



«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 produzieren Sie selbst, in einem für Sie persönlich bereit gestellten „Chäschessi“, unter der Anleitung unseres Alpsenns, Ihren eigenen

Alpkäse von ca. 12 kg.

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.



Zirka ein Jahr später ist Ihr Käse, wunderbar gereift, für Sie zur Abholung bereit. Bei einer gemütlichen „Chästeilet“ auf der Fluonalp teilen wir Ihren Käse mit Ihnen in die gewünschte Stückzahl, die vor Ort vakuumiert werden kann. Das Datum können Sie selbst bestimmen. Sie können auch den ganzen Käselaub abholen. Gegen Aufpreis kann Ihr Käse auch an die von Ihnen gewünschte Adresse versendet werden.



«Selber Käsen» ist **nachmittags – ab 14.00 Uhr – nur auf Voranmeldung** möglich – die Teilnehmerzahl ist beschränkt! **Zeitaufwand ca. 2.5 Stunden.** *Samstags um 14.00 Uhr oder um 17.30 Uhr.*



Preise 2022

pauschal bis 10 Pers.	490. – Franken
pauschal bis 20 Pers.	590. – Franken

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
Chäs-Plättli aus eigener Produktion - exkl. Getränke	Fr.	5.00

Mittag- oder Abendessen

Äplermenu

Fr. 29.50

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



Wir freuen uns auf Ihre Buchung

Sonja und Thomas Schnider mit Team