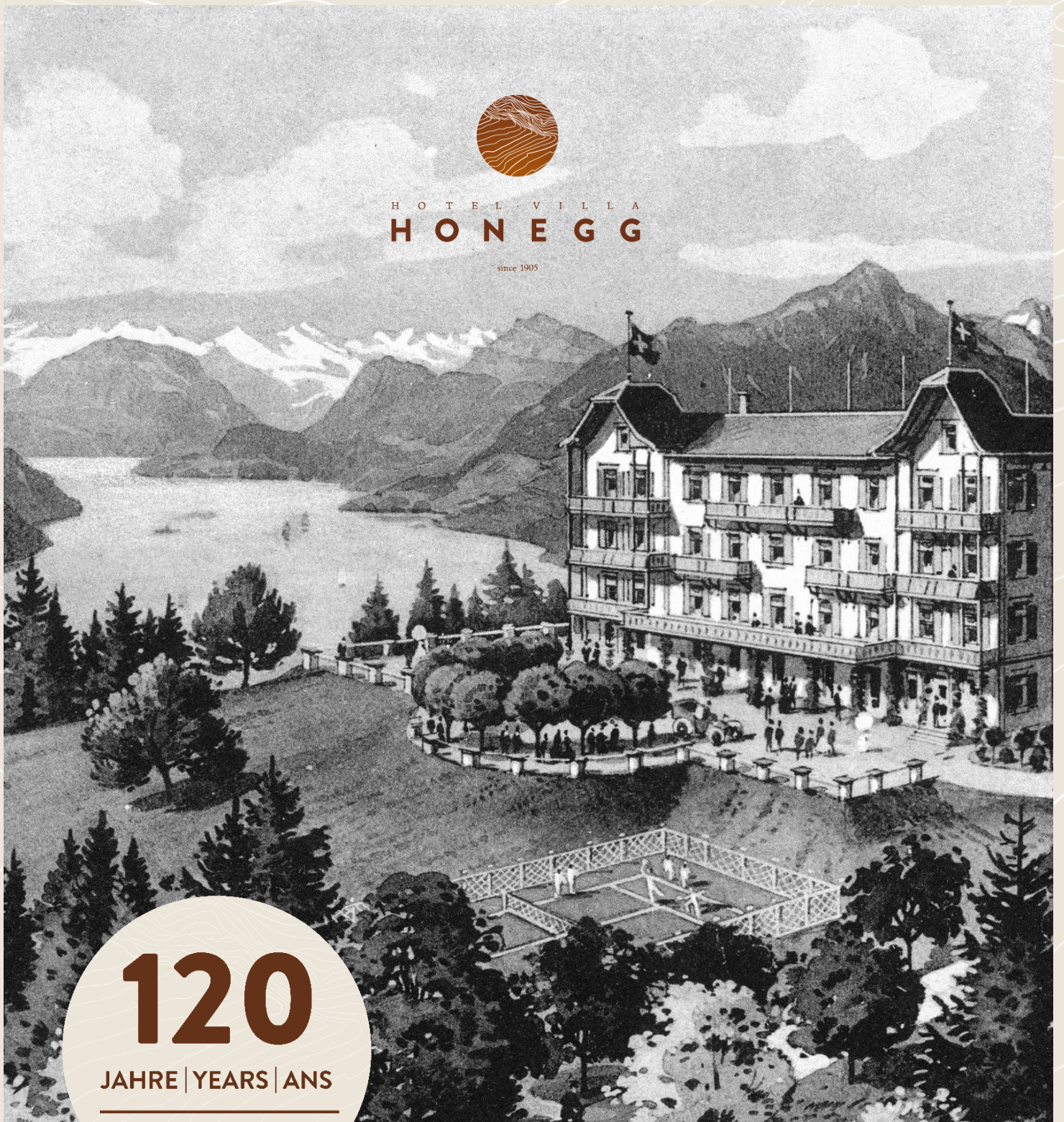


HOTEL VILLA
HONEGG

since 1905



120

JAHRE | YEARS | ANS

1906-2026

Carte des mets

Unique

L'expérience reste gravée dans la mémoire comme la somme de chaque détail. C'est avec cette conscience que nous réunissons les éléments de notre univers culinaire de manière harmonieuse. Curieux et passionnés, nous cherchons l'exceptionnel à travers notre région, l'histoire de la maison et le savoir-faire artisanal présent dans chaque geste.

Notre philosophie de l'hospitalité se vit à travers un engagement constant envers la perfection et l'individualité. Ainsi, de beaux moments deviennent des souvenirs exclusifs. Notre cuisine incarne une sensualité à emporter, durablement ancrée.

Personnel

L'enthousiasme suscite la reconnaissance. La passion et le dévouement sont les moteurs de notre inspiration. Des personnalités se rencontrent dans la chaleur et le respect.

Cette attitude respectueuse envers les personnes et notre environnement est le terreau sur lequel le beau et le bon peuvent s'épanouir. C'est une grande fierté pour nous de créer, avec nos partenaires, pour nos hôtes et en équipe, un résultat et une expérience où chacun ressent sincèrement chaleur et satisfaction. Et cela ne fait qu'amplifier le plaisir.

Exquis

Des délices soigneusement sélectionnés dans une démarche de proximité régionale, préparés avec créativité au fil des saisons, et sublimes par les trésors de notre environnement immédiat.

Nos plats raffinés et nos préparations issues de menus et cartes variés vous font vivre un véritable voyage culinaire à travers notre région et ses paysages.

Pour accompagner ces mets, nous privilégions des vins d'exception issus de la région ainsi qu'une sélection de boissons choisies avec soin — souvent empreintes de l'esprit Honegg.

Plongez dans la nature gourmande de la Villa Honegg.

Nous vous souhaitons un délicieux moment.

Nadine Stadelmann
Cheffe de cuisine

Florian Schmid
Chef de Service

Menu gastronomique

Perche du Valais

Abricot | Camomille

Savagnin Blanc, Domaine de la Maison Carrée, Neuchâtel, 2024

Cêpe

Sbrinz | Jaune d'œuf

Clos de Tsampéhro Blanc (Heida, Rèze), Valais, 2023

Langue de veau de l'Unterwald

Betterave | Groseilles

Elfingen Rüeget (Pinot Noir), Tom Litwan, Oberhof, Argovie, 2023

Raviolo

Chou blanc pointu | Beurre noisette

Summer Ale, Chen Van Loon Brewers, Argovie

Filet d'agneau Suisse

Polenta tessinoise | Légumes du marché

Il Rosso di Chiara (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc), Paolo Basso, Tessin, 2022

Sélection de fromages régionaux

Pain aux fruits maison

Dezaley Grand Cru "Chemin de Fer" (Chasselas), La Maison Massy, Vaud, 2018

« La forêt »

Aspérule odorante | Primevère officinale | Bourgeons de sapin

Alpine Margarita

Sans fromage – CHF 155

Avec fromage – CHF 170

Accords mets-boissons – CHF 80

Accords mets-boissons – CHF 85

Menu gastronomique – végétarien

Carotte

Abricot | Camomille

Cêpe

Sbrinz | Jaune d'œuf

Céleri

Betterave | Groseilles

Raviolo

Chou blanc pointu | Beurre noisette

Okara

Tomate | Polenta tessinoise | Légumes du marché

Sélection de fromages régionaux

Pain aux fruits maison

« La forêt »

Aspérule odorante | Primevère officinale | Bourgeons de sapin

Sans fromage – CHF 143

Avec fromage – CHF 158

Menu classique

Tomate cerise
Cerise | Quark de chèvre

Tartare de bœuf de l'Unterwald
Moelle | Crackers aux graines

Saumon de Lostallo
Pomme de terre | Fenouil

Sélection de fromages régionaux
Pain aux fruits maison

Yaourt
Miel Honegg | Fraise | Basilic

CHF 140

Entrées

Tartare de bœuf de l'Unterwald Moelle Crackers aux graines	28
Salade estivale Radis Feta de Marbach Graines Pousses	19
Perche du Valais Abricot Camomille	28
Tomate cerise Cerise Quark de chèvre	24
Langue de veau de l'Unterwald Betterave Groseille	26

Soupes

Soupe du jour <i>Veillez demander à notre équipe la suggestion actuelle.</i>	16
---	----

De la ferme | Du ruisseau

Filet d'agneau Suisse 64
Polenta tessinoise | Légumes du marché

Filet de veau du Nidwald 64
Pomme de terre | Herbes | Carotte

Sandre des Alpes | Safran d'Argovie 54
Risotto | Mini brocoli | Champagne

Poulet au maïs de l'Alpstein
Gnocchis au romarin | Haricot | Lard 49

Du champ

Okara 44
Asperges | Radis

Safran d'Argovie 38
Risotto | Jersey Blue | Pomme

Desserts

Mille-feuille Honegg	
Maxi	10
Mini	5.50
« La forêt »	19
Aspérule odorante Primevère officinale Bourgeons de sapin	
Yaourt Miel Honegg	19
Fraise Basilic	

Glaces

Vanille Café Chocolat	5.5 par boule
Sorbet du jour maison	5.5 par boule
<i>Veillez demander à notre équipe la suggestion actuelle.</i>	
Portion de crème chantilly	+2.5

Fromages

Sélection de fromages régionaux	19 28
Pain aux fruits maison	

Quelques mots d'histoire

La propriété de l'Unterhonegg, située à Ennetbürgen sur les rives du lac des Quatre-Cantons, était déjà considérée il y a plus de cent ans comme l'un des plus beaux endroits de la région. À 914 mètres d'altitude, dans un emplacement exceptionnel, Emil Durrer, originaire de Kerns, y réalisa son rêve : posséder son propre hôtel.

Construit en 1905, l'établissement alors appelé « Kurhaus Honegg » comptait 72 lits et fonctionnait comme une entreprise familiale classique. Déjà à l'époque, des produits agricoles tels que le lait, le fromage ou la viande provenaient des fermes et villages environnants. Durant la saison estivale, 18 employés locaux accueillaient des hôtes venus du monde entier. Ceux-ci séjournaient souvent plusieurs semaines, voire tout l'été, profitant de l'hôtel et de son environnement exceptionnel. Leur temps libre était consacré au tennis, croquet, jeu de boules, randonnée ou billard.

En 1978, l'exploitation hôtelière a été interrompue, et seule la terrasse ensoleillée a continué à fonctionner comme auberge. Ainsi, pour de nombreux habitants de la région, la Honegg est restée, génération après génération, un lieu de détente et de plaisirs.

Depuis 2007, l'hôtel est entre des mains privées. Après plusieurs années de rénovation, il a rouvert ses portes en mai 2011 sous le nom de « Hotel Villa Honegg », en tant qu'établissement 5 étoiles supérieur, avec 25 chambres et suites.



Nos partenaires

Viande

Holzen Boucherie, Ennetbürgen
Boucherie Stalder, Ennetbürgen
Spécialités suisses de volaille, Mörschwil
Büffel-Peter, Schlossrued
Élevage de cailles Staad, D. & M. Fitzi

Lait & Fromage

Laiterie Barmettler, Stans
Fromagerie alpine Marbach AG, Marbach
Willi Schmid, Lichtensteig

Poisson

Bianchi Comestible, Zufikon
Waserlachs GmbH, Beckenried
Pisciculture P. Jäggi, Ennetmoos
Caviar Oona, Tropenhaus Frutigen
SwiFish AG, Susten

Fruits & Légumes

Diverses herbes fraîche du jardin de la Honegg
Mundo AG, Rothenburg
Gebrüder Staubli, Muri

Œufs de plein air

Barmettler Œufs, Ennetmoos

Pain

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

Spécialités

Miel Honegg, Urs Rohrer & Guido Portmann
Emilia's Pasta - Edit Delizie d'Italia, Ennetbürgen
Huile et olives siciliennes „Balat“, Guidolio in Meggen

Champignons Wauwiler AG, Wauwil
Terreni alla Maggia, Ascona
Chocolat Felchlin, Schwyz

Nous utilisons exclusivement de la viande et du poisson **suisses**. Notre pain est produit en Suisse, à base d'ingrédients provenant de Suisse et d'Allemagne. Toute autre origine est expressément indiquée.

Pour toute information concernant les ingrédients ou les plats susceptibles de provoquer des allergies ou autres réactions indésirables, veuillez vous adresser à notre personnel de service.

La loi interdit la vente de vin, bière et cidre aux personnes de moins de 16 ans,
ainsi que la vente de spiritueux, apéritifs et alco pops aux moins de 18 ans.

Notre personnel est autorisé à demander une pièce d'identité.

Tous les prix sont indiqués en CHF et incluent la TVA de 8,1%.