



H O T E L · V I L L A
H O N E G G

seit 1905

À la carte Frühstück
A la carte breakfast

Täglich von 07.30 – 14.00 Uhr
Daily from 07:30am – 2:00pm

Komfort und Zeit

In der Villa Honegg legen wir grossen Wert auf Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit.

Wir sind stolz darauf, Ihnen ein Frühstück anzubieten, welches hauptsächlich aus Produkten aus der direkten Umgebung besteht.

Damit Sie den Tag entspannt starten können, verzichten wir auf ein klassisches Buffet und servieren Ihnen Ihr persönlich zusammengestelltes Frühstück am Tisch.

Sie sind herzlich eingeladen, zunächst zwischen einem klassischen Auftakt mit hausgemachter Konfitüre, Käse und Angus Trockenfleisch aus der Region oder einer vegetarischen Option mit Gemüsesticks, hausgemachtem Hummus und Frischkäse zu wählen. Wir servieren Ihnen dazu jeweils frischen Obstsalat und eine Auswahl an verschiedenen Broten.

Anschliessend dürfen Sie sich Ihr individuelles Frühstück Gang für Gang zusammenstellen.

Gerne geht unser Kulinarik Team hierbei auf Ihre individuellen Wünsche und Vorlieben ein.

To enjoy comfort and time

At Villa Honegg we attach great importance to regionality, quality and sustainability.

We are proud to offer you a breakfast menu that consists mainly of products from the immediate surroundings.

We therefore dispense with a classic buffet and prepare your personally composed breakfast freshly for you.

You are warmly invited to first select between a classic starter kit with homemade jam, cheese and Angus dried meat from the region or a vegetarian option with vegetable sticks, homemade hummus, and cream cheese. With each option, we serve you a variation of fresh bread and a fruit salad. Afterwards you may compose your individual breakfast course by course.

Our culinary team will be happy to cater to your individual wishes and preferences.

Getränke Beverages

Ingwershot
Gingershot

Frisch gepresster Orangensaft
Freshly squeezed orange juice

Täglich frisch zubereiteter Smoothie
Fresh smoothie

Espresso Espresso

Kaffee Crème Americano

Cappuccino Cappuccino

Heisse Schokolade Hot chocolate

Tee an der Samowarstation Tea from the Samowar

Doppelter Espresso Double Espresso

Milchkaffee Coffee with milk

Latte Macchiato Latte Macchiato

Kaffee Koffeinfrei Decaf coffee

Ovomaltine Ovomaltine

Vollmilch / Sojamilch / Mandelmilch / Hafermilch / Laktosefreie Milch
Whole milk / Soy milk / Almond milk / Oat milk / Lactose-free milk

Champagner und Schaumweine Champagne and sparkling wines

Champagne

Brut Réserve, Pol Roger

CHF 19 / dl

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

"Warum ich Champagner zum Frühstück trinke? Tut das nicht jeder?"

(Sir Noel Coward – engl. Schauspieler – 1899 bis 1973)

"Why do I drink champagne for breakfast? Doesn't everyone?"

(Sir Noel Coward – engl. actor – 1899 until 1973)

Marken

Spumante Extra Dry Rosato, Azienda Agraria Guerrieri

CHF 11 / dl

Sangiovese

Friaul

Ant Brut Metodo Classico, Antonutti

CHF 13/ dl

Chardonnay

Zum Auftakt

To start off

Klassisch und aus der Region

Classic and locally sourced

Hausgemachte Konfitüre, Honegg Honig und Butter

Housemade jam, Honegg honey and butter

Angus Trockenfleisch von der Holzen Metzgerei in Ennetbürgen

Dried meat from the local Holzen butchery

Einheimischer Käse von der Barmettler Molkerei in Stans

Locally sourced cheese from the Barmettler dairy

Obstsalat

Fruit salad

Brötchen und Gipfeli

Breads and croissants

Oder

Or

Vegetarisch

Vegetarian

Frischkäse und Butter

Cream cheese and butter

Hausgemachter Hummus

Housemade hummus

Gemügesticks

Freshly cut vegetable sticks

Obstsalat

Fruit salad

Brötchen und Gipfeli

Breads and croissants

Honegg Signatures

Œuf Honegg

Toast, Schinken vom Angus Rind, Spinat, pochiertes Ei und Sauce Hollandaise

Toast, Angus ham, spinach, poached egg and hollandaise sauce

Swiss Style

Rösti mit Spiegelei und Kalbfleischspeck

Swiss hash brown with fried egg and veal bacon

Gourmet Omelette

Aus frischen Eiern vom Barmettler Hof, mit Schweizer Oona Caviar, Kräutercreme und Crème fraîche

Made of fresh eggs from the local Barmettler farm with Swiss Oona Caviar

herbs cream and cream cheese

+ CHF 12

Mini Veggie Burger

Warme Brioche mit Tomatenchutney, Engelberger Brie und Rucola

Warm brioche bun with tomato chutney, locally sourced Brie cheese and rocket

Gesunder Start
Healthy Start

Honegg Smoothie Bowl

Grüne Smoothie Bowl mit Banane und Ananas, St.Galler Chia Samen, Baumnüssen und Mandeln
Green smoothie bowl with banana and pineapple topped with Swiss Chia seeds, walnuts and almonds

Hausgemachtes Birchermüsli

Mit Joghurt, Nüssen und Beeren
Housemade overnight oats
With yoghurt, nuts and berries

Avocado- Lachs Brot

Avocado – Salmon Bread
Pumpernickel mit Avocado, in Beckenried geräucherter norwegischer Lachs und Meerrettich
German pumpernickel bread with avocado, locally smoked salmon from Norway and horseradish

Joghurt von der Molki Stans

Nature, Erdbeere, Schokolade, Banane, Haselnuss

Yoghurt from the local dairy

Nature, strawberry, chocolate, banana, hazelnut

Hausgemachtes Granola mit Kurkuma

Housemade granola with turmeric

Cornflakes und Müesli Portionen

Cornflakes and Müesli portions

Eierspeisen

Egg Dishes

Gerne servieren wir Ihnen Eier aus Freilandhaltung vom Barmettler Hof in Ennetmoos nach Ihrem Wunsch zubereitet. Eierspeisen können mit folgenden Zutaten ergänzt werden:

We are happy to serve you our locally sourced free-range eggs from the Barmettler farm in Ennetmoos prepared according to your wishes. Egg dishes can be supplemented with the following ingredients:

Tomaten tomatoes

Pilze mushrooms

Peperoni bell pepper

Zwiebeln onions

Oliven olives

Käse cheese

Schinken vom Angusrind ham from Angus beef

Add ons:

Kalbfleischwürstchen Veal sausage

Kalbfleischspeckstreifen Veal bacon stripes

Geräucherter Lachs Smoked salmon

Toast

Süßes

Sweets

Pancakes mit Ahornsirup oder Schokosauce

Pancakes with maple syrup or chocolate sauce

Mini - Apfelkuchen

Mini apple cake

Zitronen - Quarkcrème mit saisonalem Früchtekompott

Lemon curd cream with seasonal fruit compote

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige
Und Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.
Die Mitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.

Sämtliche Fleischprodukte sind lokal (Schweiz) bezogen, eine andere Herkunft wird direkt deklariert.

Allergien / Unverträglichkeiten

Angaben zu Zutaten und Gerichten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MWST.

It is illegal to sell wine, beer, and cider to anyone under the age of 16
and spirits, aperitifs, and alcopops to anyone under the age of 18.
Our staff may ask for ID.

We use only Swiss meat. Another origin is expressly declared.

Allergies / intolerances

Information on ingredients and dishes that may trigger allergies or other undesirable effects
is available on request from our service staff.

All prices stated in CHF and are inclusive of 7.7 % value-added tax.

Unsere Partner *our partners*

Fleisch *meat*

Holzen Metzgerei, Ennetbürgen
Metzgerei Stalder, Ennetbürgen

Freiland-Eier *eggs*

Barmettler Eier, Ennetmoos

Gemüse *vegetables*

Verschiedene Kräuter & Blüten aus dem Honegg Garten
Mundo AG, Rothenburg

Spezialitäten *Specialities*

Honegg Honig produziert von DR. SCHIER'S
Felchlin Schokolade, Schwyz
Terreni alla Maggia, Ascona
St. Galler Öl Swiss Chia, St. Gallen

Milch und Käse *dairy*

Barmettler Molkerei, Stans
Toni Odermatt, Meierskählen, Stans

Brot *bread*

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

Fisch und Kaviar *fish and caviar*

Oona Tropenhaus, Frutigen
Martin Waser, Beckenried

Kaffee und Tee *coffee and tea*

Teegarten, Stans
Hochstrasser, Luzern