Adelhelm-Stube
Kloster Engelberg
Pop-up Restaurant

TAFELFOLGE

Im Kloster Engelberg wird Essen seit 1120 mit Achtsamkeit, Tradition und Liebe zubereitet. Unsere Speisekarte folgt der klösterlichen Tafelfolge: 4 Gänge, wie sie im Klosterkonvent üblich sind. Sie bringt die Schätze unserer Speisekammer und Bäckerei auf den Teller.

MARINIERTER RANDEN
Randen aus dem Klostergarten, zart mariniert und kombiniert mit luftgetrocknetem Engelberger Fleisch und würzigem Ziegenkäse aus Dallenwil.
Ein Auftakt voller Aromen, der die Geschichte und lokale Handwerkskunst verbindet.
****

WEISSWEINSUPPE KLOSTER ENGELBERG
Ein wärmender Gruss aus der klösterlichen Küche:
leichter, eigener Weisswein, verfeinert mit würzigem Sbrinz aus der Produktion von Sälmi – wie ihn die Mönche im Refektorium geniessen.
****

GESCHMORTES RINDSBÄGGLI
Zart geschmorte «Rindsbäggli», serviert mit sämiger, handgemachter Polenta.
Ein Gericht, das Ruhe und Achtsamkeit der klösterlichen Küche widerspiegelt.

oder

SCHWEIZER LACHSFORELLE
Feine Schweizer Lachsforelle in leichter Chasselas-Sauce, begleitet von Graupenrisotto.
Hochwertig und inspiriert von der Klostertradition.
****

BEERENKOMPOTT
Beeren des Klostergartens treffen auf weisse Schokolade und knusprigen Blätterteig.
Ein Dessert, das alte Traditionen modern interpretiert.

oder

KÄSE | FRÜCHTEBROT
Lokale Käse, frische Früchte und Brot aus der Klosterbäckerei.
Ein ehrlicher, handwerklicher Abschluss, wie ihn die Mönche jeden Freitag geniessen.

4 GÄNGE NACH WAHL	Bestellung bis 19:30 Uhr	79
3 GÄNGE NACH WAHL		69

Adelhelm-Stube
Kloster Engelberg
Pop-up Restaurant

TAFELFREUDEN

WINTERSALATE
Frische Winterzutaten aus dem Klostergarten,
kombiniert mit knusprigen Croûtons aus unserer Klosterbäckerei.
Ein Genuss aus der Tradition, der den Beginn eines Mahls einläutet.
10

ROTE SUPPE | SAUERRAHM
Eine wärmende Suppe, inspiriert von den einfachen, nährenden Speisen der Mönche.
Tomaten und Kräuter verleihen jedem Löffel einen Hauch Engelberger Sonne.
13

TRÜFFEL-NUDELN
Trüffel verleiht unseren hausgemachten Nudeln ein luxuriöses Aroma. Ein Gericht, welches den Reichtum der Natur
mit der Schlichtheit klösterlicher Kochkunst verbindet.
22 | 30

KALBSLEBER | KARTOFFELSTOCK
Ein bodenständiges Gericht, wie es in Klosterrefektorien geschätzt wird:
zarte Kalbsleber, harmonisch kombiniert mit süsslich-fruchtigen Äpfeln
und währschaftem Kartoffelstock.
36

LAMMHAXEN AUS DEM ENGELBERGER TAL | TAGLIATELLE
Langsam geschmorte Lammhaxen, inspiriert von traditionellen Rezepten aus dem Tal.
Wurzelgemüse aus dem Klostergarten runden das Gericht ab – einfach, kräftig und herzhaft.
42

GEFLÜGELSCHENKEL IM CHASSELAS | POLENTA
Ein Klassiker mit klostereigenem Wein: Geflügelschenkel in Chasselas-Sauce,
begleitet von cremiger Polenta. Ein Gericht, das die Ruhe und Sorgfalt der
Klosterzubereitung widerspiegelt.
32

KLOSTER BLÄTTERTEIGPASTETLI
Feiner Blätterteig, gefüllt mit aromatischem Gotthardpilzragout. Ein Gericht, welches die
Schätze des Waldes und die klösterliche Liebe zum Backhandwerk vereint.
29

HAUSGEMACHTE FRISCHKÄSEPLIN (PIEMONTESISCHE RAVIOLI)
Frischer Käse, wie einst in der Klosterkäserei hergestellt, serviert mit Nussbutter und
sonnengereiften Cherrytomate. Schlicht, ehrlich und voller Geschmack.
28

UNSERE KLÖSTERLICHEN EISKREATIONEN
Vanille, Mokka, Saisonales Sorbet

Preis pro Kugel	4.50
Portion Schlagrahm	1.50