



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

Walliser Egli

Aprikose | Kamille

*Savagnin Blanc, Domaine de la Maison Carrée, Neuenburg, 2024*

\*\*\*

Steinpilz

Sbrinz | Eigelb

*Clos de Tsampéhro Blanc (Heida, Rèze), Wallis, 2023*

\*\*\*

Unterwaldner Kalbszunge

Rande | Johannisbeere

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

\*\*\*

Raviolo

Spitzkohl | Nussbutter

*Summer Ale, Chen Van Loon Brewers, Aargau*

\*\*\*

Schweizer Lamm Nierstück

Tessiner Polenta | Marktgemüse

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

\*\*\*

Käseauswahl von regionalen Produzenten

Hausgemachtes Früchtebrot

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

\*\*\*

«der Wald»

Waldmeister | Schlüsselblume | Tannenschössling

*Alpine Margarita*

Ohne Käseauswahl – CHF 155

Mit Käseauswahl – CHF 170

Getränkbegleitung – CHF 80

Getränkbegleitung – CHF 85

## Gourmetmenu - vegetarisch

Karotte

Aprikose | Kamille

\*\*\*

Steinpilz

Sbrinz | Eigelb

\*\*\*

Sellerie

Rande | Johannisbeere

\*\*\*

Raviolo

Spitzkohl | Nussbutter

\*\*\*

Okara

Tomate | Tessiner Polenta | Marktgemüse

\*\*\*

Käseauswahl von regionalen Produzenten

Hausgemachtes Früchtebrot

\*\*\*

«der Wald»

Waldmeister | Schlüsselblume | Tannenschössling

Ohne Käseauswahl – CHF 143

Mit Käseauswahl – CHF 158

## Klassisches Menu

Kirschtomate

Kirsche | Ziegenquark

\*\*\*

Unterwaldner Rindstatar

Markbein | Körnercracker

\*\*\*

Lostallo Lachs

Kartoffel | Fenchel

\*\*\*

Käse von regionalen Produzenten

Hausgemachtes Fruchtbrot

\*\*\*

Joghurt

Honegg Honig | Erdbeere | Basilikum

CHF 140

## Vorspeisen

Unterwaldner Rindstatar Markbein   Körnercracker	28
Sommersalat Radiesli   Marbacher Feta   Kerne   Sprossen	19
Walliser Egli Aprikose   Kamille	28
Kirschtomate Kirsche   Ziegenquark	24
Unterwaldner Kalbszunge Rande   Johannisbeere	26

## Suppen

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

## Vom Hof | aus dem Bach

Schweizer Lamm Nierstück 64  
Tessiner Polenta | Marktgemüse

Unterwaldner Kalbsnierstück 64  
Kartoffel | Kräuter | Baby Karotten

Alpen Zander | Aargauer Safran 54  
Risotto | Minibroccoli | Champagner

Alpstein Ribelmals Poulet 49  
Rosmarin Gnocchi | Bohnen | Lardons

## Vom Feld

Okara 44  
Tomate | Tessiner Polenta | Marktgemüse

Aargauer Safran 38  
Risotto | Jersey Blue | Apfel

## Desserts

Honegg Crèmeschnitte	
Maxi	10
Mini	5.50
«der Wald»	19
Waldmeister   Schlüsselblume   Tannenschössling	
Joghurt   Honegg Honig	19
Erdbeere   Basilikum	

## Glace

Vanille   Kaffee   Schokolade	5.50 pro Kugel
Hausgemachtes Tagessorbet	5.50 pro Kugel
<i>Bitte fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot.</i>	
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. Fitzl

### 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  
Emilia's Pasta - Edit Delizie d'Italia, Ennetbürgen  
Sizilianisches „Balat“ Olivenöl & Oliven, Guidolio in Meggen

Wauwiler Champignon AG, Wauwil  
Terreni alla Maggia, Ascona  
Felchlin Schokolade, Schwyz

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch. 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.*