



CULINARIUM ALPINUM

Das CULINARIUM ALPINUM ist nicht nur Gastgeberin im ehemaligen Kapuzinerkloster Stans, sondern Kompetenzzentrum für Kulinarik im Alpenraum. Es fördert die Zusammenarbeit von Landwirtschaft, Tourismus und Gastronomie und setzt sich mit Projekten dafür ein, das kulinarische Erbe der Alpen als Modell für nachhaltigen Genuss und zukunftsfähige Wertschöpfung zu etablieren.

Im Restaurant wird saisonal und regional gekocht, im Hotel übernachtet man in stilvoll renovierten Zimmern, die Ruhe und Schlichtheit mit zeitgemäsem Komfort verbinden. Die historischen Räumlichkeiten bieten Platz für Seminare, Tagungen und Veranstaltungen – ausgestattet mit moderner Technik und einer Atmosphäre, die ihresgleichen sucht. Die Essbare Landschaft rund ums Kloster lädt zum Entdecken und Naschen ein, im Alp-Sbrinz-Keller reifen Käselaike aller acht Zentralschweizer Alp-Sbrinz-Käsereien. Kurse, Degustationen und Führungen machen Kulinarik erlebbar – mit Wissen und mit Herz.



Gemeinsam Erleben

Entdecken Sie die Vielfalt der regionalen Küche und verbinden Sie Genuss mit dem Wissen, das dahintersteckt. Ob Teamevent, Firmenanlass oder private Feier – wir stellen Ihr Erlebnis individuell zusammen.

GEMEINSAM KOCHEN. REGIONAL GENIESSEN. NEUES ENTDECKEN.

Gemeinsam Kochen

APÉRO

Frisch, regional und selbst gemacht: Mit Anleitung unseres Küchenteams entstehen aus saisonalen Zutaten Köstlichkeiten, die Sie anschliessend gemeinsam geniessen. Was im Kochstudio selber zubereitet wird, geniessen Sie anschliessend entspannt zusammen im Restaurant.

45 Minuten

CHF 750.– pauschal bis 10 Personen, jede weitere Person CHF 19.–

APÉRO UND MITBRINGSEL

Neben dem gemeinsam zubereiteten Apéro entstehen selbstgemachtes Granola und Knusperriegel – zusammengestellt ganz nach Ihrem Geschmack. Anschliessend bereiten Sie Ihren Apéro zu, welchen Sie während der Backzeit geniessen. Das Granola und die Riegel können als Mitbringsel mit nach Hause genommen werden.

1.5 Stunden

CHF 850.– pauschal bis 10 Personen, jede weitere Person CHF 29.–

TAVOLATA – APÉRO, VORSPEISEN UND DESSERT

Nach dem gemeinsam zubereiteten Apéro im Kochstudio, geniessen Sie diesen, während Sie mit Anleitung unseres Küchenteams, saisonale und regionale Vorspeisen und Desserts für Ihre Überraschungstavolata zubereiten. Diese geniessen Sie im Anschluss zusammen mit einem Hauptgang unseres Küchenteams.

1.5 Stunden

CHF 1400.– pauschal bis 10 Personen, jede weitere Person CHF 95.–

inklusive Tavolata

TAVOLATA – DAS GANZE MENÜ

Mit Anleitung unseres Küchenteams entsteht eine saisonale und regionale Tavolata. Diese besteht aus drei Vorspeisen, drei Hauptgängen und drei Desserts. Anschliessend geniessen Sie die selbstgekochte Tavolata gemeinsam.

3 Stunden

CHF 1800.– pauschal bis 10 Personen, jede weitere Person CHF 95.–

inklusive Tavolata

Besondere Erlebnisse

NIDWALDEN FÜR DEN GAUMEN

Im Kochstudio wird mit Anleitung unseres Küchenteams ein typisch hiesiges Gericht zubereitet: Nidwaldner Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti, Äpfeln und Baumnüssen. Dazu entstehen drei saisonale Vorspeisen und ein Caramelköpfli als Dessert. Das selbst zubereitete Menü wird anschliessend bei gemütlicher Atmosphäre gemeinsam genossen.

1.5 Stunden

CHF 1100.– pauschal bis 10 Personen, jede weitere Person CHF 85.–

inklusive 3-Gang-Menü

SELBER WURSTEN

Entdecken Sie die Kunst des Wurstens in unserem Kochstudio. Mit Anleitung unseres Küchenteams stellen Sie Ihre eigenen Würste her – ganz nach Ihrem Geschmack. Ob klassisch gewürzt oder kreativ mit saisonalen Zutaten verfeinert: Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Rund zwei Kilo selbstgemachte Kreationen können pro Person mit nach Hause genommen werden.

2 Stunden

CHF 1200.– pauschal bis 10 Personen, jede weitere Person CHF 65.–

In Kombination mit gemeinsamer Tavolata

Die eigenen Würste werden von unserem Küchenteam zubereitet und in die Tavolata integriert, die Sie im Anschluss gemeinsam geniessen.

CHF 1800.– pauschal bis 10 Personen, jede weitere Person CHF 120.–

inklusive Tavolata

WILDPFLANZEN SAMMELN, KOCHEN UND GENIESSEN

Entdecken, sammeln, geniessen: Rund um das Kloster lernen Sie essbare Wildpflanzen kennen und sammeln diese. Zusammen mit dem Küchenteam entstehen daraus kreative Kreationen, die im Anschluss gemeinsam genossen werden.

Apéro

1 Stunde, buchbar April bis Oktober

CHF 750.– pauschal bis 10 Personen, jede weitere Person CHF 29.–

Apéro und Vorspeise

1.5 Stunden, buchbar April bis Oktober

CHF 1100.– pauschal bis 10 Personen, jede weitere Person CHF 95.–

inklusive 3-Gang-Menü

Degustationen & Führungen

ALPSBRINZDEGUSTATION

Ein Käse, drei völlig unterschiedliche Charaktere: Alp Sbrinz wird in drei Reifestadien verkostet, begleitet von passenden Säften und Einblicken in seine jahrhundertealte Geschichte.

45 Minuten

CHF 200.– pauschal bis 10 Personen, jede weitere Person CHF 13.–

WEINKENNENLERNEN «ALTES & NEUES»

Sechs Weine, die man nicht jeden Tag antrifft: An der Degustation verkosten Sie ausgesuchte Weine und erfahren mehr über ihre Traubensorten, die Entstehung und die feinen Unterschiede, die jeden von ihnen ausmachen.

1 Stunde

CHF 600.– pauschal bis 7 Personen, jede weitere Person CHF 60.–

FÜHRUNG CULINARIUM ALPINUM

Auf unserem Weg durchs Kloster schlagen wir die Brücke vom früher hier wohnhaften Kapuzinerorden bis zum heutigen Kompetenzzentrum für Kulinarik im Alpenraum. Wir erzählen die Geschichte des Kapuzinerordens und der Bedeutung für die Region über die Zeit und zeigen Ihnen vom Alpsbrinzkeller bis zum Estrich, mit einem kurzen Abstecher in die Essbare Landschaft, was aus dem Kloster geworden ist. Eine kurzweilige Stunde durch die Jahrhunderte.

1 Stunde

CHF 200.– pauschal bis 20 Personen

FÜHRUNG ESSBARE LANDSCHAFT

Die Kapuzinerbrüder waren Wandermönche und brachten schon vor Jahrhunderten Samen, Früchte und Pflanzen aus anderen Regionen der Welt mit. So wachsen Mispel, chinesische Dattel und dreiblättrige Zitrone neben Maulbeeren, Kakis und Ölweiden. Entlang der Klostermauern entstehen Spaliere mit 30 verschiedenen Birnensorten. Ergänzt durch Gewürzkräuter, essbare Alpenpflanzen und Wildstauden.

1 Stunde, buchbar April bis Oktober

CHF 200.– pauschal bis 20 Personen

Führung in Kombination mit Alpsbrinzdegustation

1.5 Stunden

CHF 390.– pauschal bis 10 Personen, jede weitere Person CHF 13.–