

# CULINARIUM ALPNUM

Stans NW



## Regional verankert

Das 1584 erbaute Kapuzinerkloster Stans hat eine neue Bestimmung als «Kompetenzzentrum für Regionalkulinarik» erhalten. Im Fokus steht das reiche kulinarische Erbe des Alpenraums: Im früheren Refektorium werden authentische Gerichte serviert, Kurse zu Produkten und Rezepten der Region vertiefen das kulinarische Wissen. Beim Umbau des denkmalgeschützten Klosters wurden auch 14 schlichte und ruhige Gästezimmer integriert. Täfer, Türen und Böden wurden erhalten, die frühere Raumaufteilung bleibt ablesbar: Jeweils zweieinhalb Mönchszellen bilden heute grosszügige Doppelzimmer mit eigenem Bad. Sie lassen auf die Unterwaldner Voralpen und auf die «essbare Landschaft» im Klostergarten blicken. Nach einem Menü aus der heimischen Küche schläft es sich besonders tief.

041 619 17 17 — [culinarium-alpinum.ch](http://culinarium-alpinum.ch)  
 14 Zimmer  
 DZ CHF 150.– bis 270.–  
 Erbaut 1584, Umbau und Renovation  
 2018–2020: Rothen Architektur AG,  
 Daniel Niederberger

## Un ancrage régional

Édifié en 1584, le couvent des capucins de Stans fait désormais office de «centre de compétence pour l'art culinaire régional». Des plats authentiques sont servis dans l'ancien réfectoire et des cours sur les recettes et les produits régionaux permettent d'approfondir son savoir culinaire. 14 chambres sobres et tranquilles ont été aménagées lors de la transformation du couvent classé monument historique. Les boiseries, les portes et les sols sont conservés. L'ancienne distribution des pièces restant lisible, on voit que chaque vaste chambre double avec sa salle de bains correspond à 2,5 cellules de moine. Les chambres donnent sur les Préalpes d'Unterwald et le «paysage comestible» du jardin. On y dort particulièrement bien après un menu concocté dans la cuisine du lieu.

