

HOTEL VILLA HONEGG

HONEGG STÜBLI

Im Honegg Stübli wird die kulinarische Tradition der Schweiz in all ihrer Köstlichkeit zelebriert. Auserlesener Käse und Fleisch stammen direkt von den umliegenden Höfen – alle Beilagen werden wie in Grossmutter's Küche hausgemacht und mit viel Liebe zubereitet.





HOTEL VILLA HONEGG
Honegg
6373 Ennetbürgen

KONTAKTIEREN SIE UNS
+41 41 618 32 00
marketing@villa-honegg.ch
www.villa-honegg.ch

HOTEL VILLA HONEGG

HONEGG STÜBLI

Genuss durch und durch. Die Atmosphäre ist entspannt, es wird geplaudert, getrunken, gelacht und gespiesen von Anfang November bis Ende März.

Für ein gemütliches Beisammensein bis zu 10 Personen. Käse Fondue oder Fondue Chinoise geniessen und die Blicke über den Vierwaldstättersee schweifen lassen.

HOTEL VILLA HONEGG

KÄSE FONDUE

Nüsslisalat

Speck | Croutons | Ei

Fondue à discretion ab 2 Personen

Chüschtings Buurebrot

Kartoffeln

Angus Trockenfleisch von der Holzen Metzgerei

Gepickeltes Gemüse

Felchlin Maracaibo

65% Schokolade | Haselnuss | Birne

Nature

Unser klassischer
Honegg Käsemix

ab CHF 89
pro Person

Chilli

Würzig-feurige
Honegg Chilli-
Mischung

ab CHF 89
pro Person

Pilz

Honegg Pilz-
auswahl aus der
Innerschweiz

ab CHF 92
pro Person

Trüffel

Edle Mischung
aus Trüffel und
Champagner

ab CHF 98
pro Person



NATURE

CHILLI

PILZ

TRÜFFEL

HOTEL VILLA HONEGG

FONDUE CHINOISE

AB 8 PERSONEN

Chinoise Tavolata à discretion
mit Fleisch von der Stalder Metzgerei in Ennetbürgen

Rind | Poulet | Kalb | Lamm

Winter Salate

Gepickeltes Gemüse

Verschiedene Honegg Saucen

Pommes Frites und / oder Reis

Bouillon mit Sherry

Felchlin Maracaibo

65% Schokolade | Haselnuss | Birne

ab CHF 95 pro Person

Reservations können bis 48h vor dem Event angenommen werden.



TAVOLATA
REGIONAL
SAISONAL

HOTEL VILLA HONEGG

APÉRO & GETRÄNKE

Weisswein – zu Käse Fondue

7.5 dl

Schweiz, Wallis

Petite Arvine Réserve AOC, Histoire d'Enfer

CHF 125

Petite Arvine

Schweiz, Wallis

Païen Blanc AOC Wallis, Nicolas Zufferey

CHF 83

Heida

Schweiz, Waadt

Dézaley Médinette Grand Cru, Louis Bovard

CHF 89

Chasselas

Rosé – zu Fondue Chinoise

Frankreich, Provence

Etoile Rosé, Maison Mirabeau

CHF 83

Grenache, Cinsault

Rotwein – zu Fondue Chinoise

7.5 dl

Frankreich, Côtes de Beaune

Crozes-Hermitage Rouge « Roche Pierre» AOC, Domaine Belle

CHF 155

Syrah

Schweiz, Obwalden

Cabernet Jura AOC, Weingut Tellen

CHF 83

Cabernet Jura

Italien, Friaul

Poppone IGT, Antonutti Vini

CHF 75

Merlot, Pignolo

Honegg Glühwein rot

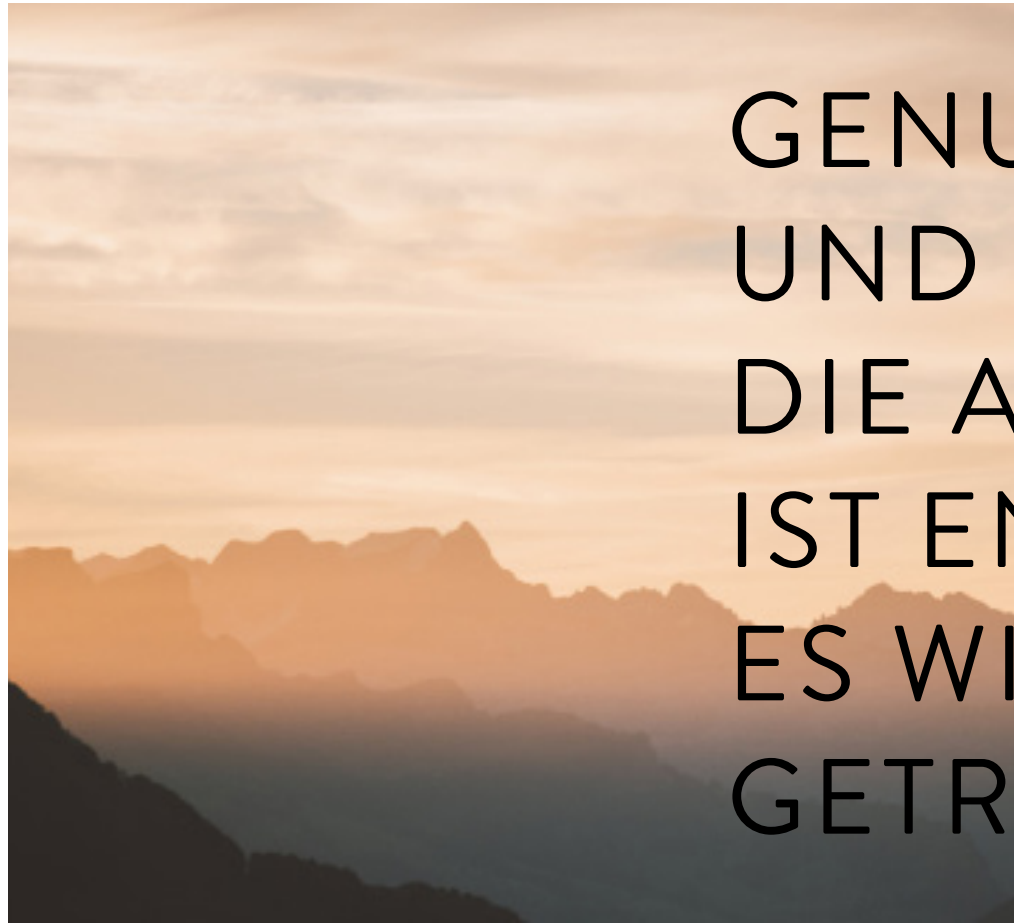
CHF 8.50 / Glas

Honegg Wasser mit / ohne

CHF 8 / Liter

Tee nach Wahl

Inklusive



GENUSS DURCH
UND DURCH.
DIE ATMOSPHERE
IST ENTSPANNT.
ES WIRD GEPLAUDERT,
GETRUNKEN, GELACHT.