



1538 müM  
**FLUONALP**  
 Alpkäserei und Beizli

## „Selber Käsen“ auf der Fluonalp

**Das Erlebnis – mit Familie oder Freunden, für Firmen und Vereine**



Möchten Sie sehen wie man Alpkäse herstellt und dies sogar selber ausprobieren? Bei uns stellen Sie selbst, in einem für Sie bereit gestellten „Chäscheschi“, unter der Anleitung unseres Alpsenns, Ihren eigenen



### Alpkäse von ca. 12 kg

her. Wir führen Sie durch unsere Alpkäserei und den Käsekeller und erzählen Ihnen, alles was Sie über das Käsen und das Äplerleben wissen möchten. Nach Ihrer **individuellen Beschriftung** wird Ihr Käse bei uns gelagert und gepflegt. Ca. ein Jahr später steht er, wunderbar gereift, für Sie zur Abholung bereit.



Selber Käsen ist **nachmittags nur auf Voranmeldung** möglich – die Teilnehmerzahl ist beschränkt! **Zeitaufwand ca. 2.5 Stunden.**

### Preise 2019

**Herstellung von einem Alpkäse** (ca. 12 kg)  
 inkl. Lagerung und Pflege  
 Käsereiführung

bis 10 Pers.	450.-- Franken
bis 20 Pers.	550.-- Franken



Sie können den ganzen Käse oder vakuumierte Portionen (Fr. 1.--/Stück) ein Jahr später bei uns abholen. Gegen Aufpreis senden wir Ihren Käse auch gerne an die von Ihnen gewünschte Adresse.

### Unsere Zusatzangebote



In unserem Alpbeizli verwöhnen wir Sie mit bodenständigen Gerichten während Sie die herrliche Aussicht auf der Terrasse geniessen. Gerne beraten wir Sie bei der Organisation Ihres Anlasses und senden Ihnen weitere Menu Vorschläge. Falls Sie das Äplerleben noch länger erkunden möchten, stehen, unsere Mehrbettzimmer und ein Matratzenlager zum Übernachten zur Verfügung.



	pro Person	
<b>Apéro während der Käsefabrikation</b>		
Chäs-Fleischplättli - exkl. Getränke	Fr.	8.50
Chäs-Plättli aus eigener Produktion - exkl. Getränke	Fr.	5.00
<b>Mittag- oder Abendessen</b>	Fr.	29.50

- Grüner Salat in der Schüssel serviert
- Giswiler Äplermagronen à discretion im Holzmuttli, mit Apfelmus
- Lebkuchen oder Meringues mit Nidlä

**Auf Ihre Buchung freuen sich:**

Thomas und Sonja Schnider, Fluonalp Alpkäserei und Beizli 6074 Giswil, Tel: 041 675 26 59  
[fluonalp@giswilerstock.ch](mailto:fluonalp@giswilerstock.ch), [www.fluonalp.ch](http://www.fluonalp.ch)

