

ABEND À LA CARTE

Überraschungstavolata für den ganzen Tisch	pro Person	72.00	○
Salat von unseren Bauern		9.50	○
Gebeizte Seeforelle mit Kräutersalat und Joghurt		18.50	○
Lauwarmer Demeter Gitzi-Rücken mit Bulgursalat und Minzpesto		18.50	○
Röteli-Käse Crème Brulee mit Apfelchutney		15.50	○
Bio-Ei im Knuspermantel mit Vogelmiere und Tartarsauce		14.50	○
Tagessuppe		9.50	○
Quarkgnocchi mit Gartenkräuter-Pesto und Sonnenblumenkernen		16.50	○
Gebatener Wirz mit Alpsbrinzcrème und salzigem Granola		16.50	○
Tessiner Lotto Risotto mit Ruccola und Stanser Geissfrischkäse		17.50	○
Brust vom Nidwaldner Molkenschwein mit Kräuterhummus		20.50	○
Flank-Steak vom Rind mit Kabissalat und Kräuterpesto		19.50	○
Hacktäschli vom Stanser Gitzi mit Rotkraut		19.50	○
Gebatene Felchen aus dem Vierwaldstättersee mit Frühlingsgemüse und Weissweinschaum mit Bärlauch		20.50	○
Schokoladenmousse mit 64% Felchlin Schokolade		9.50	○
Tagesdessert		9.50	○

Von der «morgens bis abends» Karte möchte ich noch:

Jedes Gericht können Sie für einen Aufpreis von CHF 20.00 als Hauptgang bestellen.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.
Über Allergene und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft.
Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt. 8.1%



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

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!

Alpsbrinkeller

Vom Klosterladen aus blickt man in den beeindruckenden Keller.

Degustationen, Führungen

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