



UNSERE MITTAGSMENUS

Montag, 29. April bis Samstag, 4. Mai 2024
von 11.30 - 14.00 Uhr

Quarkknödel mit Nussbutter Spinat und Sonnenblumenkernen
CHF 29.00

Hacktätschli vom Stanser Molkschwein mit Brombeer Ketchup,
Kartoffelstock und Gemüse
CHF 27.00

Felchen aus dem Vierwaldstättersee mit Koriander-Sauce
und Frühlingsgemüse
CHF 39.00

Kartoffel-Lauch Quiche mit Stanser Geissfrischkäse
CHF 27.00

Schnitzel vom Nidwaldner Demeter Kalb mit Alpsbrinz,
grünem Tessiner Loto Risotto und Frühlingsgemüse
CHF 42.00

Alle Menus mit Salatschüssel und Suppe inkl. Wasser

Dessert

Tagesdessert CHF 9.50

Tageskuchen CHF 8.50



Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.
Bei Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft.
Die Preise verstehen sich 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-Zwysig	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.