



Wine & Dine mit Cantina alla Maggia Ascona

Freitag, 24. Januar & Samstag, 25. Januar 2025

zum Apéro

Crostini mit Bio Pilzen und Lardo
Tessiner Käse Auswahl
Tessiner Fleisch Auswahl
Gebratene Tessiner Polenta mit Luganighe
(Wurst vom Stanser Molkenschwein mit Fenchelkraut)

Kerner 2023

Menu

Kaninchenterrine mit Brombeerkonfi
oder vegetarisch

Randentatar mit Geisskäse

Salat von unseren Bauern
Geräucherter Sellerie mit Yuzuessig-Vinaigrette

Bondola 2022

Ravioli mit Mangold, Ricotta und Salbeibutter

Barbarossa 2021

Brasato im Tessiner Merlot geschmort und Tessiner Merlot - Sauce
Tessiner Loto Risotto und Gemüse

oder vegetarisch

Geschmorte Karotten
Tessiner Loto Risotto mit Safran und Gemüse

Melodia 2020 / 2021

Farina Bona Glace mit Löffelbiskuit und Sabayone

Whisky Ascona 12 years

Menu inklusive Wein, Wasser und Kaffee CHF 120.- pro Person

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	Meggan

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!

Alpsbrinzkeller

Vom Klosterladen aus blickt man in den beeindruckenden Keller.

Degustationen, Führungen

... und Kochkurse können Sie via Website «Erleben» buchen.