

Herzlich Willkommen

Für die multikulturellen Stanser Musiktage haben wir eine ebenso kulinarische Reise mit Rezepten aus Indien, Äthiopien, der arabischen Welt, globalen Klassikern und der Schweiz zusammengestellt. Konsequenterweise zubereitet mit Zutaten aus der Schweiz und verfeinert mit internationalen Gewürzen. Die Vielfalt der landwirtschaftlichen Schweizer Produkte ermöglicht uns diesen Ausflug. Das Menü kann auch komplett vegetarisch bestellt werden.

Unsere Partner

Gemüse/Beeren/Obst

Wydacherhof	Familie Lussi-Durrer	Oberdorf Bio
Geren	Familie Waser	Oberdorf
Hof Murmatt	Familie von Holzen/z'Rotz	Ennetmoos Bio
Bieli	Familie Filliger	Ennetmoos
Hobiell Demeterhof	Familie Zwysig- Camenzind	Kehrsiten
Eichhof	Familie Brunner	Aarberg Bio

Milch/Milchprodukte Ei

Kaisermatt	Familie Fischer	Oberdorf Bio
Schmiedgasse	Molki Stans	Stans
Meierskählen	Toni Odermatt	Stans

Fleisch/Geflügel

Metzgerei	Stutzer&Flüeler	Stans/Kerns
Geflügel	Gallina Bio AG	Malans Bio

Pilz

Gotthardpilze	Familie Lussi	Oberdorf Bio
---------------	---------------	--------------

Schokolade

Felchlin		Ibach
----------	--	-------

Mais/Mehl/Reis

Gran Alpin		Surava
Güetigen	Familie Odermatt	Alpnach

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.
Über Allergene und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft.
Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. 7.7%.



Restaurant

SMT-Überraschungstavolata für den ganzen Tisch pro Person 52.00 ○

Arabisch

Kichererbsen Hummus	12.50 ○
Bulgursalat mit Petersilie	12.50 ○
Brotsalat mit Gemüse	12.50 ○
Falafel und Köfte mit Joghurt, je 2 Stück	16.50 ○
Gewürzter Cous-Cous	9.50 ○
Linsensuppe mit Kreuzkümmel	9.50 ○

Indisch

Linsen-Daal	12.50 ○
Kartoffel-Aloo Matar	12.50 ○
Schweins-Masala	16.50 ○
Lamm-Curry	16.50 ○

Äthiopisch

Iniera mit Kabis	14.50 ○
Iniera mit Geissragout und Berberi	15.50 ○
Iniera mit Bohnen	15.50 ○

Jam Session

Diese Gerichte werden an der täglichen Küchen-Jam-Session entwickelt und am jeweiligen Tag vorgestellt.



Restaurant

Schweizer Dessert

Lebkuchen mit Rahm	9.50	○
Quarkcrème mit Rhabarber	9.50	○
Caramelköpflli mit Rahm	9.50	○
Schokoladenmousse mit 68% Granada Felchlin Schokolade	10.50	○
Rüeblikuchen mit Vanilleglace	12.50	○