

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 Raclette geniessen und die Blicke über den Vierwaldstättersee schweifen lassen.

HOTEL VILLA HONEGG

KÄSE FONDUE

Nüsslalat

Speck | Croutons | Ei

Fondue à discretion ab 2 Personen

Chüschtings Buurebrot

Kartoffeln

Angus Trockenfleisch von der Holzen Metzgerei

Gepickeltes Gemüse

Birnenschnitze

ein Glas Chasselas pro Person, ein traditioneller Schweizer Wein zum Apéro, inklusive

Nature

Pilz

Trüffel

Unsere klassische
Honegg Mischung

Champignon, Kräuter-
seitlinge und Shitake aus
der Innerschweiz

Edle Mischung aus Trüffel
und Champagner

ab CHF 85 pro Person

ab CHF 85 pro Person

ab CHF 90 pro Person



NATURE

PILZ

TRÜFFEL

HOTEL VILLA HONEGG

Raclette

Raclette à discretion ab 8 Personen

serviert mit:

Chüschdigs Buurebrot

Kartoffeln

Angus Trockenfleisch von der Holzen Metzgerei

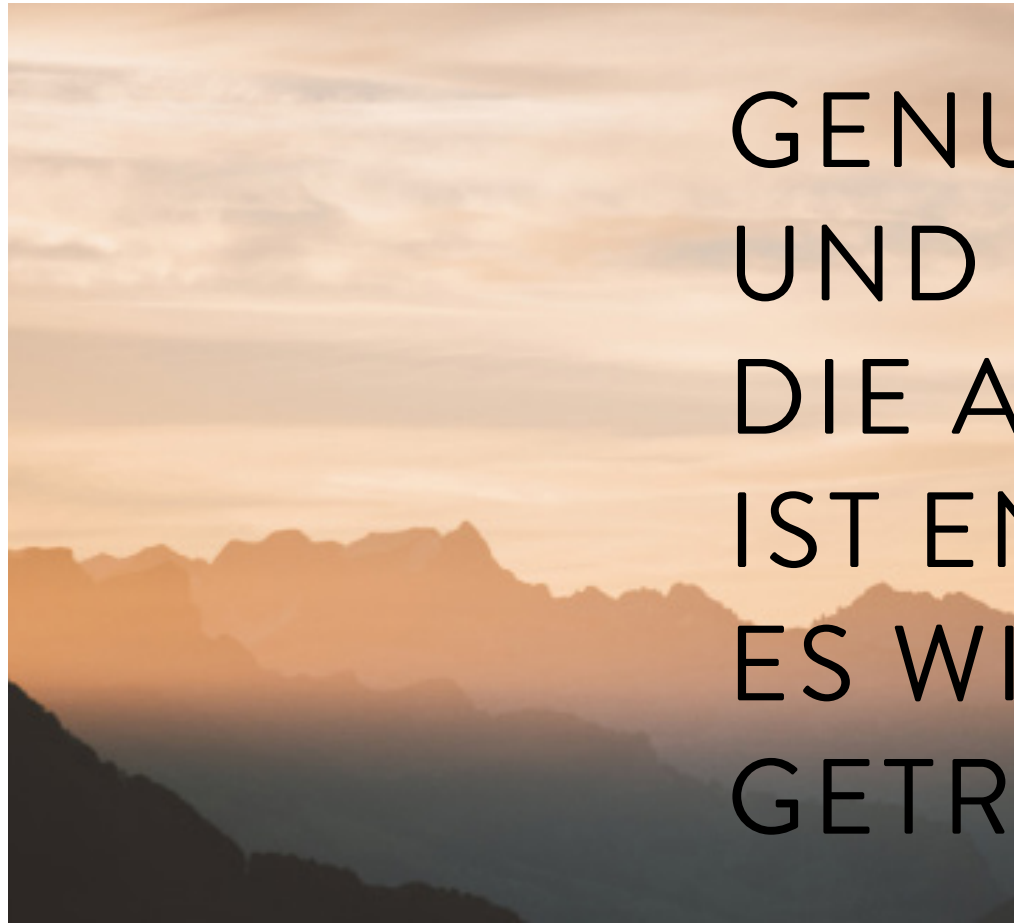
Gepickeltes Gemüse

Birnenschnitze

inklusive privaten Koch für Ihre Gruppe und exklusiver Nutzung
unseres Stüblis

CHF 80 pro Person





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