

Sonntags Klosterzmenge

Sonntags von 7.00 bis 12.00 Uhr

Bedienen Sie sich nach Herzenslust an unserem regionalen Frühstücksbuffet und der Getränkeauswahl

auf dem Buffet:

Zopf mit Milchkaramell

Bio Butterzopf mit Milchkaramell

Birchermüsli mit Beilagen

Biomüsli aus Haferflocken, Apfel und Bio Milch

Als Beilagen finden Sie frische Früchte, getrocknete Früchte, Naturejoghurt, hausgemachtes Granola, Kernen / Leinsamen

Brot, Butter und Konfi

Auswahl aus Klosterbrot, Bio Butterzopf, Paillassebrot, hausgemachte Konfitüren, Honig und Butter

Käseauswahl

Weisser Stanser, Stanser Röteli, Nidwaldner Bergkäse

Salziges und Süsses

Hummus | Kräuterquark | Gemüsesticks |
Kalter Braten mit Tatarsauce | Geissfrischkäse mit
Chutney | Geräucherter Fisch

Kuchen | Zimtschnecken

Birnen- | Apfelsaft | Quittensaft
Orangenmost | Hafermilch | Bio Milch

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch. Über Allergene und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft.
Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt. 8.1%.

zum Bestellen:

Eierspeisen Sie haben die Auswahl zwischen
Hartgekochtes Ei | Spiegelei | Pochiertes Ei
3-Minuten Ei | Omelette | Rührei
mit Schinken | Käse | Gemüse | Kräuter | Bio Pilze | Speck

Fleischauswahl

Trockenfleisch | Fleischkäse | Schinken

Kaffee und Tee

Hochstrasser & Teegarten | Bio- und Fairtrade zertifiziert

Kaffee | Espresso | Milchkaffee | Cappuccino |
Latte Macchiato | Alpenkräutertee | Marokkanische Minze |
Bio Verveine | Schwarztee | Grüntee |

Schokolade warm oder kalt

Edelste Felchlin Schokolade frisch geschmolzen mit 68% Kakaoanteil
Ovomaltine warm oder kalt

CHF 45.00 pro Person
Kinder von 6 - 12 CHF 22.50
jüngere Kinder sind eingeladen