

## Führung durch die Alpkäserei Fluonalp

### Ablauf

Zur Begrüssung stellen wir unseren Alpbetrieb vor und erzählen etwas über die Bewirtschaftung der ganzen Alp. Während der Führung durch die Alpkäserei und den Käsekeller erklärt unser Käser die Käseproduktion vom Eintreffen der Milch bis zur Pflege der Käse und beantwortet gerne Ihre Fragen.

### Zeitpunkt

Führungen sind jeweils nachmittags auf Voranmeldung möglich. Dauer je nach Gruppengrösse ca. 30 bis 45 Minuten. Vormittags können Sie dem Käser durch ein Schaufenster bei der Produktion zusehen.

### Preise

|                                |     |            |
|--------------------------------|-----|------------|
| Bis 20 Personen pauschal       | Fr. | 50.--      |
| Ab 21 Personen pauschal        | Fr. | 90.--      |
| zusätzlich für Hygienekleidung | Fr. | 2.--/Pers. |

### Zusatzangebote

#### Apero

|   | pro Person |
|---|------------|
| - Chäs-Fleischplatte – exkl. Getränke                 | Fr. 8.50   |
| - Chäs-Platte aus eigener Produktion – exkl. Getränke | Fr. 5.00   |

#### Mittag- oder Abendessen

|   |           |
|---|-----------|
|   | Fr. 29.50 |
| - Grüner Salat mit hausgemachtem Joghurtdressing in der Schüssel serviert |           |
| - Giswiler Äplermagronen à discretion im Holzmuttli, mit Apfelmus         |           |
| - Lebkuchen oder Meräng mit Nidlä   |           |

Während Sie die herrliche Aussicht auf der Terrasse geniessen oder gemütliche Stunden in unserem Alpbeizli verbringen, verwöhnen wir Sie gerne mit bodenständigen Gerichten, die mit unseren Käsespezialitäten zubereitet werden.

Falls Sie das Äplerleben noch länger erkunden möchten, stehen Mehrbettzimmer mit frischer Bettwäsche und ein Matratzenlager zum Übernachten im Schlafsack zur Verfügung.