/kg
Rindshackfleisch	20.00 CHF/kg
(Markbein nur auf frühzeitige Vorbestellung)	10.00 CHF/kg
Rindszunge	15.00 CHF/kg

## Kalbfleisch

Unser Kalbfleisch ist meist etwas älter als die offiziellen 160 Tage. Wir verfüttern Ihnen kein Milchpulver, nur normale Milch, Heu und etwas Krafffutter.

**Mischpakete auf Bestellung à mind. 5kg** 32.00 CHF/kg

### Einzelstücke Kalb

Kalbsfilet	95.00 CHF/kg
Kalbs Nierstück	90.00 CHF/kg
Kalbshohrücken	65.00 CHF/kg
Kalbsplätzli/Steak	65.00 CHF/kg
Kalbskotelett	70.00 CHF/kg
Kalbsgeschnetzeltes	33.00 CHF/kg
Kalbsbraten	38.00 CHF/kg
Kalbsragoût	28.00 CHF/kg
Kalbshaxen	25.00 CHF/kg
Kalbshackfleisch	25.00 CHF/kg
Kalbsleber	30.00 CHF/kg

## Fleischwaren / Würste

Fleischkäse	22.00 CHF/kg
Brätkügeli	22.00 CHF/kg
Grosis Rinds-Hamburger (nur Rind)	22.00 CHF/kg
Trockenfleisch Rind am Stück	60.00 CHF/kg
Trockenfleisch geschnitten	70.00 CHF/kg
Trockenfleisch Schwein am Stück	50.00 CHF/kg
Trockenfleisch Schwein geschnitten	60.00 CHF/kg
Salami am Stück	40.00 CHF/kg
Salami geschnitten	50.00 CHF/kg
Rohschinken	65.00 CHF/kg
Aufschnitt	30.00 CHF/kg

### Würste zum kalt aufschneiden

Dauerwürste	8.00 CHF/Stk.
Znüniwürstli (ähnlich wie Landjäger)	40.00 CHF/kg

### Brühwürste

Cervelat	15.00 CHF/kg
Schweinswürstli	20.00 CHF/kg
Geräuchte Bratwürste (ähnlich wie Schweinswürstli)	22.00 CHF/kg
Wienerli	20.00 CHF/kg
Schwartenwurst	19.00 CHF/kg

### Würste zum braten

Blut und Leberwurst	16.00 CHF/kg
Schweinsbratwürste	20.00 CHF/kg
Kalbsbratwurst	19.00 CHF/kg

## Eingemachtes und Konfitüren so lange Vorrat...

	<i>Kleines Glas (200-300g)</i>	<i>Mittleres Glas (400-500g)</i>	<i>Grosses Glas (700-800g)</i>
Konfitüren	5.00 CHF	6.50	
Gelées	5.50 CHF	7.00	
«Söiblum-Honig»	5.50 CHF		
<b>Zucchetti eingemacht</b>			
Curry-Zucchetti	5.00 CHF	8.00 CHF	
Zucchetti Süss-Sauer	5.00 CHF	8.00 CHF	
Zucchetti-Salat	5.00 CHF	8.00 CHF	10.00 CHF
<b>Kürbis eingemacht</b>			
Kürbis im Balsamico	5.00 CHF	8.00 CHF	
Kürbis Chutney	5.00 CHF		
<b>Früchte eingemacht</b>			
Apfelmus		4.00 CHF	6.00 CHF
Mirabellen		5.00 CHF	7.00 CHF
Kirschen ohne Stein		5.50 CHF	7.50 CHF
Birnen			6.00 CHF
<b>Tomaten im Weinessig</b>		8.00 CHF	
<b>Essiggurken</b>		9.00 CHF	11.00
<b>Sirup</b>			
		<b>0.5l</b>	<b>0.25l</b>
Blütensirup		8.00 CHF	5.50 CHF
Blättersirup		7.50 CHF	5.00 CHF
<b>Sauerkraut</b>		6.00	CHF/kg
<b>Sauerrüben</b>		6.00	CHF/kg

## Trockenprodukte

Apfelschnitz / Apfelringe	4.50	CHF/100g
Birnen getrocknet	4.50	CHF/100g
Mirabellen / Zwetschgen getrocknet	7.00	CHF/100g
Bohnen gedörrt	8.50	CHF/100g
Tomaten gedörrt	10.00	CHF/100g

## Dienstleistungen

Käseplatte mit Alp- und Schalleberger-Käse	50.00	CHF/kg
Fleischplatte mit eigenem Fleisch (z.B. Trockenfleisch, Rollschinken, Aufschnitt, Rohschinken, Würste...)	60.00	CHF/kg
Fleisch- Käseplatte gemischt	55.00	CHF/kg
(warme) Gipfeli mit diversen Füllungen im Quarkkuchenteig mit hauseigenen Zutaten (Schinken, Wurst, Quark, Käseküchlein, etc.)	0.80	CHF/Stk
Torten ganz garniert:	40.00	CHF/24cm
Quark frisch oder gebacken Aromen nach	48.00	CHF/26 cm
Möglichkeiten und Wünsche, Schwarzwälder, Mocca,	55.00	CHF/28 cm
Schokolade, Adlige...	60.00	CHF/30 cm
Cake, Blechkuchen etc.	Preis auf Anfrage	
Geschenkkörbe auf Bestellung	Preis nach ihrer Wahl	

Lieferungen werden nach Aufwand verrechnet



So könnte ein Geschenkkorb für ca. 100.00 CHF aussehen.

## Non Food

### Brennholz

	25cm	33 cm	50cm	Spalten 1m
	CHF/Ster	CHF/Ster	CHF/Ster	CHF/Ster
Buchen	230.00	210.00	190.00	140.00
Tannen	170.00	150.00	130.00	90.00
Transport lose zum Abkippen	25.00 pro Fuhr im Dorf (auf ein Kipper passen maximal 4 Ster)			
Transport in Palette	25.00 CHF plus 50.00 CHF Depot pro Palette.			