

ABEND À LA CARTE

Überraschungstavolata für den ganzen Tisch	pro Person	72.00	○
Salat von unseren Bauern		9.50	○
Hausgemachte Terrine vom Stanser Molkschwein mit Brombeersauce und Radieslissalat		18.50	○
Kalter Kalbsbraten mit Peterli-Mayonnaise und eingelegten roten Zwiebeln		18.50	○
Kichererbsencreme mit Focaccia und Bio-Rapsöl		14.50	○
Lauwarmer Pak-Choi mit Pilzessenz und Kräuterpesto		15.50	○
Tagessuppe		9.50	○
Alpsbrinzcreme mit Gemüse aus dem Ofen		16.50	○
Tessiner Loto-Risotto mit Geissfrischkäse und Lauch		17.50	○
Pochiertes Bio-Ei mit Bärlauch-Kartoffel-Schaum		15.50	○
Brust vom Nidwaldner Molkschwein mit Kabissalat		20.50	○
Hacktätschli vom Stanser Gitzli mit Rotkraut und Aronia-Konfitüre		19.50	○
Geschmortes Rindsragout mit Linthmais-Polenta		19.50	○
Gebratene Felchen aus dem Vierwaldstättersee mit Frühlingsgemüse und Weisswein-Sauce		20.50	○
Joghurt-Panna Cotta mit Waldmeister und Beeren-Sauce		9.50	○
Tagesdessert		9.50	○

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

Jedes Gericht können Sie gegen einen Aufpreis von 20 CHF als Hauptgang bestellen.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.
Über Allergene und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft.
Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt. von 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.