

# Klosterzmenge



Montag bis Samstag von 7.00 bis 10.00 Uhr

Bedienen Sie sich nach Herzenslust an unserem regionalen Frühstücksbuffet und der Getränkeauswahl

auf dem Buffet:

## Zopf mit Milchkaramell

Bio Butterzopf mit Milchkaramell

## Birchermüsli mit Beilagen

Biomüsli aus Haferflocken, Apfel und Bio Milch

Als Beilagen finden Sie frische Früchte, getrocknete Früchte, Naturejoghurt, hausgemachtes Granola, Kernen / Leinsamen

## Brot, Butter und Konfi

Auswahl aus Klosterbrot, Bio Butterzopf, Paillassebrot, hausgemachte Konfitüren, Honig und Butter

## Käseauswahl

Weisser Stanser, Stanser Röteli, Nidwaldner Bergkäse

Birnensaft | reinsortiger Apfelsaft | Quittensaft  
Orangenmost | Hafermilch | Bio Milch

zum Bestellen:

**Eierspeisen** Sie haben die Auswahl zwischen  
Hartgekochtes Ei | Spiegelei | Pochiertes Ei  
3-Minuten Ei | Omelette | Rührei  
mit Schinken | Käse | Gemüse | Kräuter | Bio Pilze | Speck

## Fleischauswahl

Trockenfleisch, Fleischkäse, Schinken

## Kaffee und Tee

Hochstrasser & Teegarten | Bio- und Fairtrade zertifiziert

Kaffee | Espresso | Milchkaffee | Cappuccino |  
Latte Macchiato | Alpenkräutertee | Marokkanische Minze |  
Bio Verveine | Schwarztee | Grüntee |

Schokolade warm oder kalt

Edelste Felchlin Schokolade frisch geschmolzen mit 68% Kakaoanteil

Ovomaltine warm oder kalt

CHF 38.00 pro Person

Kinder von 6 - 12 CHF 17.50

jüngere Kinder sind eingeladen

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%.

