



## «Selber Käsen» auf der Fluonalp

Das Käseerlebnis – 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 Älplerleben 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 zerschneiden wir Ihren Käse mit Ihnen in die gewünschte Anzahl Portionen, die vor Ort vakuumiert werden können. 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 **täglich nachmittags – um 14.00 Uhr – nur auf Voranmeldung** möglich. *Samstags um 14.00 Uhr oder um 17.30 Uhr.* **Zeitaufwand ca. 2.5 Stunden.** Die Teilnehmerzahl ist beschränkt!

### Preise 2022

pauschal 8 bis 10 Personen	490. – Franken
pauschal 11 bis 20 Personen	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 zu.

Falls Sie das Älplerleben noch länger erkunden möchten, stehen unsere Mehrbettzimmer und ein Matratzenlager zum Übernachten zur Verfügung.

### Apéro während der Käseherstellung

Chäs-Fleischplättli - exkl. Getränke	Fr.	9.00
Chäs-Plättli aus eigener Produktion - exkl. Getränke	Fr.	5.50

### Mittag- oder Abendessen

<b>Älplermenu</b>	Fr.	29.50
- Grüner Salat in der Schüssel serviert		
- Giswiler Älplermagronen à discretion im Holzmuttli, mit Apfelmus		
- Lebkuchen oder Meringues mit Nidlä		

*Wir freuen uns auf Ihre Buchung  
 Thomas und Sonja Schnider und das Fluonalp-Team*