Adelhelm-Stube
Kloster Engelberg
Pop-up Restaurant

WILLKOMMEN IM KLOSTER ENGELBERG

Unsere Speisekarte erzählt Geschichten aus der Klosterküche vergangener Jahrhunderte,
neu interpretiert für heutige Gaumen. Jedes Gericht ist von den Schätzen unserer Speisekammer, der Klosterbäckerei und der überlieferten Kochkunst inspiriert.
Lassen Sie sich auf eine kulinarische Reise durchs Engelbergtal entführen.

Beim Wein richten wir unser Augenmerk auf klostereigene Gewächse
und traditionsverbundene Schweizer Weine. Vollendet wird die Auswahl durch ehrliche, authentische Tropfen aus dem Alpenraum.
Gerne begleiten wir Sie bei der Wahl eines Weines, der Ihr Mahl harmonisch ergänzt.

Traditioneller Mittagstisch
– Klösterliches gemeinsames Essen –

Jeweils am Samstag und Sonntag heissen wir Sie herzlich zum Mittagessen willkommen. Wir servieren Ihnen ein Mittagsmahl. Salat und Suppe dürfen Sie sich direkt am Tisch selbst schöpfen. Anschliessend präsentieren wir Ihnen den Hauptgang sowie ein Dessert.

Tauchen Sie ein und erleben Sie für einen kurzen Augenblick
die klösterliche Gastfreundschaft.

Auf Anfrage informieren wir gerne über die Zutaten in unseren Gerichten,
welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Deklarationen
Milchprodukte: Chäs im Kloster, Engelbergertal
Brot/ Kleinbrote: Klosterbäckerei Engelberg, Schweizer UrDinkel
Trockenfleisch: Spisboden Familie Trüb-Matter, Engelberg
Fleisch: Schweizer Fleisch aus der Region / Metzgerei Stutzer und Flüeler-Kerns
Fisch: Schweiz

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: vier Gänge, wie sie im Klosterkonvent üblich sind. Sie bringt die Schätze unserer Speisekammer und Bäckerei auf den Teller.

MARINIERTER KOHLRABI
Leicht marinierter Kohlrabi, kombiniert mit luftgetrocknetem
Engelberger Fleisch vom Spisboden und würzigem Kräuterkäse.
Ein aromatischer Auftakt, der lokale Handwerkskunst auf den Teller bringt.
****

ENGELBERGER KLOSTERSUPPE
Ein stärkender Gruss aus der klösterlichen Küche.
Kräftige Rinderbouillon, angereichert mit Wurzelgemüse, Reis und feinen Eierflocken.
****

GESCHMORTES HIRSCHBÄGGLI
Zart geschmorte «Hirschbäggli», serviert mit sämiger Ribelmais-Polenta.
Ein Gericht, das Ruhe und Achtsamkeit der Kochkunst widerspiegelt.

oder

SCHWEIZER LACHSFORELLEN-FILET
Sanft gegart, dazu Chasselas-Sauce mit feiner Säure, weisser Reis.
Moderne Küche mit Wurzeln in der Klostertradition.
****

SÜSSMOSTCREME
Ein sanfter Nachtisch:
Luftig-leichte Creme aus regionalem Süssmost.

oder

KÄSE | FRÜCHTEBROT
Lokale Käse und frisches Früchtebrot aus der Klosterbäckerei.
Ein einfacher, ehrlicher Genuss wie ihn die Mönche jeweils am 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 | GERÖSTETE KERNE
Frische Winterzutaten aus dem Klostergarten,
begleitet von knusprigen Croûtons aus unserer Klosterbäckerei.
Ein Genuss aus der Tradition, der den Beginn eines Mahls einläutet.
10

WEISSWEINSUPPE KLOSTER ENGELBERG
Sanfte Weissweinsuppe, verfeinert mit würzigem Sbrinz aus «Sälmis» Produktion.
Fein, leicht und aus klostereigenem Chasselas.
13

TRÜFFEL-NUDELN
Trüffel, einst ein seltener Genuss für die Klostergemeinschaft, verleiht unseren hausgemachten Nudeln ein luxuriöses Aroma. Ein Gericht, das den Reichtum der Natur mit der Schlichtheit klösterlicher Kochkunst verbindet.
22 | 30

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

LAMMHAXEN AUS DEM ENGELBERGERTAL | RIBELMAIS-POLENTA
Langsam geschmorte Lammhaxen, inspiriert von traditionellen Rezepten aus dem Tal.
Wurzelgemüse aus dem Klostergarten runden das Gericht ab – einfach, kräftig und herzhaft.
39

CORDON BLEU VOM OBWALDNER KALB
Gefüllt mit aromatischem Käse von der Gerschnialp und würzigem Bauernschinken.
Dazu lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren und ein Hauch Zitrone.
Ein bodenständiger Genuss.
43

KLOSTER BLÄTTERTEIGPASTETLI
Feiner Blätterteig, gefüllt mit saisonalem Gemüseragout. Ein Gericht, das die Schätze des Gartens und die klösterliche Liebe zum Backhandwerk vereint.
29

FRISCHE KÜRBIS-GNOCCHI
Gnocchi, durchzogen mit aromatischem Winterkürbis,
leicht angeschwenkt mit Kräutern und mariniertem Kürbis.
28

UNSERE KLÖSTERLICHEN EISKREATIONEN
Vanille, Mokka, saisonales Sorbet

Preis pro Kugel	4.50
Portion Schlagrahm	1.50