uri

ALPBEIZLI-PASS 2019

Beschrieb

Der «Alpbeizli-Pass» ist eine Stempel-Sammelkarte für alle Wanderbegeisterten, die zwischendurch gerne einkehren und frische Alpprodukte geniessen. Einige Alpbeizli bieten sogar einfache Übernachtungsmöglichkeiten an. Diese Betriebe sind jeweils mit dem Symbol 🛏 gekennzeichnet

So funktioniert's

Für jeden Besuch in einem Alpbeizli gibt es pro Person einen Stempel. Unter allen Gästen, die drei oder mehr Stempel gesammelt haben, werden Ende Alpsaison tolle Preise verlost. Aber Achtung – alle Stempel sammeln lohnt sich! Für alle Alpen-Cracks, welche sämtliche Stempel im Pass haben, gibt es zusätzlich eine spezielle Überraschung. Teilnahmebedingungen siehe www.uri.swiss/alpbeizli-pass.

Preise

1. Preis: Ein Bikeguide von Bike + Event GmbH für 4 Personen für einen Tag (max. 8 h)
2. Preis: Zwei 2-Tages-Tell-Pässe, das Ausflugsbillett für die Zentralschweiz
3. Preis: Eine Segway Tour für 2 Personen mit der Mountainwheels GmbH
… und viele weitere tolle Preise warten auf Sie!

Einsendeschluss

Reichen Sie Ihren Alpbeizli-Pass bis am **26. Oktober 2019** bei der Uri Tourismus AG ein:

Uri Tourismus AG | Schützengasse 11
6460 Altdorf | Tel. +41 (0)41 874 80 00
info@uri.swiss | www.uri.swiss/alpbeizli-pass

Urner Kantonalbank

Foto: Lisa Planzer / Illustration: Larissa Schlegel
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
URNERBODEN
SCHÄCHENTAL
MADERANERTAL
GOTTHARD
ANDERMATT
ALTDORF
RIEMENSTALDENTAL
ISENTHAL
BRUNNEN
SCHWYZ
WILLKOMMÄ!!
OGHU

Wichtiger Hinweis

Da die Beizli nur während der Alpsaison geöffnet sind, variieren die Öffnungszeiten der Betriebe. Zu Beginn und am Ende des Sommers sind einige Betriebe nur noch am Wochenende bewirtet. Um sicher zu gehen, dass das Alpbeizli geöffnet hat, wird empfohlen vor dem Besuch kurz anzurufen.

1 Alpbeizli Steigärtli Vorfrutt

Geöffnet: Juli–August

Spezialität: Hüüswirschtli und Alpkäse

Anreise: Alp Vorfrutt liegt zwischen Klausenpass und Urnerboden. Vom Klausenpass zu Fuss (ca. 30 Min.) erreichbar.

Familie Agnes und Hans Arnold-Schuler
Alp Vorfrutt
8751 Urnerboden
+41 (0)79 738 48 56

2 Chammli Alp

Geöffnet: Mitte Juli–August

Spezialität: Alpkäse, Hüüswirschtli, Nytlä und Meringues

Anreise: vom Klausenpass aus auf der linken Seite des Schächentals zu Fuss (ca. 40 Min.) erreichbar.

Matthias Stadler und Alp-Team
Chammli Alp, 6465 Unterschächen
+41 (0)79 562 17 80
www.chammlialp.ch

3 Alpbeizli Wannelen

Geöffnet: Juli–August

Spezialität: Feine Zabig-Plättli mit Alpkäse und Fleisch

Anreise: vom Schächental aus mit der Seilbahn Ribi–Wannelen erreichbar.

Familie Josef Gisler
Alp Wannelen
6465 Unterschächen
+41 (0)79 381 72 34

4 Alp Trogen

Geöffnet: Juni–September

Spezialität: Hüüswirschtli, Alpkäse, Käseplättli und Bratkäse

Anreise: ab Bergstation der Seilbahn Ribi–Wannelen zu Fuss Richtung Brunni (ca. 45 Min.) erreichbar.

Franz Müller
6465 Unterschächen
+41 (0)79 408 59 62
www.trogenalp.ch

5 Alpkäserei Sittlisalp

Geöffnet: Juni–September

Spezialität: Milchshakes, Molkedrinks, Joghurts, Mutschli und Alpkäse

Anreise: ab Bergstation der Seilbahn Brunnital–Sittlisalp zu Fuss (ca. 15 Min.) erreichbar.

Familie Toni Horat
6465 Unterschächen
+41 (0)41 879 17 86
www.alp-sittlisalp.ch

6 Alp Obsaum

Geöffnet: Juni–September

Spezialität: Fleisch- und Käseplättli, hausgemachter Lebkuchen und Hüttenkaffee

Anreise: ab Bergstation der Seilbahn Brunnital–Sittlisalp zu Fuss (ca. 30 Min.) zum Aussichtspunkt Obsaum erreichbar.

Familie Mariette & Toni Herger-Zgraggen
6454 Unterschächen, +41 (0)79 642 40 58
www.alpobsaum.ch

7 Alpbeizli Stafelalp

Geöffnet: Juli–Mitte September

Spezialität: Hüüswirschtli und Alpkäse.
«Stafuzmorgä»: Brunchteller täglich bis 12.00 Uhr

Anreise: ab Bergstation der Seilbahn Schattdorf–Haldi zu Fuss (ca. 2 h) in Richtung Oberfeld–Butzenboden erreichbar.

Familie Maria & Hanssepp Gisler
6469 Haldi b. Schattdorf
+41 (0)77 456 03 88, www.haldi-uri.ch

8 Alpbeizli Grat

Geöffnet: Mitte Juli–September

Spezialität: Alpkäse, Plättli und Kuchen

Anreise: ab Bergstation der Seilbahn Attinghausen–Brüsti zu Fuss (ca. 1 h) auf der Surenenpass-Wanderroute erreichbar.

Familie Monika & René Herger
Silgen, 6468 Attinghausen
+41 (0)41 870 19 60
www.alp-grat-surenenpass.ch

9 Alpbeizli Blackenalp

Geöffnet: Mitte Juni–Mitte September

Spezialität: Fleischplättli, Alpkäse und Älplermagronen

Anreise: ab Bergstation der Seilbahn Engelberg–Fürenalp zu Fuss (ca. 2 h) auf der Surenenpass-Wanderroute erreichbar.

Carolin Haag
Blackenalp, 6390 Engelberg
+41 (0)41 637 04 26

10 Alp Hobiel

Geöffnet: Juni–September

Spezialität: Käse-/Fleischplättli, Bratkäse, hausgemachte Urner Pastete und Urner Meringues mit Alprahm

Anreise: ab Bergstation der Seilbahn Engelberg–Fürenalp zu Fuss (ca. 45 Min.) auf der Surenenpass-Wanderroute erreichbar.

Familie Sibylle & Ruedi Zurfluh
6468 Attinghausen, +41 (0)41 637 41 37
www.alp-hobiel-surenen.ch

11 Berggasthaus Stäfelialp

Geöffnet: Mai–Oktober

Spezialität: Rösti, Käseschnitten und Gemspfeffer (im Herbst)

Anreise: von Engelberg zu Fuss (ca. 1,5 h) auf der Surenenpass-Wanderroute erreichbar.

Familie Edith & Richi Arnold
Stäfeli, 6390 Engelberg
+41 (0)41 637 45 11
www.staefeli.ch

12 Alpwirtschaft Bywaldalp

Geöffnet: Juni–September

Spezialität: Alpkäse, verschiedene Alpprodukte und «Zniiniplättli Bywaldteller»

Anreise: von St. Jakob im Isenthal zu Fuss (ca. 1,5 h) erreichbar.

Margrit und Werner Infanger
Bywaldalp, 6461 Isenthal
+41 (0)41 878 11 62
www.isenthal.ch

13 Bergrestaurant Musenalp

Geöffnet: Mai–Oktober

Spezialität: Ryys und Boor mit Siedwurst, frische Alpprodukte und hausgemachte Desserts

Anreise: vom Isenthaler Chlital mit der Seilbahn Chlital–Musenalp oder zu Fuss (ca. 40 Min.) erreichbar.

Familie Bissig-Schuler
Musenalp, 6461 Isenthal
+41 (0)41 878 11 22
www.bergrestaurant-musenalp.com

14 Alprestaurant Weid

Geöffnet: Mitte April–Oktober

Spezialität: Hausgemachte pikante und süsse Wähen, Plättli und Kuchen

Anreise: zu Fuss über den «Weg der Schweiz» bis Brunni (Richtung Niederbauen, ca. 1 h) oder mit der Seilbahn Brunni–Alp Weid erreichbar.

Bernadette Immer-Bacher & Team
Weid, 6377 Seelisberg
+41 (0)41 630 42 14, www.alp-weid.ch

15 Alp Spilau-Seeli

Geöffnet: Ende Juni–August

Spezialität: Verschiedene hofeigene Alpprodukte wie Holundersirup und Spilauer Wildiheukäse

Anreise: ab Bergstation der Seilbahn Chäppeliberg–Spilau zu Fuss Richtung Spilauersee (ca. 45 Min.) erreichbar.

Familie Furrer-Gisler
6452 Sisikon, +41 (0)79 567 45 64
www.alp-spilau.ch

Koordinaten

Vorname

Name

Strasse

Hausnummer

PLZ/Ort

Telefon, Natel

E-Mail

Newsletter-Anmeldung