

# Käsereibesichtigung mit Apéro



Der beste Tilsiter der Schweiz kommt aus Goldingen. Markus Sutter hat im 2012 den Swiss Cheese Award mit dem besten Rohmilch-Tilsiter gewonnen. Und nun können Sie diesem Käser über die Schultern schauen und vielleicht das Geheimnis erfahren...

Besichtigen Sie den Betrieb oder sind sie Live bei der Fabrikation von feinem Goldinger Käse dabei.

## Preise / Inbegriffene Leistungen

- Käsereibesichtigung, resp. zuschauen bei der Fabrikation
- Apéro mit eigenen Käseprodukten, Milch und Molke
- Preis pro Person bei Fabrikation CHF 16.-- \*
- Preis pro Person bei Besichtigung CHF 13.-- \*
- Weitere Getränke sind nach Absprache und separat zu bezahlen

## Tipps und Hinweise

- Kaufen Sie von den elf in dieser Käserei hergestellten Käsen im schönen „Chäslädeli“
- Gut kombinierbar mit einer Wanderung, einer Kutschenfahrt oder einem Ausflug zum attraktiven Atzmännig.

## Durchführung

- Täglich ausser Sonntags
- Besichtigung zwischen 9.30-18.00 Uhr
- Käsefabrikation live von ca. 8.00-10.00 Uhr oder Abendfabrikation von ca. 19.00-21.00 Uhr
- Dauer ca. 1.5 - 2h, inkl. Apéro
- Anmeldung erforderlich (Absage, resp. Verschiebung bis am Vortag möglich)

## Gruppengrösse

- Während der Fabrikation max. 15 Personen, \* Mindestpreis 100.- CHF
- Besichtigung ausserhalb der Fabrikation max. 30 Personen

## Weitere Informationen und Buchung

Käserei Sutter  
Markus Sutter  
Hintergoldingerstrasse 4  
8638 Goldingen  
Telefon 055 284 11 67  
suttermgoldingen@bluewin.ch