FAIT MAISON · BIOCUISINE · Slow Food Cooks' Alliance

CULINARIUM ALPINUM

NEWSLETTER - Bleiben Sie informiert!

UNSERE MITTAGSMENUS

Montag, 9. November bis Samstag, 14. November 2026

von 11.30 – 14.00 Uhr

Vegetarischer Wildteller mit Spätzli, Pilzrahmsauce, Kürbis, Kastanien und Rotkraut	CHF 29.00
Gekochter Speck vom Obwaldner Bio-Schwein mit Senf, Salzkartoffeln und Sauerkraut	CHF 27.00
Gigot vom Stanser Gitzi mit Kräuterjus und Tessiner Loto-Risotto mit Kürbis	CHF 41.00
Käsepressknödel mit sautiertem Kabis und Kräutersauce	CHF 27.00
Gebratene Felchen aus dem Vierwaldstättersee mit Nussbutterschaum, Demeter Schwarzwurzeln und Birnen	CHF 39.00

Alle Menus mit Salatschüssel und Suppe inkl. Wasser

Dessert

Tagesdessert	CHF 9.50
Tageskuchen	CHF 8.50



Aus der Reihe tanzen

Silvester war erst der Anfang – wir feiern nochmals!

Samstag, 30. Januar 2027

Ende Januar feiern wir das neue Jahr nochmals – mit feinem Essen, mitreissenden Beats und ausgelassener Stimmung.
Ob genussvoll beim Dinner oder tanzend:

Wir bringen die alten Klostermauern zum Beben!

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%