FAIT MAISON · BIOCUISINE · Slow Food Cooks' Alliance

CULINARIUM ALPINUM

NEWSLETTER - Bleiben Sie informiert!

UNSERE MITTAGSMENUS

Montag, 2. November bis Sonntag, 8. November 2026

von 11.30 – 14.00 Uhr

Kichererbsencurry mit Kartoffeln, Gemüse und hausgemachter Focaccia	CHF 29.00
Rahmgulasch «Wiener Art» vom Obwaldner Bio-Schwein mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 27.00
Geschmorte Rindsroulade mit Zwiebeln, Speck, Essiggurken, Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 41.00
Gefüllte Crêpes mit Gemüse, Bergkäse und Kräutersauce	CHF 27.00
Gebratene Egli aus dem Vierwaldstättersee mit Rotweinrisotto und sautierten Bio-Pilzen	CHF 39.00

Alle Menus mit Salatschüssel und Suppe inkl. Wasser

Dessert

Tagesdessert	CHF 9.50
Tageskuchen	CHF 8.50

.

ALP'26
International Alpine Food Contest & Market
6.–8. November 2026

ALP'26

Samstag, 7. und Sonntag, 8. November 2026

Entdecken Sie das Beste aus den Alpen! Tauchen Sie ein in die Welt der traditionellen Spezialitäten und erleben Sie unvergleichlichen Genuss beim internationalen Markt für regionale Produkte.

7. November 10.00 bis 17.00 Uhr
8. November 9.00 bis 17.00 Uhr
Eintritt mit Degustationspass: CHF 10.–

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch, Milchprodukte, Bio-Eier und Backwaren.
Bei Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft. Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. 8.1%