



- Bergkäse mild
- Mutschli mild und cremig
- Käseherz
- Alpkäse aromatisch

Käse & Co von Uf Ibrig und Rotenfluh

Ein Stück Käse - ein Stück Natur!

Auf unserem Hof im Hinterberg am Schlattli-Hang, sowie im Sommer auf der Alp Rotenfluh, stellen wir verschiedene Alp- und Bergkäse her. Von mild bis aromatisch, von klein bis gross und von normal bis geschenkverpackt reicht unser Angebot.

Sie möchten probieren? Bitte läuten Sie ungeniert an der Haustüre. Wir begleiten Sie dann in den Käsekeller, wo Sie die verschiedenen Käsesorten sehen und probieren können.

Von Juni bis September sind wir samt Vieh auf der Alp Rotenfluh ob Schwyz. Hier stellen wir unseren Alpkäse traditionell auf dem Holzfeuer her. In unserem Selbstbedienungs-Kühlschrank finden Sie nebst Käse auch Alpbutter, Joghurt, Trockenfleisch, Hauswürste, Nidläzältli, Sunnäwirbelung ...

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Kontakt: Regina und Othmar Schelbert-Gwerder
Hinterberg, Aufiberg, 6432 Rickenbach
Tel.: 041 810 15 42, Tel. - Rotenfluh: 041 811 10 36

Preise: Bergkäse mild: 16.-/kg, Mutschli mild und cremig: 18.-/kg, Spezialität Käseherz: 20.-/Stk., Alpkäse aromatisch: 16.-/kg

So finden Sie uns: Bergbetrieb Hinterberg am Weg der Schöpfung: Mit dem Auto 300 m vor der Talstation Schlattli-Stoosbahn links hinauf und 700 m bis zum ersten Hof fahren. Mit dem Bus bis Haltestelle Schlattli. 100 m in Richtung Schwyz der Strasse folgen. Dann den Fussweg durch den Wald hinauf nehmen bis zum ersten Hof (ca. 10 Min.).

Alpbetrieb Rotenfluh: Von der Passhöhe Ibergereg zu Fuss den Wanderwegweisern folgen (ca. 45 Min.). Von der Bergstation der Luftseilbahn Brunni-Holzegg sind es ca. 30 Minuten.

