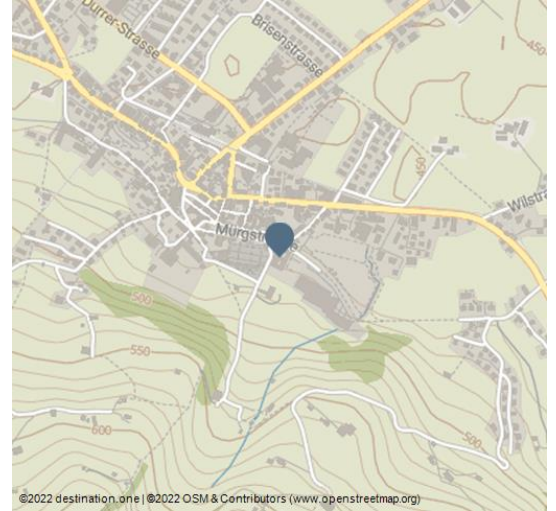




CULINARIUM ALPINUM



CULINARIUM ALPINUM



Préserver la tradition - vivre le plaisir - construire l'avenir de manière durable

Avec CULINARIUM ALPINUM, l'héritage culinaire des Alpes a une patrie. Dans l'ancien couvent des capucins de Stans, dans le canton de Nidwald, tout tourne autour de l'énorme diversité de l'espace alpin. Des artistes culinaires et des distillateurs, des paysans et des bouchers, des sommeliers et des dégustateurs, des professionnels du fromage et des maîtres boulangers se réunissent ici pour façonner ensemble l'avenir de notre espace culturel culinaire. Avec des cours et des séminaires, des produits et des recettes et avec une gastronomie qui vit l'héritage culinaire des Alpes sous toutes ses facettes.

Dans la gastronomie du CULINARIUM ALPINUM, la crédibilité régionale est au premier plan. On travaille principalement avec des produits régionaux authentiques et authentiques de Suisse centrale, de préférence des produits issus de l'agriculture biologique, élargis à des produits issus du patrimoine culinaire alpin.

Features:

Ambiente

historique

Offres

À la carte, Menus, Brunch, Déjeuner, Dîner, Fêtes/mariages, Musique live, Réservation en ligne possible

Produits

Propres produits, Produits naturels de Nidwald, produits régionaux

Swisstainable

Swisstainable Engaged

Espèces de cuisine:

Contact direct:

Peter Durrer

+41 (0)41 619 17 17

info@culinarium-alpinum.com

Adresse:

Mürgstrasse 18
6370 Stans

+41 (0)41 619 17 17

https://culinarium-alpinum.com/

info@culinarium-alpinum.com



Scannez le code QR et enregistrez cette page hors ligne, partagez avec des amis et plus encore.

https://s.et4.de/fcXqf

- ✓ Cuisine suisse
- ✓ régional
- ✓ sans lactose
- ✓ vegan
- ✓ végétarien