



„vo Chessi zo Chessi“

In Stein erwartet Sie ein echter Erlebnistag rund um den Appenzeller Käse. Zuerst produzieren Sie in der Alphütte des Appenzeller Volkskunde-Museum ihre eigenen Käse. Unter fachkundiger Anleitung erstellen Sie rund 6 Kilogramm Käse. Die Mutschli erhalten Sie etwa 6 bis 8 Wochen zugeschickt. Käsen macht hungrig... Im Höckli der Appenzeller Schaukäserei wird bereits das nächste Chessi geheizt. In diesem Chessi werden originale Appenzeller Käsehörnli gekocht. Wer Lust hat, legt selber Hand an. Als Vorspeise wird ein knackiger Schaukäsi-Salat mit knusprigem Speck, Crôutons und Surchoix-Splittern serviert.

ab 20 Personen – zum Preis pro Person Fr. 49

inkl. Selberkäsen in der urchigen Alphütte, Eintritte, Käseversand, Schaukäsi-Salat, Chäs-Hörnli us em Chessi, Apfelmus

kombinieren Sie ein Angebot mit einer Führung durch das Museum oder durch die Appenzeller Schaukäserei; lassen Sie sich zusätzlich mit einem Apéro oder einem feinen Dessert verwöhnen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.



**APPENZELLER
VOLKSKUNDE
MUSEUM** STEIN AR



Buchen bei:

Appenzeller Volkskundemuseum
9063 Stein
Tel. 071 368 50 56
Fax 071 368 50 55
info@appenzeller-museum.ch
www.appenzeller-museum.ch

Appenzeller Schaukäserei
9063 Stein
Tel. 071 368 50 70
Tel. 071 368 50 75
info@schaukaeserei.ch
www.schaukaeserei.ch