



Alpchäsweg Stoos

11 km | 3 h 25 min | ↑ ↓ 364 m

Schöne Rundwanderung in der idyllischen Bergnatur, zwischen frischen Kräutern, schönen Aussichten und erst noch eine echte Alpkäserei besuchen.



Alp Cheese Trail Stoos

11 km | 3 h 25 min | ↑ ↓ 364 m

A beautiful circular hike in idyllic mountain nature, among fresh herbs, beautiful views and a visit to a genuine alp cheese dairy.



ALPCHÄSWEG STOOS

ALP CHEESE TRAIL STOOS

*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 in der Talstation
- Luftseilbahn Morschach - Stoos in 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 «Chäs-schrank» 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 «Restaurant». 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.

Gipfel-Erlebnis Fronalpstock

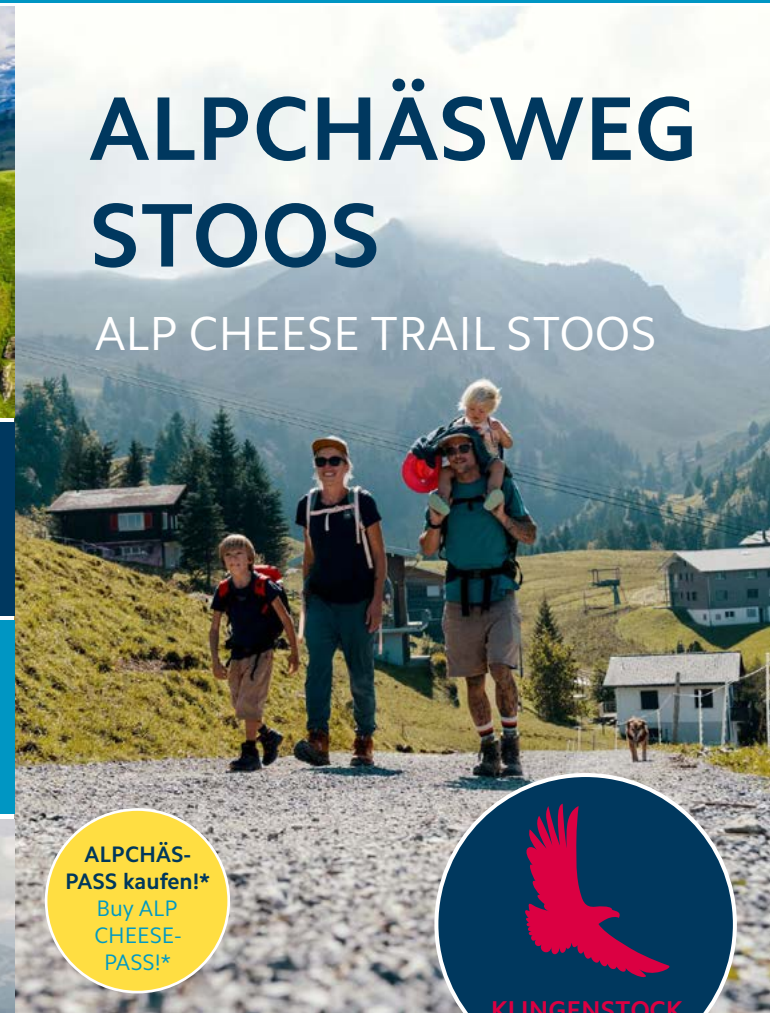
Kombinieren Sie das Alpchäs-Erlebnis mit einer Sesselbahn-Fahrt auf den Fronalpstock und geniessen Sie die atemberaubende Aussicht auf 1'922 m ü. M.

Peak Experience Fronalpstock

Combine the alp cheese experience with a chairlift ride up to the Fronalpstock and enjoy the breathtaking view at 1,922 m above sea level.



stoos-muotatal.ch



ALPCHÄS-
PASS kaufen!*

Buy ALP
CHEESE-
PASS!*



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.

stoos-muotatal.ch



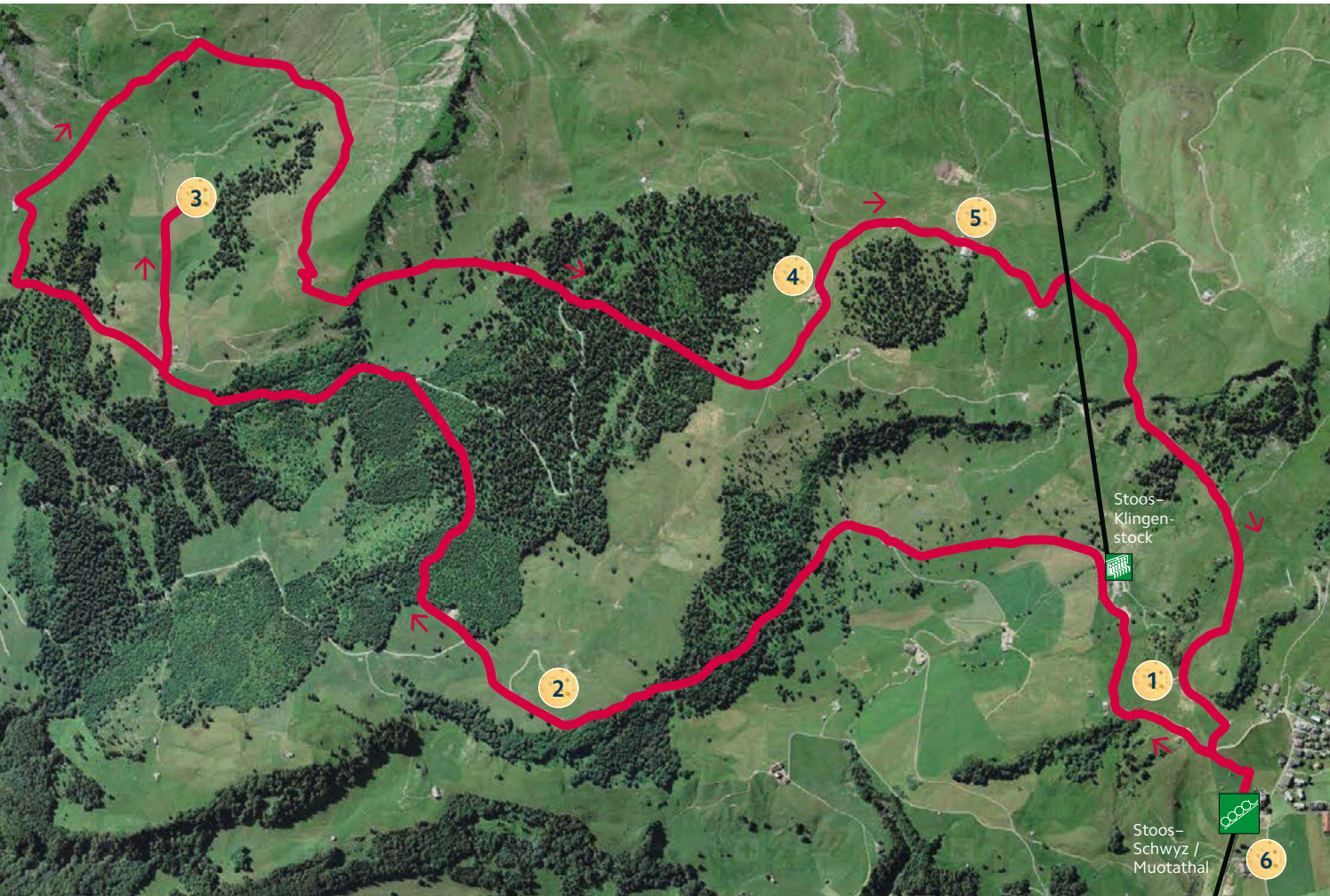
ALPCHÄSWEG STOOS

ALPINE CHEESE TRAIL STOOS

11 km / 3 h 25 min
↑ ↓ 364 m

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 der 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 Sennen beim Grasens zuzuschauen und sich dabei von der Wanderung zu erholen.

Hoflädli bei der Alp

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



1 ALPKÄSE VON DER ALP LAUI, STOOS
ALP CHEESE FROM THE ALP LAUI, STOOS



Alp Rinderchruteren Alp Rinderchruteren



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



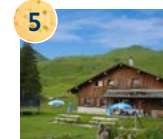
Alp Näppänap Alp Näppänap



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



Alp Metzg Alp Metzg



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



Gasthaus Restaurant Balmberg Guesthouse Restaurant Balmberg



6 ALPKÄSE VON DER ALP PRAGELPASSHÖHE, MUOTATHAL
ALP CHEESE FROM THE ALP PRAGELPASSHÖHE, MUOTATHAL

