

# Hohfluh und Wasserwendi Gnuss am Bärg

eppis Verzennigs vum Bärg



Dorfladen Hohfluh



Dorfladen Wasserwendi

Montag – Samstag  
07.30 – 12.00 Uhr | 14.00 – 18.30 Uhr  
Dienstag-Nachmittag geschlossen  
Samstag – 16.00  
Tel. 033 971 21 10  
Thomas und Charlotte Meyer

Montag – Samstag  
08.00 – 12.00 Uhr | 15.00 – 18.00 Uhr  
Mittwoch-Nachmittag geschlossen  
Tel. 033 971 23 00  
Thomas und Charlotte Meyer

# Goldern und Reuti Gnuss am Bärg

eppis Verzennigs vum Bärg



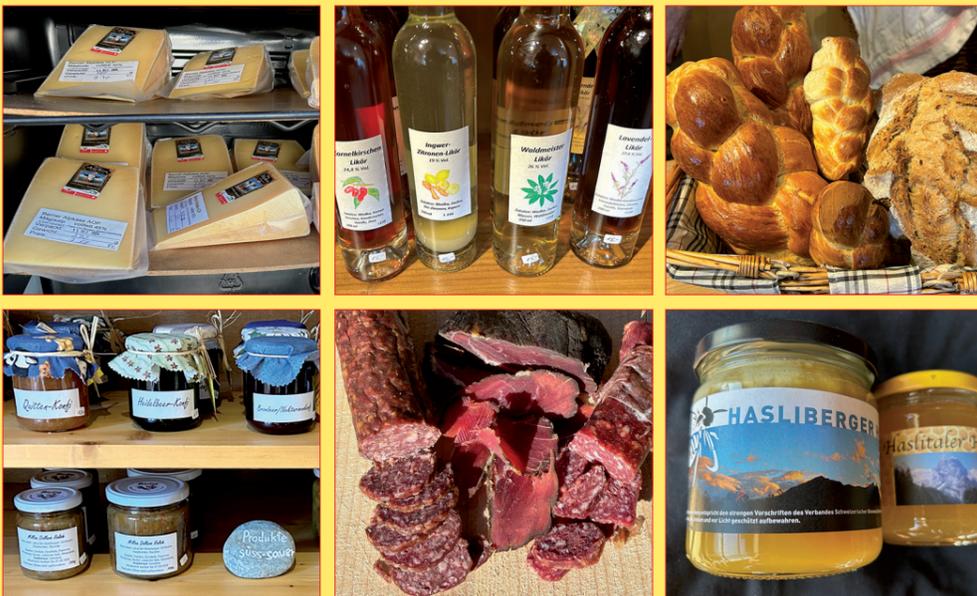
Dorfladen Reuti Lebensmittel



Montag – Samstag  
7.30 – 12.00 Uhr | 14.00 – 18.30 Uhr  
Donnerstag-Nachmittag geschlossen  
Samstag – 17.00 Uhr  
Tel. 033 971 16 63  
Thomas und Charlotte Meyer

Früchte | Gemüse | Fleisch  
Milchprodukte | Getränke  
Haushaltprodukte

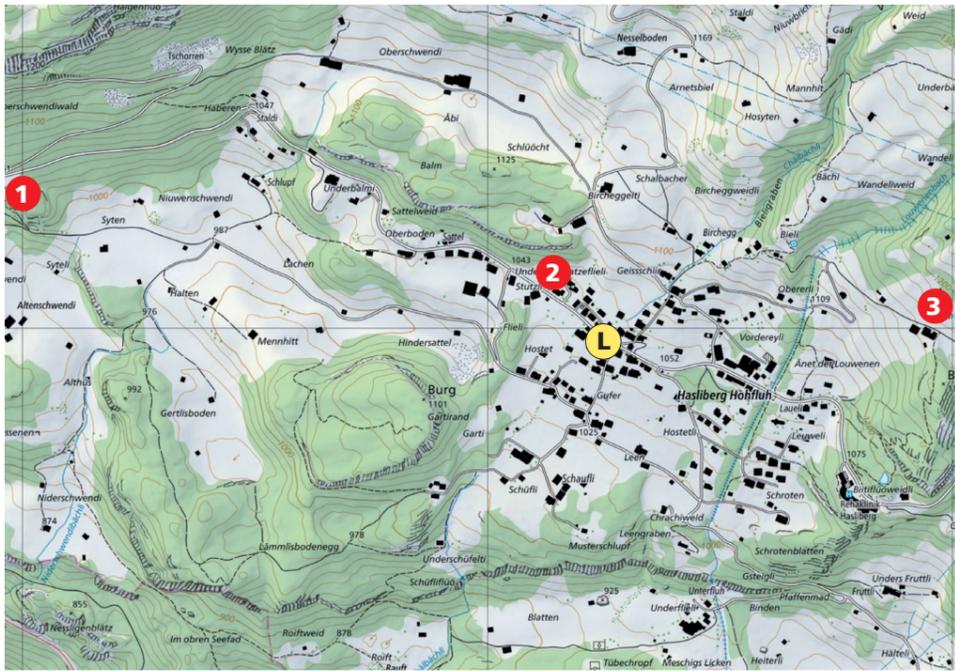
# Hoflädeliführer 2025



**Schweizer Alpkäse**  
wird nur in den Sommermonaten auf den Alpen hergestellt, und zwar aus Milch von Kühen, Schafen und Ziegen, die den Sommer auf der Alp verbringen. Der Bergkäse (im Gegensatz zu Alpkäse) stammt von Ganzjahres-Milch aus Molkereien, die im Berggebiet liegen. (z.Bsp. Meiringen)

**Naturprodukte vom Hasliberg**  
werden mit viel Sorgfalt und Handarbeit hergestellt. Mit dem Kauf dieser Produkte in den Hofläden unterstützen Sie die Bauernfamilien, welche die schöne Landschaft am Hasliberg pflegen und unterhalten. Nur dank der Bewirtschaftung und der Pflege bleibt die Landschaft erhalten.

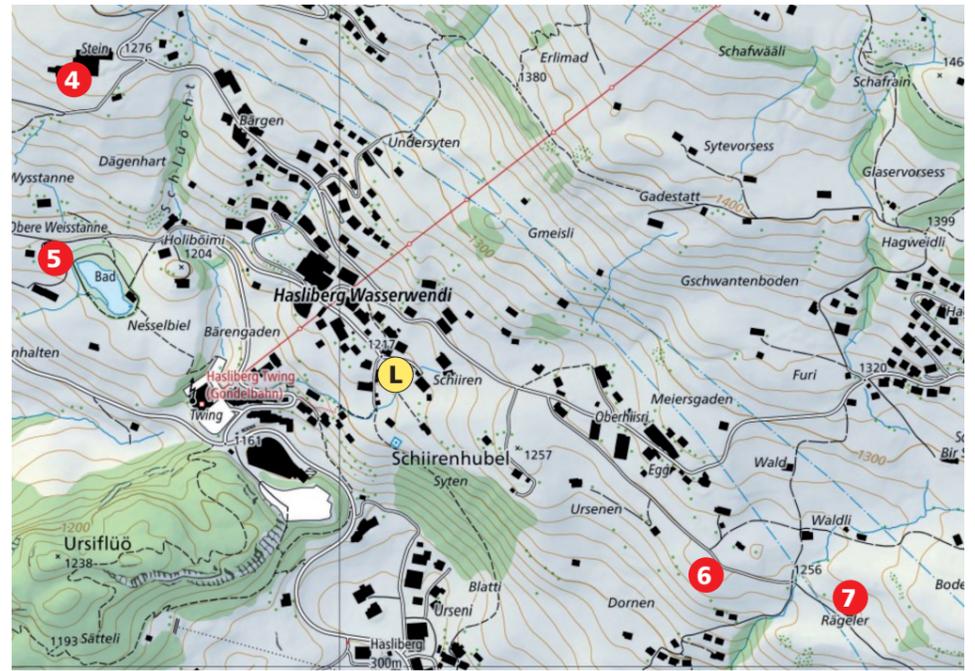
Alle Hofläden haben saisonale, frische Produkte. Das kann aber auch dazu führen, dass nicht immer alle Produkte vorrätig sind. Machen Sie einen Spaziergang und lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie telefonisch nach dem Angebot. Die Produzenten freuen sich über Ihren Kontakt und Ihr Interesse.



### Hohfluh

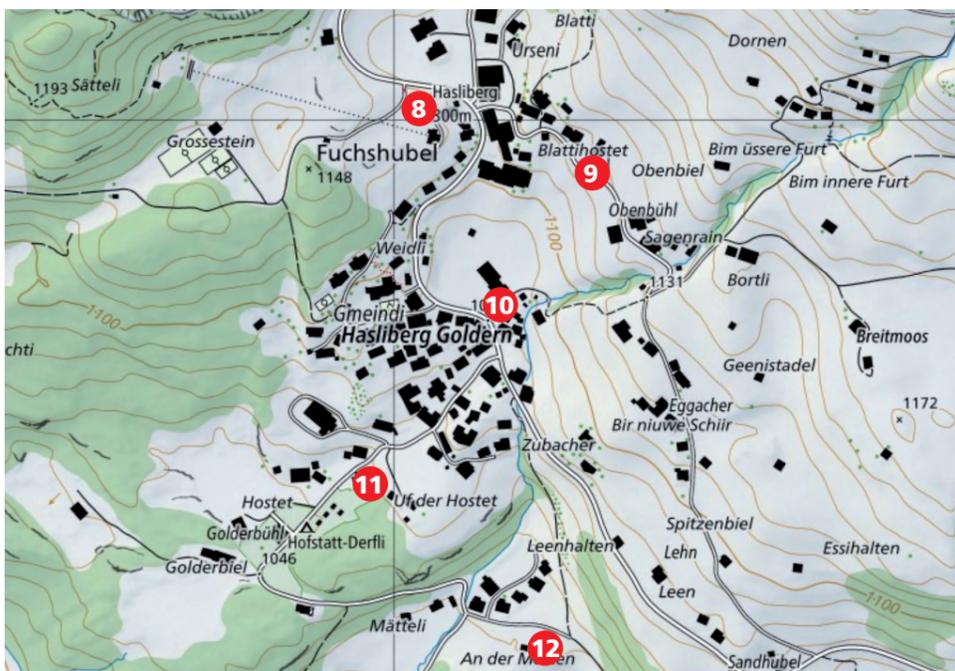
- 1** Syteli (Panoramaweg) | Familie Bachmann | 079 344 69 12 | **B | T | 24 h**  
Alpkäse, Mutschli (Alp Baumgarten), Räglerwurst, Geiss-Produkte, Glacé
- 2** Stutzli (Hauptstrasse) | S. + Ch. Willi | 079 755 75 86 | **B | T | 24 h**  
Alpkäse (Alp Baumgarten), Hobelkäse, Trockenwürste, Mostbröckli
- 3** Beuteflüh 168 | Marcella + Urs Willi | 079 766 74 04 | **B | T | 24 h**  
Alpkäse (Alp Baumgarten), Mutschli, Fondue, Bio Wurst, Bio Rindfleisch, Glacé
- L** Lebensmittel und Haushaltartikel Dorfladen Hoflüh

B = Bargeld, T = Twint, 24 h = 24 Std. Selbstbedienung 01/2025 Quelle © swisstopo



### Wasserwendi

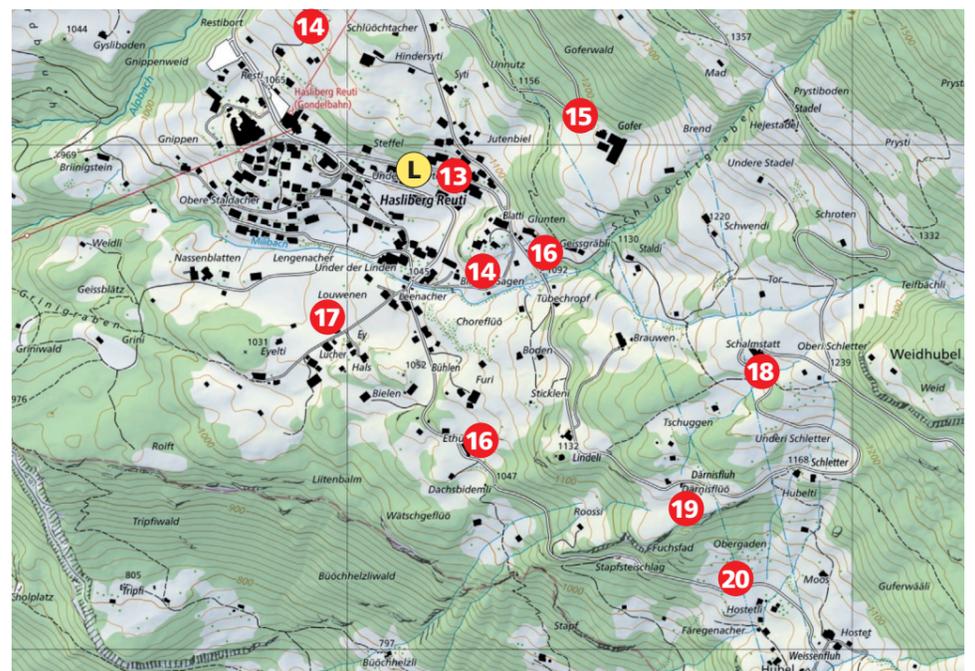
- 4** Stein 240 | Sandra & Hansruedi Schaad | 079 486 69 75 | **B | T | 24 h**  
Alpkäse (Balisalp), Trockenfleisch, Würste, Eier, Glacé, Getränke  
Hoflädeli offen bei Anwesenheit  
zusätzlich Fleisch vom Hof, Konfitüre, Likör; Sirup, lokale Spezialitäten
- 5** Wytanne b. See | Stéphanie + Hans v. Bergen | 079 382 33 60 | **B | T | 24 h**  
Alpkäse AOP (Hääggen), saisonal Mutschli
- 6** Egg 388 (Panoramaweg) | Fam. Griessen | 079 306 74 97 | **B | T | 24 h**  
Alpkäse (Gummenalp), saisonal Mutschli, Ziegenkäse, Trockenwürste
- 7** Rägeler (Panoramaweg) | Familie Bachmann | 079 344 69 12 | **B | T | 24 h**  
Alpkäse, Mutschli (Alp Baumgarten), Räglerwurst, Geiss-Produkte, Glacé
- L** Lebensmittel und Haushaltartikel Dorfladen Wasserwendi



### Goldern

- 8** Urzeni 327 | Familie Rüger | 079 280 91 69 | **B | T | 24 h**  
Alp- und Hobelkäse AOP (Hääggen), Trockenwürste, Salatsauce, Eingemachtes
- 9** Blatti 333 f | Stéphanie + Hans von Bergen | 079 382 33 60 | **B | T | 24 h**  
Alpkäse AOP (Hääggen), saisonal Mutschli, Trockenfleisch, Fleisch und Brot
- 10** Dorf 317 | Barbara Schild | 078 849 79 14 | **B | T | 24 h**  
Alp- und Hobelkäse AOP (Hääggen), Eier, Konfitüre, Sirup, Eingemachtes  
Budig Hoflade | Freitag 13.00–17.30  
Likör, Fleisch, Chutney, Geschenkartikel, Brot und Zopf, Kaffee, Süsses
- 11** Stutzli 303 | Beat + Manuela Neiger | 079 479 81 50 | **B | T | 24 h**  
Alpkäse (Engstlenalp); Fondue (nur Winter), Trockenwürste, Eingemachtes
- 12** Mätteli 289 | Monika + Peter Strässle-Brügger | 078 705 84 26 | **B | T | 24 h**  
Alpkäse (Gental), Mutschli, Alpbutter, Würste, Fleisch vom Hof

B = Bargeld, T = Twint, 24 h = 24 Std. Selbstbedienung 01/2025 Quelle © swisstopo



### Reuti

- 13** unter der Syten 489 | Andreas Heimann | 079 356 26 82 | **B | T | 24 h**  
Alpkäse (Gummenalp), Mutschli, Hobelkäse, höhlengereifter Alpkäse
- 14** Säge 523 + Steini 441 | Erika + Ruedi von Bergen | 079 400 16 04 | **B | T | 24 h**  
Alpkäse (Mägisalp), Mutschli, Fondue, Hobelkäse, Schafffleisch + Würste, Gewürze
- 15** Gofer 544 | Familie Res + Barbara Huber | 079 579 90 18 | **B | T | 24 h**  
Alpkäse (Engstlenalp), Hobelkäse, Fondue
- 16** Glunten 528 + Etthaus 512 | Werner Tännler | 079 340 49 04 | **B | T | 24 h**  
Alpkäse (Moosbühlen), Rinderwürste, Getränke, Sirup, Glacé
- 17** Lucher 502 | Andrea + Nik Nägeli | 079 426 59 29 | **B | T | 24 h**  
Alpkäse (Gummenalp), Alpbutter, Trockenwürste
- 18** Schalmstatt 549 (Winter) | Alexandra von Bergen | 079 363 72 66 | **B | T | 24 h**  
oder Bidmi (Sommer) Alpkäse (Mägisalp)
- 19** Darnisfluh 594d | Sandra von Bergen | 077 603 75 78 | **B | T | 24 h**  
Alpkäse (Moosbühlen), Alpbutter, Trockenwürste, Honigwaben, Getränke
- 20** Obergaden 579d | J. + P. von Weissenfluh-Kiser | 079 240 42 54 | **B | T | 24 h**  
Alpkäse (Alp Baumgarten), Alpbutter, Rinds- + Ziegenwürste + Fleisch, Getränke
- L** Lebensmittel und Haushaltartikel Dorfladen Reuti

B = Bargeld, T = Twint, 24 h = 24 Std. Selbstbedienung 01/2025 Quelle © swisstopo