

Mmmhhh.... Degustieren Sie feinen Alpkäse und geniessen Sie die Bergluft in der idyllischen Natur.

Mmmhhh.... Taste local alp cheese on the Alp Cheese Trail and enjoy the mountain air in idyllic nature.

Respektvolles Verhalten im Alpggebiet Respectful Behavior in Alpine Pastures



*Alpchäs-Pass

*Alp Cheese Pass

Mit dem Alpchäs-Pass können Sie entlang des Weges einheimische Alpkäse-Sorten degustieren.

Den Pass erhalten Sie hier:

- An den Kassen der Standseilbahn Schwyz - Stoos bei der Talstation
- Luftseilbahn Morschach - Stoos bei der Bergstation
- Restaurant Stoos Hütte
- Stoos Shop & Rental (Bergstation der Standseilbahn)
- Alpkäserei Tröligen

So funktioniert:

Der Alpchäs-Pass ist gültig, sobald der Pass bei den Verkaufsstellen bezahlt und abgestempelt wurde. Für nur CHF 16.00 können Sie bei drei von sieben Stationen Alpkäse degustieren.

Im Pass inbegriffen ist ein Bon, welchen Sie für ein kleines Käseplättli mit Brot bei einem der drei «Beizli» einlösen können. Zwei weitere Bons, mit welchen Sie direkt bei der Alp ein Stück gekühlten Alpkäse vom «Chäs-schrank» geniessen können, runden das Käseerlebnis ab. Der Alpchäs-Pass ist ab Ausstelldatum zwei Jahre gültig.

The Alp Cheese Pass gives you the opportunity to taste local alpine cheeses along the way.

You can get the pass here:

- Cash desk of the funicular in the valley station
- Cable car Morschach - Stoos in the mountain station
- Restaurant Stoos Hütte
- Stoos Shop & Rental, at the mountain station of the funicular
- Alp cheese dairy Tröligen

Instructions:

The Alp Cheese pass is valid as soon as the pass has been paid for and stamped at the points of sale. For only CHF 16 you can taste alp cheese at three of seven stations.

Included in the pass is a voucher which you can redeem for a small cheese plate with bread at one of three restaurants. Two further vouchers, which you can use to enjoy a piece of cooled alp cheese from the «Cheese cabinet» directly at the alp, round off the cheese experience. The Alp Cheese Pass is valid for two years from the date of issue.



Wir halten Distanz zum Weidevieh. Kuhmütter schützen ihre Kälber.

We keep our distance from the cattles. Cow mothers protect their calves.



Wir bleiben auf markierten Wegen.

We stay on market trails.



Wir bleiben auf markierten Wegen.

We stay on market trails.



Wir nehmen unseren Abfall mit.

We take our rubbish with us.



Wir führen Hunde an der Leine & entsorgen den Kot.

We keep dogs on a leash & dispose of their waste.



Wir respektieren die Privatsphäre der Äpler & Einheimischen.

We respect the privacy of the farmers and locals.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und das respektvolle Verhalten im Alpggebiet.

Thank you for your understanding and for your respectful behavior in alpine pasture areas.

ALPCHÄS-PASS kaufen!*
Buy ALP CHEESE-PASS!*

Stoos
Muotatal



Alpchäsweg

Alp cheese trail



KLINGENSTOCK

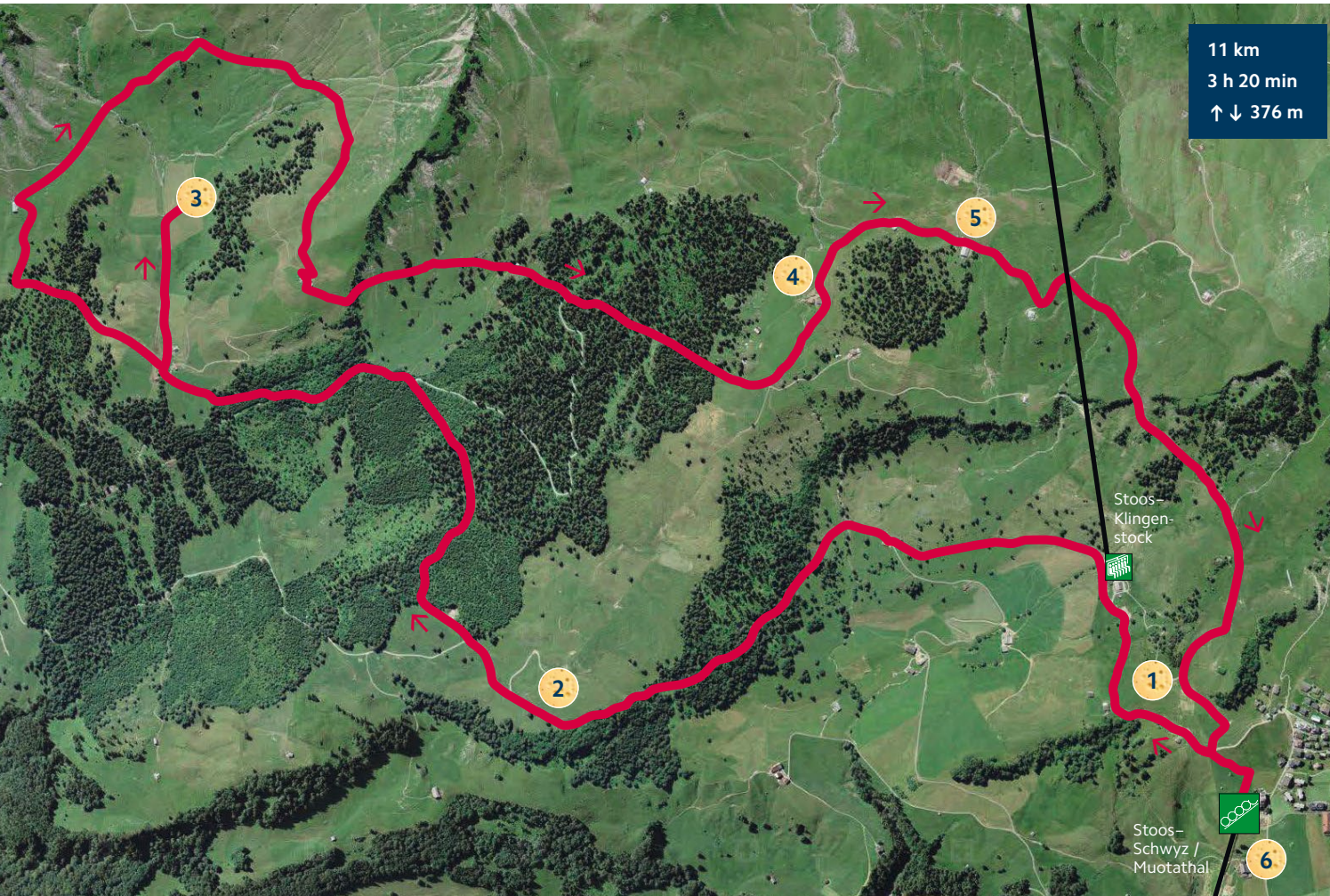


ALPCHÄSWEG STOOS

ALP CHEESE TRAIL STOOS

Wussten Sie das? Nur wenn Milchproduktion und Verkäsung auf der Alp stattfinden, darf sich der Käse **Alpkäse** nennen.

Did you know that? Only if milk production and cheese making take place on the alp, the cheese can be called **alp cheese**.



3 Alpkäserei Tröligen Alp Cheese Farm Tröligen



ENGLISH



Alpkäserei

In der Alpkäserei Tröligen wird die Kuhmilch von insgesamt neun Alpen des Stoosgebietes zu verschiedenen Spezialitäten verarbeitet. Hauptsächlich wird daraus der bekannte «Trölinger Alpkäse» produziert. Weitere Spezialitäten sind Alp-Raclettekäse, Knoblauchkäse, Joghurt, Butter und Rahm. Die Milch, der umherschweifenden und zutraulichen Pfauenziegen der Alp, wird zu feinem Geisskäse und Formaggini verarbeitet.



Alpwirtschaft

In der Alpwirtschaft haben Sie die Möglichkeit, etwas Kleines zu konsumieren, den Kühen und Geissen beim Grasens zuschauen und sich dabei von der Wanderung zu erholen.

Hoflädli

Gerne dürfen Sie auf der Alp, oder auch im Hoflädli im Ried-Muotathal, die regionalen Produkte beziehen. Die Familie Pfyl freut sich auf Ihren Besuch!

Berghotel Restaurant Stoos Hütte Mount Hotel Restaurant Stoos Hütte



ENZENER SCHAFKÄSE VOM BIO-HOF ENZENEN, MUOTATAL
SHEEP CHEESE FROM ENZENEN ORGANIC FARM, MUOTATAL



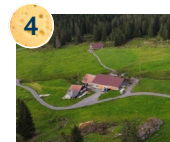
Alp Rinderchruteren Alp Rinderchruteren



ALPKÄSE VON DER ALP RINDERCHRUTEREN, STOOS
ALP CHEESE FROM THE ALP RINDERCHRUTEREN, STOOS



Alp Näppänap Alp Näppänap



KNOBLI-KÄSE VON DER ALP TRÖLIGEN, STOOS
GARLIC CHEESE FROM THE ALP TRÖLIGEN, STOOS



Alp Metzg Alp Metzg



PFEFFER-KÄSE VON DER ALP TRÖLIGEN, STOOS
PEPPER CHEESE FROM THE ALP TRÖLIGEN, STOOS



Gasthaus Restaurant Balmberg Guesthouse Restaurant Balmberg



ALPKÄSE VON DER ALP PRAGELPASSHÖHE, MUOTATAL
ALP CHEESE FROM THE ALP PRAGELPASSHÖHE, MUOTATAL

