



H O T E L · V I L L A
H O N E G G

seit 1905

Speisekarte

Täglich

12:00 bis 14:00 Uhr

18:00 bis 21:00 Uhr

Einzigartig

Das Erlebnis bleibt im Gedächtnis als die Summe aller Dinge. Mit diesem Bewusstsein verbinden wir die Elemente unserer Kulinarik auf stimmige Art und Weise. Neugierig und engagiert suchen wir aus der Region, der Geschichte des Hauses und dem Kunsthandwerk, das jeder Handlung innewohnt, nach dem Einzigartigen.

Wir leben unsere Hospitality-Philosophie durch konstantes Engagement für Perfektion und Individualität. So entstehen aus schönen Erlebnissen exklusive Erinnerungen. Unsere Kulinarik ist Sinnlichkeit zum Mitnehmen, nachhaltig verankert.

Persönlich

Begeisterung erzeugt Wertschätzung. Leidenschaft und Hingabe sind die Energie für unsere Inspiration. Persönlichkeiten begegnen sich mit Herzlichkeit und Respekt.

Dieser respektvolle Umgang mit allen Menschen und der Mitwelt ist die Basis, auf der Schönes und Gutes aufblüht. Es macht uns stolz, wenn wir mit unseren Partnern, für unsere Gäste und im Team ein Ergebnis und Erlebnis kreieren, in dem alle Herzlichkeit und Zufriedenheit empfinden. Das erhöht auch ganz einfach den Genuss.

Exquisit

Köstlichkeiten, sorgfältig mit regionaler Verbundenheit ausgesucht, kreativ und saisonal zubereitet, mit Schätzen aus unserer direkten Umgebung geschmückt. Exquisite Gerichte und Zubereitungen aus unseren abwechslungsreichen Menus und Karten sind ein Höhenflug durch die Landschaft und die Region. Als liquide Begleiter setzen wir vor allem auf vorzügliche Weine aus der Region und eine selektive Getränkeauswahl, zumeist mit einem Touch Honegg. Tauchen Sie kulinarisch ein in die Natur der Villa Honegg.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden!

Philipp Keller
Küchenchef

Philipp Tschumi
F&B Manager & Stv. Gastgeber

Gourmetmenu

Serviert von 18:00 bis 21:00 Uhr

Urner Forelle | Gurke | Dill

Mais | Rahm | Wachtel | Paprika

Hecht | Kohlrabi | Gartenerbsen | Estragon

Nidwaldner Kalb und Stanser Gitzi | Kartoffel | Spargel | Bärlauch

Crème Brûlée vom Stanser Röteli | Kulmerauer Kirsche | Knoblauch

Rhabarber | Joghurt | Holunder

Menupreise

6 Gänge Menu CHF 134
5 Gänge Menu CHF 119
4 Gänge Menu CHF 104

Getränkebegleitung

alkoholfrei | alkoholisch

6 Gänge + CHF 72
5 Gänge + CHF 60
4 Gänge + CHF 48

Gourmetmenu - vegetarisch

Serviert von 18:00 bis 21:00 Uhr

Sauerrahm | Schnittlauch | Gurke | Dill

Mais | Rahm | Radieschen | Paprika

Falafel | Kohlrabi | Gartenerbsen | Estragon

Blumenkohl | Kartoffel | Spargel | Bärlauch

Crème Brûlée vom Stanser Röteli | Kulmerauer Kirsche | Knoblauch

Rhabarber | Joghurt | Holunder

Menupreise

6 Gänge Menu CHF 119
5 Gänge Menu CHF 104
4 Gänge Menu CHF 89

Getränkebegleitung

alkoholfrei | alkoholisch

6 Gänge + CHF 72
5 Gänge + CHF 60
4 Gänge + CHF 48

Menu zum Teilen für zwei Personen

Schlossrueder Wasserbüffel | Mais | Thymianbrïoche
Marbacher Burrata | Rucola | Kirschtomaten | rote Zwiebel

Wolfsbarsch | Kichererbsen | Curry | Karotten
Kalb | Bergkäse Ravioli | Zucchetti | Kohlrabi

Cheesecake | Erdbeere | Basilikum
Regionale Käseauswahl | Früchtebrot | Nüsse

CHF 95 pro Person

Dieses Menu spiegelt das familiäre Leben wider.

Entsprechend werden die Speisen in der Tischmitte platziert, damit alles geteilt werden kann.



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

seit 1905

Vorspeisen

Frühlingsalat	19
Spargel Blattspinat Sonnenblumenkerne Obbürgener Radiesli <i>+ in Beckenried geräucherter Schottischer Lachs</i>	+ 7
Sauerrahm	22
Schnittlauch Gurke Dill	
Schlossrueder Wasserbüffeltatar	29
Mais Thymianbrioche <i>+ Cognac Rémy Martin VSOP 2cl</i>	+ 16

Suppen

Tagessuppe	16
<i>Bitte fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot.</i>	
Spinat	18
Tomate rote Zwiebel	

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 · www.villa-honegg.ch

Vom Hof | aus dem See

Entrecôte vom Angus Rind von der Metzgerei Holzen 64

Zarte und hervorragende Fleischqualität, saftig und aromatisch.

Ursprüngliche Züchtung des 18. Jahrhunderts in Schottland mit dem Ziel eine Rinderrasse zu erhalten, die weniger Milch produziert und eine höhere Fleischklasse ergibt.

Perlhuhn Brust vom Alpstein 49

Das dunkle Fleisch ist sehr saftig und zart und weist einen geringen Fettanteil auf.

Ursprünglich aus Südafrika stammende Gattung. Fütterung mit einer Getreidemischung, welche den Original Rheintaler Ribelmals enthält. Diese Perlhühner haben eine vergleichsweise lange Zuchtzeit von zwölf Wochen.

Konfierter Brüggli Saibling 54

Sein Fleisch ist lachsartig, jedoch deutlich feiner.

Aufgrund seines Nährwertes zählt er mit Abstand zu den Favoriten jeder eiweissreichen Ernährung. Dieser erstklassige Fisch wird von einem Schwyzer Familienunternehmen gezüchtet.

Kalbsteak von der Metzgerei Stalder 63

Äusserst zartes Fleisch von Nidwaldner Kälbern.

Sie geniessen im Winter die Wärme im Stall mit genügend Auslauf und im Frühling auf der Alp die natürliche Umgebung. Die saftigen Alpweiesen mit ihren Kräutern sind eine schmackhafte und gesunde Nahrung für die Kälber.

Beilagen - Die oben erwähnten Speisen werden mit grünem Spargel, Zucchetti und Kohlrabi serviert. Zur Wahl mit Zitronenrisotto oder Frühlingkartoffeln.

Vom Feld

Okara 38
Kichererbsen | Curry | Kokos | Baby Karotte | Kefe

Emilia's Bergkäseravioli 39
Gartenerbse | Zwiebel | Estragon

Desserts

Honegg Crèmeschnitte	
Maxi	9
Mini	5.50
Rhabarber Joghurt Holunder	18
Cheesecake Erdbeere Basilikum	18

Glace

Vanille, Kaffee, Schokolade	5 pro Kugel
Hausgemachtes Tagessorbet	5 pro Kugel
Portion Schlagrahm	+2

Käse

Crème Brûlée vom Stanser Röteli Kulmerauer Kirsche Knoblauch	17
Käseauswahl von regionalen Produzenten	18 / 26
Früchtebrot Nüsse Dörrfrüchte Honegg Honig + Dessert blanc Prestige Barrique, AOC Aargau, Müller-Thurgau, Nauer Weine, 5cl	+ 8

Einige Worte zur Geschichte

Das Land der Unterhonegg in Ennetbürgen am Vierwaldstättersee galt schon vor hundert Jahren als schönster Fleck weit und breit. An bester Lage auf 914 Meter über Meer, erfüllte sich Emil Durrer aus Kerns seinen Traum vom eigenen Hotel.

Erbaut im Jahre 1905, war das damalige «Kurhaus Honegg» mit 72 Betten ein klassischer Familienbetrieb. Schon dazumal wurden landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Milch, Käse oder Fleisch von den umliegenden Höfen sowie Ortschaften bezogen. 18 einheimische Angestellte haben während der Sommersaison Gäste aus aller Welt willkommen geheissen. Diese verbrachten meist mehrere Wochen, manche auch den ganzen Sommer im Hotel und seiner herrlichen Umgebung.

Die Zeit wurde mit Tennis, Krocket, Kugelspiel, Wandern oder Billard vertrieben.

1978 wurde der Hotelbetrieb eingestellt und lediglich als Gastwirtschaft auf der Sonnenterrasse weitergeführt. So ist die Honegg für viele Einheimische ein über Generationen gewachsener Ort der Erholung und des Genusses.

Seit 2007 befindet sich das Hotel in privatem Besitz und wurde nach mehrjährigem Umbau im Mai 2011 unter dem Namen «Hotel Villa Honegg» als 5-Sterne Superior Hotel mit 23 Zimmern und Suiten wiedereröffnet.



HOTEL HONEGG AG

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ

Unsere Partner:

Fleisch

Holzen Metzgerei, Ennetbürgen
Metzgerei Stalder, Ennetbürgen
Schweizer Geflügelspezialitäten, Mörschwil
Büffel-Peter, Schlossrued
Traitafina, Lenzburg
Toni Odermatt, Meierskählen, Stans

Milch & Käse

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

Fisch

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

Früchte & Gemüse

Verschiedene Kräuter aus dem Honegg Garten
Mundo AG, Rothenburg
Hof Morgestärn, R. Diener, Kulmerau
Hof Obermisli, Obbürgen

Freiland-Eier

Barmettler Eier, Ennetmoos

Brot

Fredy's „The fine art of bread“, Baden

Spezialitäten

Honegg Honig, Urs Rohrer & Guido Portmann
Emilia's Pasta - Edit Delizie d'Italia, Ennetbürgen
Sizilianisches „Balat“ Olivenöl & Oliven, Guidolio in Meggen

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

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch. Unser Brot stammt aus Schweizer Produktion mit Zutaten aus Deutschland und der Schweiz. Eine andere Herkunft ist ausdrücklich deklariert.

Angaben zu Zutaten und Gerichten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige,
Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

Unsere Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

HOTEL HONEGG AG

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ