



Kastanientag

Samstag, 8. November 2025

Kastanientavolata am Mittag

Apéro

Heissi Kastanie

Vorspeisentavolata

Salat von unseren Bauern

Rillette vom Stanser Molkenschwein mit Kastanienbrioche

Kastanienkroketten

Hauptgang

Kastaniengnocchi mit blauem Büffel-Käse und Dörrbirnen

oder

Duo vom Wild

mit glasierten Kastanien, Spätzli und Rotkraut

Dessert

Kastanien-Zabaione mit Vanilleglace

Menü mit Fleisch CHF 75.-

Menü vegetarisch CHF 65.-

exklusiv Getränke

Abendmenu à la Carte

Kastaniengnocchi mit blauem-Büffel-Käse und Dörrbirnen

CHF 32.-

Duo vom Wild

mit glasierten Kastanien, Spätzli und Rotkraut

CHF 42.-

Kastanien-Zabaione mit Vanilleglace

CHF 14.50

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	Näpfli/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 Klostersgarten 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.