



H O T E L · V I L L A
H O N E G G

since 1905

120

JAHRE | YEARS | ANS

1906-2026

Speisekarte

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!

Nadine Stadelmann
Küchenchefin

Florian Schmid
Chef de Service

Gourmetmenu

Luzerner Saibling

Rettich | Birne

Clos de Tsampéhro Brut (Chardonnay, Pinot Noir, Petite Arvine), Wallis, 2020

Unterwaldner Kalbsmilken

Trüffel

Chardonnay, Weingut Fromm, Malans, Graubünden, 2024

Pilz

Spinat | Glarner Schabziger

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

Alpen Zander

Lauch | Apfel

Petite Arvine Réserve, Histoire d'Enfer, Wallis, 2023

Rind Short Rib

Knödel | Zwiebel | Johannisbeere

Cornalin « Dée », Albert Mathier et Fils, Wallis, 2022

Käseauswahl von regionalen Produzenten

Hausgemachtes Fruchtbrot

Valfado Réserve (Syrah), Vin Muté du Pays Suisse, Jürg Biber, 2012

Sanddorn

Kürbis | Sauerrahm

Sanddorn Sour

Ohne Käseauswahl – CHF 155

Mit Käseauswahl – CHF 170

Getränkebegleitung – CHF 85

Getränkebegleitung – CHF 92

Gourmetmenu – vegetarisch

Rettich

Birne | Karotte

Sbrinz

Trüffel

Pilz

Spinat | Glarner Schabziger

Lauch

Apfel | Rosenkohl

Wirsing

Rande | Zwiebel | Johannisbeere

Käseauswahl von regionalen Produzenten

Hausgemachtes Fruchtbrot

Sanddorn

Kürbis | Sauerrahm

Ohne Käseauswahl – CHF 143

Mit Käseauswahl – CHF 158

Wild Menu

Nüsslisalat

Wollschweinspeck | Croutons | Ei

Appenzeller Ente

Marroni | Nussbutter | Holunder

Rehrücken

Topfenpizokel | Schwarzwurzel | Pastinake

Käse von regionalen Produzenten

Hausgemachtes Fruchtbrot

Schokolade

Zwetschge

CHF 140

Vorspeisen

Pilz	28
Spinat Glarner Schabziger	
Herbstsalat	19
Trauben Rande Kerne Sprossen	
Nüsslisalat	22
Wollschweinspeck Croutons Ei	
Luzerner Saibling	28
Rettich Birne	
Appenzeller Ente	28
Marroni Nussbutter Holunder	

Suppen

Tagessuppe	16
<i>Bitte fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot.</i>	

Vom Hof | aus dem Bach

Lostallo Lachs Weissweinsrisotto Spinat Aargauer Safran	42
Alpstein Ribelmais Poulet Topinambur Urkarotten	49
Rehrücken Topfenpizokel Schwarzwurzel Pastinake	58
Rind Short Rib Knödel Zwiebel Johannisbeere	52

Vom Feld

Wirsing Rande Zwiebel Johannisbeere	44
Kürbis Risotto Buratta	38

Desserts

Honegg Crèmeschnitte

Maxi 10

Mini 5.50

Sanddorn 19

Kürbis | Sauerrahm

Schokolade 19

Zwetschge

Glace

Vanille | Kaffee | Schokolade 5.50 pro Kugel

Hausgemachtes Tagessorbet 5.50 pro Kugel

Bitte fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot.

Portion Schlagrahm +2.50

Käse

Käseauswahl von regionalen Produzenten 19 | 28

Hausgemachtes Früchtebrot

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 damals 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 25 Zimmern und Suiten wiedereröffnet.



Unsere Partner

Fleisch

Holzen Metzgerei, Ennetbürgen
Metzgerei Stalder, Ennetbürgen
Schweizer Geflügelspezialitäten, Mörschwil
Büffel-Peter, Schlossrued
Wachtelzucht Staad, D. & M. Fitzi
Bianchi Comestible, Zufikon (Rehrücken)

Milch & Käse

Barmettler Molkerei, Stans
Bergkäserei Marbach AG, Marbach
Willi Schmid, Lichtensteig

Fisch

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

Früchte & Gemüse

Verschiedene Kräuter aus dem Honegg Garten
Mundo AG, Rothenburg
Gebrüder Staubli, Muri

Freiland-Eier

Barmettler Eier, Ennetmoos

Brot

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

Spezialitäten

Honegg Honig, Urs Rohrer & Guido Portmann	Wauwiler Champignon AG, Wauwil
Emilia's Pasta - Edit Delizie d'Italia, Ennetbürgen	Terreni alla Maggia, Ascona
Sizilianisches „Balat“ Olivenöl & Oliven, Guidolio in Meggen	Felchlin Schokolade, Schwyz

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch (Wild aus Österreich). 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.