

## Erlebnis Culinarium Alpinum Kochen, Erleben und Wissen



Tauchen Sie in unsere Welt ein – kochen Sie mit regionalen, unverfälschten und wenn immer möglich biologischen Produkten im Team mit unserer Begleitung.

Ihr Angebot stellen wir Ihnen auch individuell auf Ihre Bedürfnisse und Wunsch zusammen.

Gerne stehen wir zur Verfügung.

Alle Angebote sind inklusive Mineralwasser und sortenreinem Apfelsaft.

## Apéro

Kreieren Sie Ihren Apéro selber – mit unserem Küchenteam machen Sie Ihren regionalen und saisonalen Apéro selber, bevor Sie ihn anschliessend geniessen.

1 Stunde

CHF 750.- Pauschal bis 10 Personen  
jede weitere Person CHF 19.-

## Apéro und Schlorzifladen

Sie starten zusammen mit unserer Begleitung mit dem zubereiten eines saisonalen Apéro, welchen Sie während dem Herstellen des Klassikers Schlorzifladen, gemäss dem Rezept unserer Küche, dazu geniessen. Den Kuchen mit Birnenweggenfüllung und Rahmguss kann als Geschenk oder zum selber geniessen mit nach Hause genommen werden.

1 ½ Stunde

CHF 850.- Pauschal bis 10 Personen  
jede weitere Person CHF 29.-

Auf Wunsch kann der Schlorzifladen nach Ihren Wünschen ausgetauscht werden.

## Apéro und Teile einer Überraschungstavolata zubereiten

Nach dem gemeinsam zubereiteten Apéro in der Kursküche, geniessen Sie diesen, während Sie mit Anleitung unseres Kochteams, saisonale und regionale Vorspeisen und Desserts für Ihre Überraschungstavolata zubereiten. Diese servieren wir, ergänzt mit Ihren Gerichten, anschliessend im Restaurant.

1 ½ bis 2 Stunden  
(je nach Gruppengrösse)

CHF 1400.- Pauschal bis 10 Personen  
jede weitere Person CHF 95.-  
inklusive Menu

## Masterclass für Hobbyköche

Bereiten Sie eigenständig Ihr Menü zu. Erleben Sie einen spannenden und gemütlichen Abend mit Ihrem Kochclub oder Freundeskreis. Unsere top ausgestattete Kursküche bietet den idealen Raum, um neue Rezepte auszuprobieren und bei einem guten Glas Wein das gemeinsame Können zu erweitern.

Mit vier Joker im Gepäck, profitieren Sie von einzigartigen und hilfreichen Tipps unserer Profi. Vier Mal stehen sie Ihnen für 5 bis 10 min mit Rat und Tat zur Verfügung, sei es ein fachlicher Input oder eine vertiefte Erklärung zu einem Produkt. Nutzen Sie diesen Anlass und steigen Sie ein in die Masterclass.

3 bis 4 Stunden

CHF 330.- Pauschal bis 10 Personen  
jede weitere Person CHF 15.-  
exklusiv Warenkorb für Ihr Menü

## Zubereiten und Geniessen von saisonalen Menus

Mit Ihnen gemeinsam erstellen wir ein saisonales und regionales Menü her. Unsere Köche unterstützen Sie bei der Zubereitung des Menüs und vermitteln zusätzlich wertvolles Profiwissen.

3 bis 4 Stunden  
Gruppengrösse)

CHF 1800.- Pauschal bis 10 Personen (je nach  
jede weitere Person CHF 95.-  
inklusive Menu

Beispiele:

### Der Bruderhahn

Herzstück des Menüs ist der Bruderhahn. Ziel des Anlasses ist es das ganze Tier zu verwerten. Das fachgerechte Zerlegen des Hahns und das Herstellen eines Geflügelfonds, der im Menü mehrfach verwendet wird.

Für die Beilagen werden alte, einheimische Getreidesorten (Dinkel, Waldstaudenroggen) verarbeitet und Tipps und Tricks zur Zubereitung eines feinen Ofengemüses preisgegeben.

Aus den Rüstabfällen entsteht eine schmackhafte Gemüsesuppe.

Beim Dessert werden Sie in die Geheimnisse des Backens mit Farina bona, das aus geröstetem und gemahlenem Mais erzeugt wird und seinen Ursprung im Onsernonetal hat, eingeweiht.

Geflügel-Gemüsesuppe mit Dinkelfladenbrot

Coq au vin vom Bruderhahn, Waldstaudenroggenrisotto und Ofengemüse

Farina bona Kuchen mit Apfelkompott

### Vegetarisch und 100% schweizerisch

Sie stellen das vegetarische Menü von Grund auf selber zu. Für den Gemüsefond welcher als Grundbasis für das ganze Menü verwendet wird, werden die Rüstabfälle verarbeitet, was den Food Waste unterstützt.

Es werden Schweizer Hülsenfrüchte mit in das Menü gebunden wie Erbsen, Linsen, Kichererbsen, Bohnenarten oder Lupinen, sowie alte einheimische Getreidesorten (Dinkel, Waldstaudenroggen).

Weiter werden saisonale und regionale Produkte eingearbeitet, originelle Garnituren kreiert und das Alpengold Sbrinz mitverarbeitet.

Kürbishummus im gebackenen Kürbis (je nach Saison Randenhummus)

Gewürznüsse und -kerne

Kernencracker (mit Dinkelmehl)

Apéro-Zwetschgen (aus getrockneten Zwetschgen mit Baumnuß und Hanfsamen)

Kümmel-Brezeli (mit eigenem Kreuzkümmel)

Kleiner Salatteller mit neuen Inspirationen (Blumenkohlcouscous, Linsensalat)

Most- oder Topinambursuppe mit Popcorn garnitur

Sbrinz-Quarkknödel auf saisonalem Gemüsebeet mit Knuspergranola und Waldstaudenroggenrisotto

*Für Gruppen ab 20 Personen kann eine Gruppenteilung gemacht werden*

Dieses Angebot ist kombinierbar mit Wildkräuter:

## Zubereiten und Geniessen von einem Wildkräuter Menu

3 bis 4 Stunden

CHF 1800.- Pauschal bis 10 Personen  
jede weitere Person CHF 95.-  
inklusive Menu, exklusiv M. Krummenacher

Auf Wunsch im Voraus buchbar den Wildkräuter Spaziergang mit Margareta Krummenacher.

# Kurse mit externen Profis

## Wursten mit Patrick Marxer

Mit Patrick Marxer erfahren sie, was eine gute Wurst ausmacht. Sie produzieren selbst ca. zwei Kilo Würste und nehmen diese mit nach Hause.

3 Stunden

CHF 2400.- Pauschal bis 10 Personen  
jede weitere Person CHF 80.-  
maximal 15 Personen

## Wildkräuter mit Margareta Krummenacher

Sammeln und lernen Sie Wildkräuter kennen mit der Fachfrau und verarbeiten diese anschliessend in Begleitung unseres Küchenteams.

Apéro und Vorspeise  
3 Stunden

CHF 950.- Pauschal bis 10 Personen  
jede weiter Person CHF 95.-

Ebenfalls buchbar mit Zubereiten und Geniessen von einem saisonalen Menu (Seite 3)

## Kursküche mieten

Die vollausgestattete (Koch- und Essgeschirr, 3 Kochfelder, Wok etc) Kursküche steht für Ihren Anlass zur Verfügung. Gerne stehen wir für Besichtigungen zur Verfügung und beraten Sie.

Bis 4 Stunden  
Ab 4 Stunden

CHF 500.- Pauschal  
CHF 700.- Pauschal  
inklusive Reinigung, exklusive Warenkorb

# Führungen

## Klosterführung

Auf unserem Weg durchs Kloster schlagen wir die Brücke vom früher hier wohnhaften Kapuzinerorden bis zum heutigen Kompetenzzentrum für Kulinarik im Alpenraum.

Wir erzählen die Geschichte des Kapuzinerordens und der Bedeutung für die Region über die Zeit und zeigen Ihnen vom Alpsbrinzkeller bis zum Estrich, mit einem kurzen Abstecher in die Essbare Landschaft, was aus dem Kloster geworden ist. Eine kurzweilige Stunde durch die Jahrhunderte.

1 ¼ Stunde

CHF 200.- bis 20 Personen

CHF 400.- 21 bis 40 Personen

## Unterwegs in der Essbaren Landschaft – buchbar April bis Oktober

Erleben Sie die Essbare Landschaft mit rund 250 verschiedenen Obst- und Beerensorten sowie dem Kräutergarten. Bei diesem Rundgang zeigen wir, wenn möglich, auch den Klostersaal, den Alpsbrinzkeller und den Klosterladen.

1 ¼ Stunde

CHF 200.- bis 20 Personen

CHF 400.- 21 bis 40 Personen

## Alpsbrinzdegustation mit Käser

Ausführliche Degustation verschiedener Alpsbrinz-Reifestadien mit Most und Wasser, begleitet von einer Fachperson der Molki Stans. Ausführliche Geschichte und Herstellung des Alpsbrinz mit Besuch im Alpsbrinzkeller des Culinarium Alpinum.

1 ½ Stunde

CHF 390.- Pauschal bis 10 Personen

CHF 13.- jede weitere Person

## Klosterführung kombiniert mit Alpsbrinzdegustation

Rundgang durch das ehemalige Kapuzinerkloster mit Einblick in die Geschichte und die Bedeutung über die Zeit.

## Unterwegs in der Essbaren Landschaft kombiniert mit Alpsbrinzdegustation

Rundgang durch die 'Essbare Landschaft' mit rund 250 verschiedenen Obst- und Beerensorten sowie dem aussergewöhnlichen Kräutergarten.

Anschliessend erfahren sie bei der Degustation verschiedener Alpsbrinz-Reifestadien mit Most und Wasser durch unsere Mitarbeiter auch einiges über die Geschichte und Herstellung des Alpsbrinz.

1 ½ Stunde

CHF 390.- Pauschal bis 10 Personen

CHF 13.- jede weitere Person

## Regionale Biervielfalt

Dank eines herzhaften Apéros sind Sie für die anschliessende Bier-Degustation gewappnet:

1.5 Stunden – 1 Brauerei – 7 Biere. Während der Profi-Brauer Sie in die Geheimnisse des Bierbrauens einweihet und Einiges über die Geschichte des Bieres und der Brauerei zu erzählen hat, degustieren, geniessen und bewerten Sie die unterschiedlichen Biersorten.

1 ½ Stunde

CHF 490.- Pauschal bis 10 Personen, CHF 30.- jede weitere Person

(ohne herzhaftem Apéro) CHF 390.- Pauschal bis 10 Personen, CHF 13.- jede weitere Person

## Weindegustation «Altes & Neues»

Lernen Sie 6 Weine aus unserer begehbaren Weinkarte kennen, welche Sie nicht jeden Tag antreffen. Peter Durrer wird ihnen die Traubensorten, die Entstehung des Weins und die Unterschiede vorstellen.

1 Stunde

CHF 600.- Pauschal bis 7 Personen

jede weitere Person CHF 60.-