

## ABEND À LA CARTE

Überraschungstavolata für den ganzen Tisch	pro Person	72.00	<input type="radio"/>
Salat von unseren Bauern		9.50	<input type="radio"/>
Salami vom Obwaldner Bio-Rind mit Rettich-Relish und gebratenen Birnen		19.50	<input type="radio"/>
Rillette vom Stanser Molkschwein mit Brioche und Brombeerkonfi		19.50	<input type="radio"/>
Gemüsetatar mit Apfelchutney und hausgemachtem Knäckebrot		17.50	<input type="radio"/>
Marinierte Randen mit Meerrettich, Labneh, Minze, Baumnüssen und Cikorino Rosso		17.50	<input type="radio"/>
Tagessuppe		9.50	<input type="radio"/>
Ofengemüse mit Alpsbrinzcrème und salzigem Granola		17.00	<input type="radio"/>
Hausgemachte Spätzli mit Bergkäse, Äpfeln und Rosmarin		18.50	<input type="radio"/>
Frittierte Sellerienuggets mit Miso-Mayonnaise		17.00	<input type="radio"/>
Brust vom Stanser Molkschwein mit Tomaten-Koriandersalsa und Chinakohl mit Pilzen		20.50	<input type="radio"/>
Gebratene Felchen aus dem Vierwaldstättersee mit Kohlgemüse und Weissweinsauce		19.50	<input type="radio"/>
Geschmortes Ragout vom Rind mit Linthmais-Polenta		20.50	<input type="radio"/>
Hacktäschli vom Stanser Gitzi mit Rotkraut und Aroniabeeren-Konfitüre		19.50	<input type="radio"/>
Bratapfelcrème mit Demeter Quark und Haselnüssen		9.50	<input type="radio"/>
Tagesdessert		9.50	<input type="radio"/>

### 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.