

Menuvorschläge

Nidwaldner Apéro

Käseschnitten mit Mischung aus Nidwaldner Alpkäse und Sbrinz
Hausgemachtes eingemachtes saures Gemüse
Schinkenkrapfen
Nidwaldner Bergkäse mit Brot

CHF 22.00 pro Person

Kloster Apéro

Dinkel Crêpe gefüllt mit Rauchfisch und Frischkäse
geröstetes Klosterbrot mit saisonalem Aufstrich
Linthmaischips mit drei saisonalen Dips
Stanser Käsekuchen mit Hefeteig

CHF 25.00 pro Person

Vegetarischer Apéro

Linthmaischips, Gemüsesticks und frittierte Kichererbsen Kugeln mit drei verschiedenen Dips
Bergkäsemöckli mit Klosterbrot
Bulgursalat mit Petersilie

Regionales Crostini (als Beispiel: Crostini mit Tomaten und Basilikum, Crostini mit Kürbis)

CHF 25.00 pro Person

Äs Schäleli

Etwas zum Knabbern in kleinen Schalen
je einmal pro Tableau, Hausbrot, Linthmaischips, Salamettli
und Nidwaldner Bergkäse

1 Tableau ideal für 4-5 Personen CHF 18.00 pro Tableau

Äs Plättli

Fleisch- und Käseauswahl mit Klosterbrot
dazu hausgemachtes eingemachtes saures Gemüse

1 Platte ideal für 4-5 Personen CHF 42.00 pro Platte

Ä chley meh und länger? Apéro riche

Fleisch- und Käseauswahl dazu Schlorzifladen und Klosterbrot
Frittierte Kichererbsen Kugeln
Linthmaischips mit drei saisonalen Dips
Raclette Kartoffeln
Fleischkäsesandwich mit dunklem Brot, Essiggurken und Senf
Käseschnitten mit Mischung aus Nidwaldner Alpkäse und Sbrinz
Tageskuchen

CHF 35.00 pro Person

Ergänzt mit

Rindsragout und Linthmais Polenta
Hafertätschtli mit Kräuterjoghurt

CHF 49.00 pro Person

Ihr Anlass findet an einem Sonntag statt?

Klosterzmenge

Frühstücksbuffet bis 12.00 Uhr

CHF 38.00 pro Person

Unsere Empfehlung

Überraschungstavolata (bis 40 Personen)

Sie geniessen eine 4-Gang Tavolata aus unseren aktuellen Gerichten und Überraschungsgerichten, welche die Küche an diesem Tag kreiert.

Ihre Wünsche können hier hervorragend einbezogen werden, ob es vorwiegend vegetarisch, glutenfrei oder einfach von allem etwas mehr sein darf.

CHF 72.00 pro Person

Tavolata mit serviertem Hauptgang (bis 40 Personen)

Vorspeisentavolata

mit drei verschiedenen Vorspeisen und Suppe

Hauptgang

Geschmortes Rindsragout mit Pilzen Speck und Zwiebeln, Linthmais Polenta und geschmortem Gemüse

oder

Sautierte und frittierte Bio Pilz Variation mit Linthmais Polenta und geschmortem Gemüse

Desserttavolata

Schlorzifladen mit verschieden alten Alpsbrinz und drei verschiedene Süssspeisen

CHF 58.00 pro Person

Tavolata mit serviertem Hauptgang (ab 40 Personen)

Vorspeisentavolata

Tellerservice mit zwei verschiedenen Vorspeisen, eine Vorspeise auf dem Tisch zum Teilen und Suppe in der Kaffeetasse serviert

Hauptgang

Geschmortes Rindsragout mit Pilzen Speck und Zwiebeln, Linthmais Polenta und geschmortem Gemüse

oder

Sautierte und frittierte Bio Pilz Variation mit Linthmais Polenta und geschmortem Gemüse

Desserttavolata

Tellerservice mit zwei verschiedenen Süssspeisen und Schlorzifladen mit verschieden alten Alpsbrinz auf dem Tisch zum Teilen

CHF 58.00 pro Person

Schmeckt Ihnen ein anderer Hauptgang aus den Tellergerichten? Gegen einen Auf- oder Minderpreis kann dieser ausgetauscht werden.

Gerne stehen wir persönlich zur Verfügung, um das Menu nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.

Gschwelti Delüx

Verschiedene Kartoffelsorten
Kuhquark und Geissquark mit Kräutern
fünf verschiedene regionale Käsesorten
fünf verschiedene regionale Fleischspezialitäten
Bauernsalat mit Nüssen
drei verschiedene saisonale Gemüsesalate
gekochte Bio Eier

Verschiedene Süssspeisen

CHF 54.00 pro Person

Sie bevorzugen es klassisch

Tellergerichte

Salat von unseren Bauern	CHF 9.50
Gemischter Gemüsesalat	CHF 12.50
Randensalat mit Geissfrischkäse	CHF 16.00
Marinierte Randen mit Stanser Fladen-Crème und süss-saurem Apfel	CHF 16.50
Stanser Käsekuchen mit Salatbouquet	CHF 17.00
Gemüsetatar mit Sauerrahm und Salat	CHF 17.00
Tagessuppe	CHF 9.50
Rindsbouillon mit Flädli und Kräutern	CHF 11.50
Mostsuppe mit Trockenfleisch und Dörrbirnen	CHF 12.00
Gerstensuppe mit Speck- und Gemüsewürfeln	CHF 12.00
Geschmorter Fleischvogel mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 32.00
Hackbraten mit Kräuterjus, Bratkartoffeln und Gemüse aus dem Ofen	CHF 32.00
Pastetli mit Brätchügeli, Kalbfleisch, Biopilzen und Gemüse	CHF 35.00
Nierstück vom Schwein mit Senfjus, Kartoffelstock und Gemüse	CHF 36.00
Geschmortes Rindsragout mit Pilzen, Speck und Zwiebeln, Linthmais Polenta und Gemüse	CHF 36.00
Hacktäschli vom Schwein mit Kräuterjus, Linthmais Polenta und Gemüse	CHF 37.00
Balchen aus dem Vierwaldstättersee mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 39.00
Kalbsfrikassee Nidwaldner Art mit Birnen und Nüssen mit Sellerie-Kartoffelstock und Gemüse	CHF 45.00
Kalbsschulterbraten mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzli und Gemüse	CHF 47.00
Entrecôte vom Rind am Stück gebraten mit Kräuterpesto, Bratkartoffeln und Gemüse	CHF 62.00
Getreidebratlinge mit Crème Fraîche und sautiertem Gemüse	CHF 29.50
Alpsbrinzcrème mit Gemüse aus dem Ofen und Bratkartoffeln	CHF 29.00
Zwei pochierte Bio Eier mit vegetarischem Jus, Kartoffelstock und Gemüse	CHF 31.00
Sautierte und frittierte Bio Pilz Variation mit Linthmais Polenta und geschmortem Gemüse	CHF 34.00
Demeter Waldstaudenroggenrisotto mit frittierten Bio Pilzen und Stanser Fladen	CHF 34.50
Lebkuchen mit geschlagener Nidle	CHF 10.50
Joghurtköpfli mit Kompott	CHF 11.00
Schokoladenmouse mit 65% Felchlinchokolade	CHF 11.00
Schlorzifladen mit verschieden alten Alpsbrinz	CHF 13.50
Saisonaler Früchtekuchen mit Vanillesauce	CHF 13.50
Cholermuäs mit Obstkompott und hausgemachte Glace	CHF 13.50
Quarkknödel mit Obstkompott und Glace	CHF 15.50

Menuvorschläge für festliche Anlässe

Tavolata mit serviertem Hauptgang und Dessertbuffet

Vorspeisentavolata

Gemüsetatar mit Kräuterdip und Blinis mit Rauchfisch auf dem Teller angerichtet
Salat von unseren Bauern auf dem Tisch zum Teilen

Pilzessenz mit Trockenfleisch und Flädli in der Kaffeetasse serviert

Hauptgang

Am Stück gebratenes Entrecôte vom Unterwaldner Rind mit Rosmarinjus
Hausgemachte Spätzli und Ofengemüse mit Alpsbrinzcrème auf dem Tisch zum Teilen

oder

Kalbsnierstück mit Kalbsjus und Kartoffelgratin
Ofengemüse mit Alpsbrinzcrème auf dem Tisch zum Teilen

oder

Demeter Waldstaudenroggenrisotto mit frittierten Bio Pilzen und Stanser Fladen
Ofengemüse mit Alpsbrinzcrème auf dem Tisch zum Teilen

Desserbuffet

Schoggimousse, Kaffeehaselnusskuchen, mini Crèmeschnitten, drei hausgemachte Glaces im Wekglas,
frische regionale Früchte und Beeren
Käseauswahl mit vier regionalen Käsesorten, dazu Schlorzifladen

mit Fleischhauptgang CHF 95.00 pro Person

mit vegetarischem Hauptgang CHF 85.00 pro Person

Schmeckt Ihnen ein anderer Hauptgang aus den Tellergerichten? Gegen einen Auf- oder Minderpreis kann dieser ausgetauscht werden.

Gerne stehen wir persönlich zur Verfügung, um das Menu nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.

Vom Grill

Regionale Fleischspezialitäten vom Grill

(verschiedene Würste, Steak vom Stanser Molkenschwein und Schweinsbrust)

Grilliertes Gemüse, Bio Maischips mit drei saisonalen Dips

Gschwelti mit Kuh- und Geissquark mit Kräutern

Verschiedene regionale Salate vom Buffet

Käseauswahl mit vier regionalen Käsesorten

Schlorzifladen, Kaffeehaselnusskuchen, Caramelköpflli, drei hausgemachte Glaces im Wekglas

CHF 68.00 pro Person

Obst, Gemüse und Früchte beziehen wir direkt von unseren Bauern. Die Auswahl variiert je nach Ernte.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch. Über Allergene und Unverträglichkeiten geben wir Auskunft.
Alle Preise inklusive MwSt. 8.1%