

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.





H O T E L · V I L L A  
**H O N E G G**

seit 1905

HOTEL VILLA HONEGG

Honegg  
6373 Ennetbürgen

KONTAKTIEREN SIE UNS

+41 41 618 32 00

[marketing@villa-honegg.ch](mailto:marketing@villa-honegg.ch)

[www.villa-honegg.ch](http://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 Dezember 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

Winterliches Salatbouquet mit gerösteten Nüssen

Birnen und confierte Feigen

\*\*\*

Fondue à discretion ab 2 Personen

Chüschtings Buurebrot

Farbige Babykartoffeln ProSpecieRara aus dem Albulatal

Angus Trockenfleisch von der Holzen Metzgerei

Hausgemachte Pickled Veggies

Birnenschnitze

\*\*\*

Lebkuchen

Fior di Latte und Grapefruit

Kräuter

Pilz

Trüffel

Unsere klassische  
Honegg Kräutermischung

Steinpilze aus der  
Innerschweiz

Edle Mischung aus Trüffel  
und Champagner

ab CHF 89 pro Person

ab CHF 89 pro Person

ab CHF 98 pro Person



KRÄUTER

PILZ

TRÜFFEL

HOTEL VILLA HONEGG

# FONDUE CHINOISE

Chinoise Tavolata à discretion

mit Fleisch von der Stalder Metzgerei in Ennetbürgen

Rind / Poulet / Kalb / Lamm

Winter Salate

Hausgemachte Pickled Veggies

Apfel-Orange-Birne Macédoine

Verschiedene Honegg Saucen

Honegg Frites und Reis

\*\*\*

Bouillon mit Sherry

\*\*\*

Lebkuchen, Fior di Latte und Grapefruit

oder

Crème Brûlée vom Stanser Fladä mit gedörrten Zwetschgen

ab CHF 95 pro Person



TAVOLATA  
REGIONAL  
SAISONAL

HOTEL VILLA HONEGG

# APÉRO & GETRÄNKE

## Weisswein – zu Käse Fondue

Schweiz, Waadt

Dézaley Médinette Grand Cru, Louis Bovard

Chasselas

7.5 dl

CHF 79

Schweiz, Wallis

Petite Arvine Réserve AOC, Histoire d'Enfer

Petite Arvine

CHF 119

Schweiz, Wallis

Païen Blanc AOC Wallis, Nicolas Zufferey

Heida

CHF 83

## Rosé – zu Fondue Chinoise

Frankreich, Provence

Rosé Bormettes, Château des Bormettes

CHF 66

## Rotwein – zu Fondue Chinoise

Schweiz, Tessin

SanZeno DOC, Tamborini

Merlot

7.5 dl

CHF 69

Schweiz, Obwalden

Regent Barrique AOC, Weingut Tellen

Regent

CHF 78

Frankreich, Côtes de Beaune

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

Syrah

CHF 155

Honegg Glühwein rot

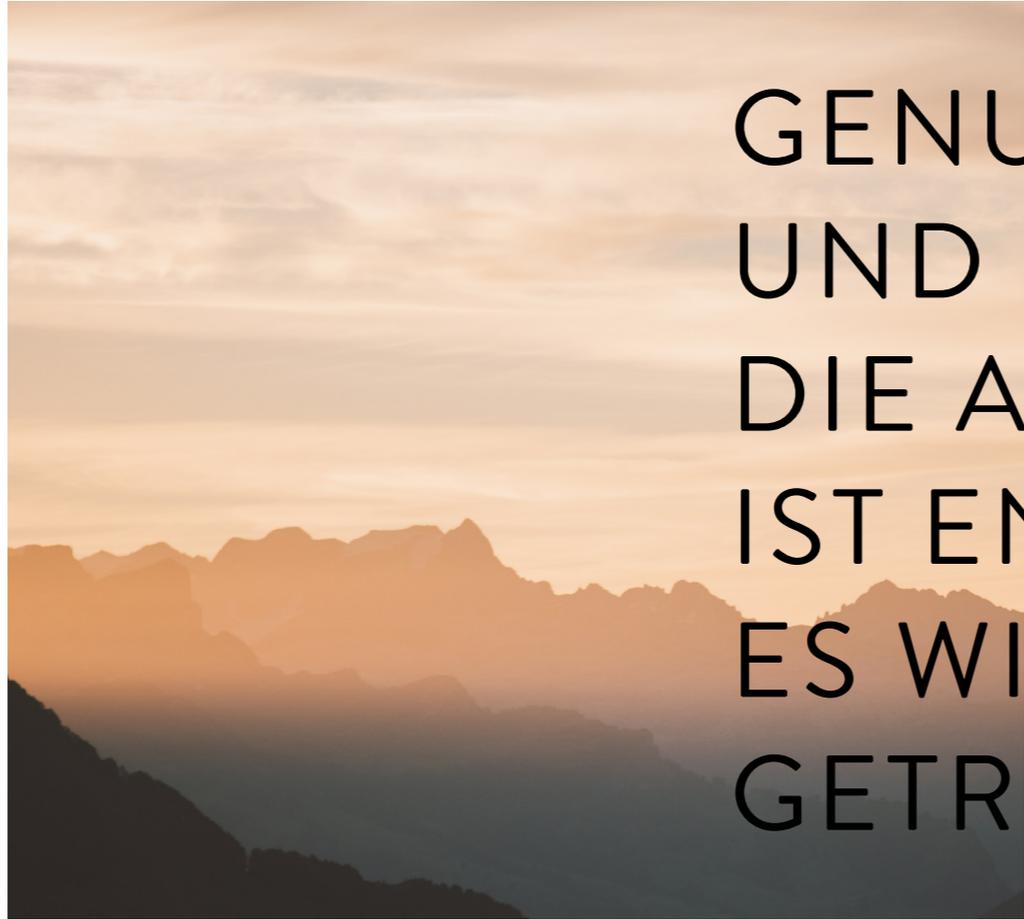
CHF 7.50 / Glas

Tee nach Wahl

Inklusive

Honegg Wasser mit / ohne

CHF 7 / Liter



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