



Alpschaukäserei Schwägälp. Gehen Sie dem Käse auf den Grund!

Erleben Sie die Herstellung von Alpkäse in der Alpschaukäserei Schwägälp direkt bei der Talstation. Hier erfahren Sie alle Geheimnisse der Käseherstellung sowie viel Spannendes über die Alpwirtschaft und die berühmte Appenzeller Käsekultur.

Öffnungszeiten Schauraum und Laden

Mai	10.00 – 16.30 Uhr
Juni – September	9.00 – 17.30 Uhr
Oktober	10.00 – 17.00 Uhr
November	11.00 – 16.00 Uhr (bei schönem Wetter)

Produkte und Laden

Überzeugen Sie sich selbst von unserer Qualität. Im Laden der Alpschaukäserei Schwägälp erhalten Sie während der Öffnungszeiten feine Alpmilchprodukte: Preisgekrönten Schwägälp-Käse, würzigen Säntis-Kristall, rahmigen Schwägälp-Mutschli, aromatischen Ziegenkäse, frische Butter und gesundes Joghurt. Einige Spezialitäten finden Sie auf der Rückseite.

Geführte Besichtigungen für 8 bis 30 Personen

Besichtigen Sie die Alpschaukäserei Schwägälp auf Voranmeldung unter fachkundiger Führung. Ein Rundgang dauert 45 bis 60 Minuten.

Preise

Pro Gruppe **CHF 160.00** EUR 100.00

Kombiniert mit einer Gastronomieleistung eines unserer Gasthäuser kostet die Führung pro Gruppe **CHF 100.00** EUR 62.50

Preis- und Kursänderungen vorbehalten. Alle Preise inkl. MWSt.



Schwägalp-Käse

- Aus reiner Alpmilch hergestellt
- Halbhartkäse aus roher Kuhmilch
- Form: Rund, ca. 28 cm Durchmesser
- Gewicht: ca. 5 kg
- Fettgehalt: mindestens 45% i.T.



Schwägalp-Mutschli

- Aus reiner Alpmilch hergestellt
- Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch
- Form: Rund, ca. 12 cm Durchmesser
- Gewicht: ca. 800 g
- Fettgehalt: mindestens 45% i.T.



Säntis-Kristall

- Aus reiner Alpmilch hergestellt
- Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch
- Form: Rund, ca. 20 cm Durchmesser
- Gewicht: ca. 2.2 kg
- Fettgehalt: mindestens 45% i.T.



Alpschaukäserei Schwägalp

CH-9107 Schwägalp

Käserei: Telefon +41 (0)71 365 65 40

Geschäftsstelle: Telefon +41 (0)71 364 18 66

Geführte Besichtigung: Telefon +41 (0)71 365 65 65