



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 2020

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

bis 10 Pers.	490.-- Franken
bis 20 Pers.	590.-- Franken

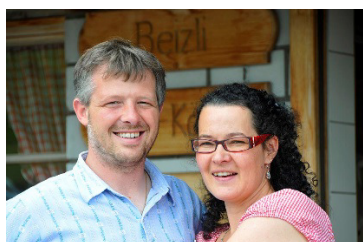


Sie können den ganzen Käse oder vakuumierte Portionen (Fr. 1.--/Stück) ein Jahr später bei uns abholen. Gegen Aufpreis senden wir Ihren Käse auch gerne an die von Ihnen gewünschte Adresse.

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.



Apéro während der Käsefabrikation

Chäs-Fleischplättli - exkl. Getränke	Fr.	8.50	pro Person
Chäs-Plättli aus eigener Produktion - exkl. Getränke	Fr.	5.00	

Mittag- oder Abendessen

- Grüner Salat in der Schüssel serviert	Fr.	29.50
- 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, www.fluonalp.ch