



Besuch auf der Alp Tröligen

Bei uns in der heimeligen Wirtschaft auf der Alp Tröligen können Sie auf Ihrer Wanderung oder Biketour eine Rast einlegen, etwas trinken oder eine Kleinigkeit essen. Auf Anmeldung kochen wir Ihnen gerne Älplermagronen oder bereiten ein Alpchäs-Fondue oder -Raclette zu. Unsere Gartenwirtschaft bietet rund 50 Sitzplätze, in der Hütte haben wir Platz für gut 20 Personen.

Wir zeigen Ihnen gerne die 2002 erbaute Alpkäserei. Sie können dem Käser über die Schulter blicken. Das ist auch ein Erlebnis für Gruppen, Turnvereine oder Schulklassen! Eine Besonderheit ist die eigene Wasserturbine für die Stromproduktion.

Unsere Alpprodukte verkaufen wir direkt auf der Alp oder über verschiedene Detaillisten. Muotitaler Alpkäse können Sie während des ganzen Jahres von uns beziehen; im Winter vom Talbetrieb in Ried-Muotathal. Wir bewirtschaften dort einen Landwirtschaftsbetrieb von 14 Hektaren. Die Milch von unseren 20 Kühen liefern wir während des Winterhalbjahres ab. Die Milch unserer Pfauenziegen – eine vom Aussterben bedrohte Rasse – wird auch im Tal zu Geisskäse und Formaggini verarbeitet.

Je nach Saison verkaufen wir auch Fleisch: Rind-, Schweine- oder Gitziflisch. Beliebt ist auch das Trockenfleisch oder die Trockenwürste (Rind- oder Geissfleisch).

- Alpwirtschaft
- Muotitaler Alpkäse
- Mutschli
- Knoblauchkäse
- Alp-Raclettekäse
- Geisskäse, Formaggini
- Joghurt, Butter, Rahm



Kontakt: Familie Oskar und Marianne Pfyl
Hesigen 3, 6436 Ried-Muotathal
Tel.: 041 830 05 75 oder 079 274 74 07
Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die aktuellen Angebote und Preise.

So finden Sie uns: Der Alpbetrieb Tröligen liegt nahe am Wanderweg Stoos-Wannentritt-Riemenstalden auf gut 1420 m. ü. M. Unseren Talbetrieb finden Sie in Ried-Muotathal: auf der Strasse Richtung Muotathal vor Ried – bei Hesigen – links abbiegen.

