CULINARIUM ALPINUM

Oster - Empfehlungen

Karfreitag, 29. März 2024
Ostersamstag 30. März 2024
Ostermontag, 1. April 2024
jeweils Mittags und Abends

Pochiertes Regenbogenforellenfilet aus dem Lungerersee «en papillote»
mit Kerbelsauce, Gemüsejulienne und Kartoffeln

CHF 48.00

Demeter Gitzi vom Sagensitz Büren
Trilogie aus gebratenem Rücken, Hacktätschli
und geschmortem Ragout
Kräuter-Kartoffelstampf und Gemüse

CHF 48.00

Dessert

Tagesdessert CHF 9.50
Tageskuchen CHF 8.50

NEWSLETTER - Bleiben Sie informiert!

Bei Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft.
Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. 8.1%.

CULINARIUM ALPINUM

HERZLICH WILLKOMMEN

REGIONALITÄT, SAISONALITÄT & NACHHALTIGKEIT schreiben wir gross und freuen uns, Ihnen vorwiegend Produkte aus der Zentralschweiz, wenn immer möglich aus biologischem Anbau, anbieten zu können. Produkte aus der ganzen Schweiz ergänzen das Angebot. Beim Wein liegt der Schwerpunkt auf Schweizer Weinen, die wir mit traditionellen, autochthonen Weinen aus dem Alpenraum ergänzen. Lassen Sie sich in unserer «begehbaren Weinkarte» inspirieren.

Unsere lokalen und regionalen Partner

Gemüse/Beeren/Obst

Wydacherhof, Bio	Fam. Lussi-Durrer	Oberdorf
Stanserboden	Fam. Zimmermann	Stans
Geren	Fam. Waser	Oberdorf
Hof Murmatt, Bio	Fam. von Holzen /z'Rotz	Ennetmoos
Bieli	Fam. Filliger	Ennetmoos
Hohbüel, Demeter	Fam. Ulrich-Zwyssig	Kehrsiten
Sagensitz, Demeter	Gebrüder Würsch	Büren

Milch/Milchprodukte/Ei

Kaisermatt, Bio	Fam. Fischer	Oberdorf
Molki Stans		Stans
Meierskählen	Toni Odermatt	Stans

Fleisch

Stutzer Flüeler	Ueli Banz	Kerns
Spisboden, Bio	Fam. Trüb-Matter	Engelberg

Fisch

Seehuisli	Kari Frank	Ennetbürgen
Hofer	Nils Hofer	Meggen

Schokolade

Felchlin		Ibach

Mehl/Polenta

Linthmais AG	Bruhin Mühle	Tuggen
Muh & Meh	Näpflin/Lussi	Oberdorf

RESPONSIBLE HOTELS OF SWITZERLAND

FAIT MAISON labelfaitmaison.ch

BIOCUISINE HIER WERDEN ZU 30–60 % BIO-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE VERWENDET.

Slow Food® Cooks' Alliance

Unser Angebot

- 14 Herbergszimmer
- 6 Tagungsräume – bis 90 P.
- Klostersaal – 150 Pers.
- Innerer Chor – 70 Pers.
- Werkstatt – 26 Pers.
- Kursküche – 25 Pers.

Essbare Landschaft

250 Obstsorten und viele Kräuter wurden im ehemaligen Klostergarten angepflanzt, der öffentlich ist und zum Verweilen und Probieren einlädt.

Klosterladen

Wir bieten Ihnen einheimischen Produkte an vom Milchcaramel bis zum „Sauz" (Salz). Schauen Sie vorbei!

Alpsbrinzkeller

Vom Klosterladen aus blickt man in den beeindruckenden Keller.

Degustationen, Führungen

... und Kochkurse können Sie via Website «Erleben» buchen.

culinarium-alpinum.ch