

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.



## \*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 bei der Talstation
- Luftseilbahn Morschach - Stoos bei der Bergstation
- Restaurant Stoos Hüttä
- Stoos Shop & Rental, bei der 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 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 «Chäschränk» geniessen können, runden das Käseerlebnis ab. Der Alpchäs-Pass ist ab Ausstellungsdatum 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 Hüttä
- 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.

## Respektvolles Verhalten im Alpgbiet Alpine Code of Conduct



Auf markierten  
Wegen bleiben

Stay on marked trails



Bitte die Zaungatter  
immer schliessen

Close the gates



Keine Hunde in  
den Weidetrögen

Keep dogs out of water troughs



Nur offizielle  
Feuerstellen nutzen

Only light fires in BBQ areas



Hunde immer  
an der Leine führen

Keep dogs on a leash



Abfall mitnehmen  
und entsorgen

Take your litter

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

Respect the mountains.  
Thank you for understanding.

ALPCHÄS-  
PASS kaufen!\*

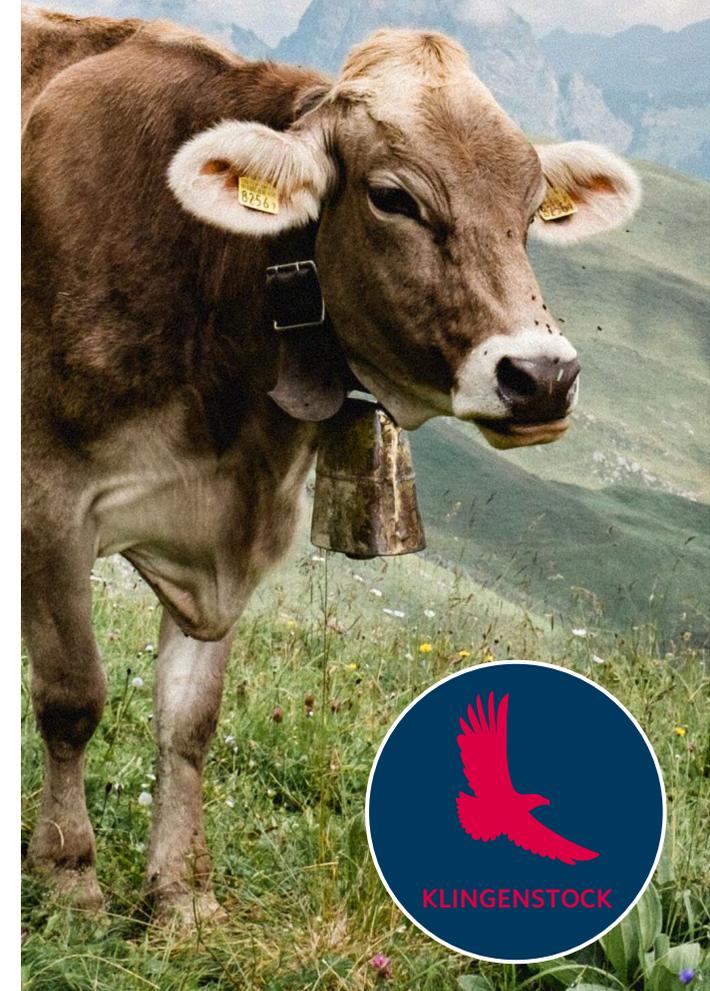
Buy ALP  
CHEESE-  
PASS!\*

Stoos  
Muotatal



# Alpchäsweg

Alp cheese trail



KLINGENSTOCK

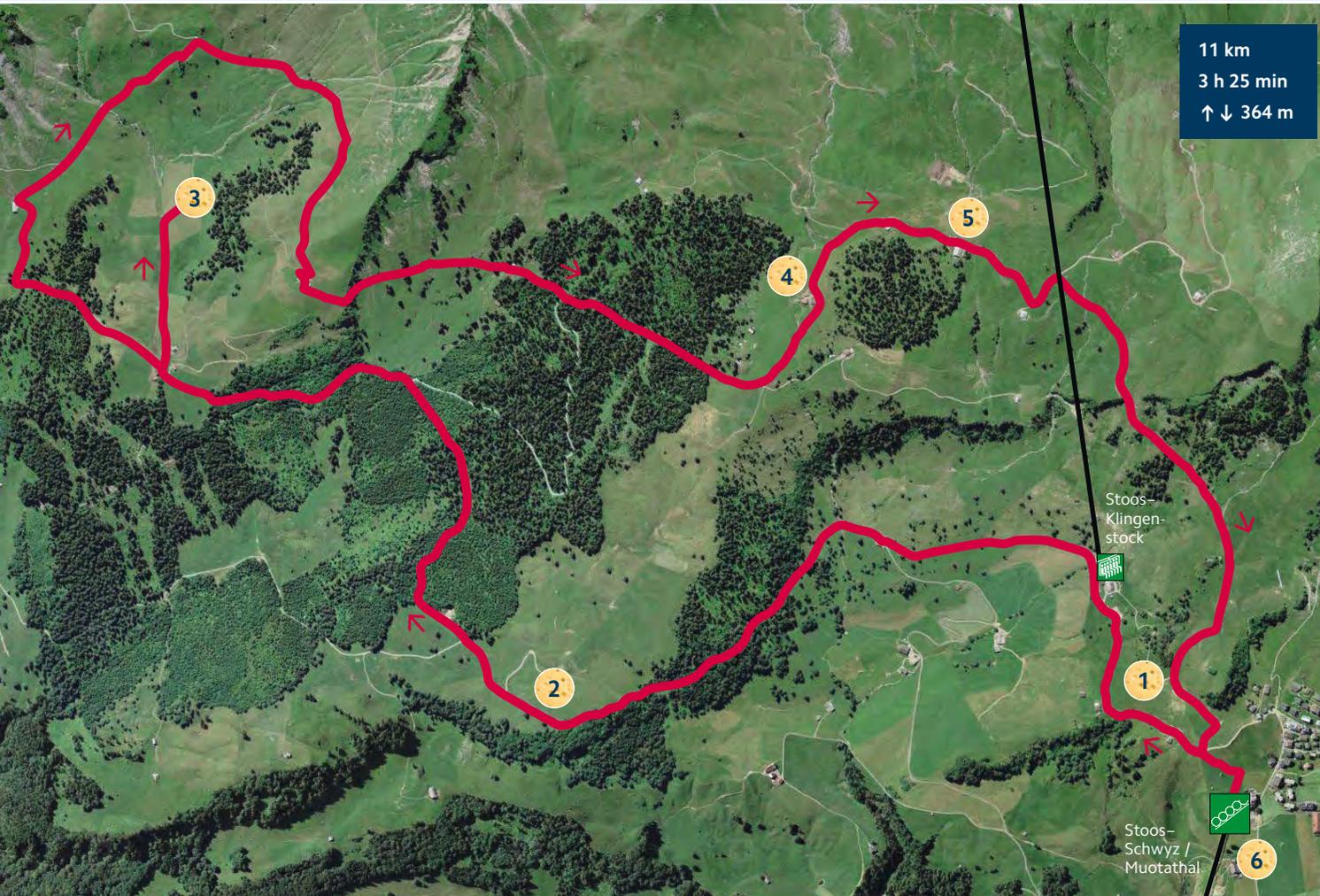


# ALPCHÄSWEG STOOS

## 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



#### 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 Metzq Alp Metzq



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

