



# Le Menu

journalier  
de 12:00 à 14:00 heures,  
et de 18:00 à 21:00 heures

## Unique

Notre objectif est de faire vivre à nos hôtes une expérience exquise qui reste gravée dans leur mémoire longtemps après leur départ.

Pour ce faire, nous devons combiner harmonieusement des éléments culinaires inventifs. C'est pourquoi nous intégrons dans notre travail les éléments uniques de la région et l'histoire de la maison.

Nous vivons notre philosophie de l'hospitalité en recherchant constamment la perfection et un service personnalisé.

Des souvenirs uniques naissent d'expériences transcendantes, et notre art culinaire est ancré durablement pour transporter les hôtes ici.

## Personnel

L'enthousiasme génère l'appréciation. La passion et le dévouement fournissent l'énergie nécessaire à notre inspiration. Les personnalités se traitent mutuellement avec chaleur et respect.

Ce traitement respectueux de tous les êtres humains et de notre monde commun est la base sur laquelle la beauté et le bien s'épanouissent. Nous sommes fiers lorsque nous créons un résultat et une expérience avec nos partenaires, pour nos hôtes et au sein de l'équipe, dans lesquels tout le monde ressent de la cordialité et de la satisfaction. Cela permet également d'accroître facilement le plaisir.

Dans tout ce que nous faisons, nous voulons créer un WOW qui fait le tour des invités et des nouveaux visiteurs, des partenaires et des futurs amis de la maison, de notre équipe et de ses talents de demain.

## Exquis

Des délices soigneusement élaborés avec des saveurs locales, préparés de manière créative et saisonnière, et décorés avec des trésors de notre environnement direct.

Les plats exquis de nos divers menus sont des voyages à travers le terroir, accompagnés de vins de première qualité de la région et de boissons de choix soigneusement sélectionnées. Nous invitons nos hôtes à une immersion culinaire dans la nature de la Villa Honegg.

Profitez de votre séjour à Honegg !

Philipp Keller  
Chef de cuisine

Philipp Tschumi  
Directeur de la restauration

## Menu Gourmet

Servis de 18h00 à 21h00

Truite d'Uri | concombre | aneth

\*\*\*

Mais | crème | caille | poivron

\*\*\*

Brochet | chou-rave | pois du jardin | estragon

\*\*\*

Veau de Nidwald et cabri de Stans | pomme de terre | asperges | ail des ours

\*\*\*

Crème Brûlée de « Stanser Röteli » | cerise de Kulmerau | ail

\*\*\*

Rhubarbe | yogourt | sureau

### Prix de menu

Menu complet 6 plats CHF 134

Menu 5 plats CHF 119

Menu 4 plats CHF 104

Par personne

### Avec accompagnement des boissons

(sans et avec alcool)

Menu complet 6 plats + CHF 72

Menu 5 plats + CHF 60

Menu 4 plats + CHF 48

Par personne

## Menu Gourmet - végétarien

Servis de 18h00 à 21h00

Crème acidulée | ciboulette | concombre | aneth

\*\*\*

Mais | crème | radis | poivrons

\*\*\*

Falafel | chou-rave | pois du jardin | estragon

\*\*\*

Chou-fleur | pomme de terre | asperges | ail des ours

\*\*\*

Crème Brûlée de « Stanser Röteli » | cerise de Kulmerau | ail

\*\*\*

Rhubarbe | yogourt | sureau

### Prix de menu

Menu complet 6 plats CHF 119  
Menu 5 plats CHF 104  
Menu 4 plats CHF 89

Par personne

### Avec accompagnement des boissons

*(sans et avec alcool)*

Menu complet 6 plats + CHF 72  
Menu 5 plats + CHF 60  
Menu 4 plats + CHF 48

Par personne



H O T E L - V I L L A  
H O N E G G

seit 1905

## Menu à partager pour deux personnes

Buffle d'eau de Schlossrued | mais | brioche au thym  
Burrata de Marbach | roquette | tomates cerises | oignon rouge

\*\*\*

Bar | pois chiches | curry | carottes  
Veau | raviolis au fromage de montagne | courgettes | chou-rave

\*\*\*

Cheesecake | fraise | basilic  
Sélection de fromages régionaux | pain aux fruits | noix

CHF 95 par personne

*Ce menu reflète la vie familiale.  
En conséquence, les plats sont placés au centre de la table afin que tout puisse être partagé.*

H O T E L H O N E G G A G

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ

T + 41 41 618 32 00 · F + 41 41 618 32 01 · [info@villa-honegg.ch](mailto:info@villa-honegg.ch) · [www.villa-honegg.ch](http://www.villa-honegg.ch)



H O T E L - V I L L A  
H O N E G G

seit 1905

## Entrées

Salade de printemps asperges   épinards   graines de tournesol   radis d'Obbürgen + <i>Saumon écossais fumé à Beckenried</i>	19 + 7
Crème acidulée Ciboulette   Concombre   Aneth	22
Tartare de buffle d'eau de Schlossrued Mais   brioche au thym + <i>Cognac Rémy Martin VSOP 2cl</i>	29 + 16

## Soupes

Soupe du jour <i>Veillez demander à notre équipe l'offre actuelle.</i>	16
Épinards Tomate   oignon rouge	18

H O T E L H O N E G G A G

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ

T + 41 41 618 32 00 · F + 41 41 618 32 01 · [info@villa-honegg.ch](mailto:info@villa-honegg.ch) · [www.villa-honegg.ch](http://www.villa-honegg.ch)

## De la ferme | du lac

Entrecôte de bœuf Angus de la boucherie Holzen 64  
*Viande tendre et d'excellente qualité, juteuse et aromatique.  
Élevage original au XVIIIe siècle en Écosse dans le but d'obtenir une race bovine produisant moins de lait et produisant une viande de meilleure qualité.*

Poitrine de pintade de l'Alpstein 49  
*La viande brune est très juteuse et tendre et contient peu de matières grasses.  
Genre originaire d'Afrique du Sud. Alimentation avec un mélange de céréales contenant le Rheintaler Ribelmals original. Ces pintades ont une période de reproduction relativement longue de douze semaines.*

Ombles de Brüggli confits 54  
*Sa chair est semblable à celle du saumon, mais beaucoup plus fine.  
En raison de sa valeur nutritionnelle, il est de loin l'un des aliments favoris de tout régime riche en protéines. Ce poisson de première qualité est élevé par une entreprise familiale de Schwyz.*

Steak de veau de la boucherie Stalder 63  
*Viande extrêmement tendre de veaux Nidwald.  
En hiver, vous profitez de la chaleur de l'écurie en faisant beaucoup d'exercice et au printemps, vous profitez du cadre naturel de l'alpage. Les prairies alpines luxuriantes et leurs herbes offrent une nourriture savoureuse et saine aux veaux.*

**Accompagnement** – tous les plats mentionnés ci-dessus sont inclus asperges vertes, courgettes et chou-rave. Nous servons pommes de terre de printemps ou risotto au citron à choix.

## Du champ

Okara 38  
Pois chiches | curry | coco | baby carotte | kefe

Raviolis au fromage de montagne d'Emilia 39  
Pois du jardin | oignon | estragon

## Desserts

Millefeuille Honegg fait maison	
Maxi	9
Mini / à partager	5.50
Rhubarbe   yogourt   sureau	18
Cheesecake   fraise   basilic	18

## Glace

Vanille, café, chocolat	5 par boule
Glace et sorbets faits maison selon l'offre du jour, veuillez demander à notre personnel	5 par boule
Portion de crème fouettée	2

## Fromage

Crème brûlée de « Stanser Röteli »   cerise de Kulmerau   ail	17
Sélection de fromages de producteurs régionaux	18 / 26
Pain aux fruits   noix   fruits secs   miel Honegg + Dessert blanc Prestige Barrique, AOC Argovie, Müller-Thurgau, Vins Nauer, 5cl	+ 8

## Le patrimoine culturel

Il y a plusieurs siècles, le terrain de "Unterhonegg" à Ennetbürgen était connu comme l'un des plus beaux endroits de la région. C'est ici, à 914 mètres au-dessus du niveau de la mer et parfaitement situé, que l'entrepreneur local Emil Durrer a réalisé son rêve en 1905 : il a construit son propre hôtel. L'ancien "convalescent Honegg" comptait 72 lits et était une entreprise familiale typique. À l'époque déjà, les produits locaux de la plus haute qualité, tels que le lait, les œufs, le fromage et la viande, étaient fournis par les fermes de la région. Dix-huit employés locaux accueillaient des hôtes du monde entier pendant la saison estivale. Ces derniers passaient plusieurs semaines, voire des étés entiers, dans l'hôtel et ses environs pittoresques. Le tennis, le croquet, la pétanque, la randonnée et le billard étaient des activités très prisées.

En 1978, l'hôtel principal a fermé ses portes, mais la terrasse est restée ouverte, fonctionnant comme un petit restaurant de jardin. À bien des égards, tout au long de son histoire, Honegg a été un lieu de détente et de plaisir.

Depuis 2007, l'hôtel est une propriété privée. Le magnifique bâtiment a été rénové avec amour selon les normes les plus strictes et, en mai 2011, il a rouvert ses portes sous le nom d'"Hotel Villa Honegg", un hôtel 5 étoiles supérieur comprenant 23 chambres et suites, un cinéma privé, une salle de conférence ultramoderne et un petit mais bel espace spa comprenant une piscine extérieure chauffée à débordement offrant une vue imprenable sur le lac et les Alpes.



**HOTEL HONEGG AG**

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ

## Nos partenaires:

### Viande

Boucherie Holzen, Ennetbürgen  
Boucherie Stalder, Ennetbürgen  
Spécialités suisses de volaille, Mörschwil  
Büffel-Peter, Schlossrued  
Traitaфина, Lenzbourg  
Toni Odermatt, Meierskählen, Stans

### Lait et fromage

Laiterie Barmettler, Stans  
Toni Odermatt, Meierskählen, Stans  
Willi Schmid, Lichtensteig

### Poisson

Bianchi Comestible, Zufikon  
Martin Waser, Beckenried  
Brüggli-Forellen GmbH, Sattel  
Pius Grieser, Obermeilen  
Silvio Baumann, Attinghausen

### Fruits et légumes

Différentes herbes aromatiques du jardin Honegg  
Mundo AG, Rothenburg  
Cour Morgestärn, R. Diener, Kulmerau  
Cour Obermisli, Obbürgen

### Œufs de plein air

Œufs Barmettler, Ennetmoos

### Pain

Fredy's "The fine art of bread", Baden

### Spécialités

Miel Honegg produit par DR. SCHIER'S  
Emilia's Pasta - Edit Delizie d'Italia, Ennetbürgen  
Huile d'olive sicilienne "Balat" & olives, Guidolio à Meggen

Chocolat Felchlin, Schwyz  
Terreni alla Maggia, Ascona  
Lussi-Pilze GmbH, Oberdorf

Nous utilisons exclusivement de la viande suisse. Notre pain est produit en Suisse avec des ingrédients allemands et suisses.  
Toute autre provenance est expressément déclarée.

Des indications sur les ingrédients et les plats susceptibles de déclencher des allergies ou d'autres réactions indésirables, sont disponibles sur demande auprès de notre personnel de service.

La loi interdit la vente de vin, de bière et de cidre aux moins de 16 ans, les spiritueux, les apéritifs et les alco pops aux moins de 18 ans. Nos collaborateurs sont autorisés à demander une pièce d'identité.

Tous les prix s'entendent en CHF et incluent la TVA de 8.1%.

**HOTEL HONEGG AG**

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ