



Rebellion, Macht und ein gutes Menü
Erleben Sie Animal Farm von George Orwell
mit einem thematischen Abendessen
und einer packenden Theaterinszenierung

Abendessen Animal Farm

Donnerstag, 4. Dezember 2025

Vorspeisen

Einfacher Bauernsalat

*Nach dem Sturz des alten Regimes träumten die Tiere von einem Neuanfang – schlicht, ehrlich
und hart erarbeitet wie ein einfacher Bauernsalat*

Eingelegtes Gemüse

Konserviert wie die Erinnerung an bessere Zeiten

Sauerteigbrot mit Randenbutter

*Sie teilten das Brot in brüderlicher Eintracht-
Randenbutter im Zeichen an das Blut, welches vergossen wurde auf dem Weg zur
vermeintlichen Gleichheit*

Hauptgang

Schlachtplatte

Speck, Schinken und Wurst vom Stanser Molkenschwein
mit hausgemachtem Senf, Fächerkartoffeln und Sauerkraut

Ironie – «Die letzte Revolution»

Das Ende der Geschichte, die Schweine verraten ihre einstigen Ideale

Dessert

Apfel-Tartlette mit Milchkaramell

*„Die Wissenschaft hat bewiesen, dass Milch und Äpfel notwendig für die Gesundheit eines
Schweins sind.“*

Daher „zum Wohle aller“, dass nur die Schweine diese Dinge bekommen haben

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
Sagenseitz, 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	Megg

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.