



H O T E L · V I L L A
H O N E G G

seit 1905

Lounge Menu

Täglich von 11:30 Uhr bis Sonnenuntergang, im Salon bis 22.30 Uhr

Daily from 11.30 am until sunset, indoor until 10.30pm

Plättli zum Teilä / *Plates to share*

Honegg Mezzeh

29

Kichererbsenmousse, Auberginenpüree, Naturjoghurt, Peperonicrème
Brotsalat, Petersiliensalat und warmes Pitabrot

Honegg Mezzeh

*Chickpea mousse, eggplant purée, natural yoghurt, sweet pepper cream
bread salad, parsley salad and warm pita bread*

Variation von Nidwaldner Trockenfleisch und einheimischem Käse

30

Variation of Nidwaldner dried meat and local cheese

Snacks

- Nidwaldner Gerstensuppe, mit Trockenfleisch und feinen Gemüswürfeln 16
Barley soup based on a traditional Nidwalden recipe, with beef jerky and vegetable cubes
- “Croque Monsieur” mit Zupfsalat 19
Toastbrotsscheiben mit Schinken vom Angus Rind und Bleiki-Alpkäse
Croque Monsieur with green salad
Toast with ham from locally sourced Angus beef and Alp cheese
- Kernser Urdinkel Penne Rigate
mit Bolognese Sauce vom Zentralschweizer Weiderind 26
Pure spelt pasta with Bolognese sauce from local beef
- mit Napolisaucce 21
Pure spelt pasta with tomato sauce
- Schweizer Angus Rindfleischburger im Brioche 38
Mit Marbacher Burrata, Tomatenchutney, gepickelten Zwiebeln,
Baby-Lattich, Kalbsspeck und Pommes Frites
*Swiss Angus-beef burger in brioche bun with local burrata, tomato chutney,
pickled onions, baby lettuce, veal bacon and French fries*

Honegg Bowls

Orientalische Bowl / *oriental bowl* 22

Falafel, gebratener farbiger Blumenkohl, Hummus (Kichererbsenmousse), gerösteter Sesam, marinierte Salatspitzen, Lebneh und Sprossen

*Falafel, roasted colourful cauliflower, hummus (chick pea mousse)
roasted sesame, marinated salad tips, lebaneh and sprouts*

Classic Bowl / *classic bowl* 25

In Beckenried geräucherter, schottischer Kräuter- Lachs, Avocado, gepickelten Radieschen, marinierte Salatspitzen, Gartenerbsen, Kräutercrème und Buchweizenchip

*Scottish salmon smoked in Beckenried, coated in herbs, Avocado,
pickled radish, marinated salad tips, green peas
Herbs cream and buckwheat chip*

Desserts

Hausgemachte Honegg Crèmeschnitte <i>Homemade Honegg cream slice</i>	8
Hausgemachte Früchtewähe mit Schlagrahm <i>Home-baked fruit pie with whipped cream</i>	8
Eiscafé mit Schlagrahm im Kafi Fertig Glas mit Kirsch <i>Iced coffee with whipped cream with Kirsch (cherry brandy)</i>	12 +3
Vanilleglacé mit warmer Felchlin Schokoladensauce Schlagrahm und gerösteten Mandeln <i>Vanilla ice cream with warm Felchlin chocolate sauce whipped cream and roasted almonds</i>	14

Glace / Ice cream

Vanille, Kaffee, Schokolade

Vanilla, coffee, chocolate

Hausgemachte Glace und Sorbets / homemade sorbets

Gemäss Tagesangebot

Please ask our staff for the daily selection

Pro Kugel / per scoop

4

Portion Schlagrahm / portion of whipped cream

+2

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.

Unless otherwise declared, all meat products are sourced locally (Switzerland).

Allergies / intolerances

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

Getränke / Beverages

Aperitif / Aperitif

La Ina blanco <i>Vermouth weiss</i>	18%	4cl	11
La Ina rojo <i>Vermouth rot</i>	17%	4cl	11
Campari Bitter mit Orangensaft oder Soda	25%	4cl	11 +3
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda, Orange</i>			14
Hugo <i>Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, Minze</i>			14
Negroni <i>Gin, Campari, roter Vermouth</i>			16
Vertschicocktail mit Gin <i>Weisser Traubensaft, Gin, Ginger Ale, Gurke, Orange, Minze</i>			18

Aperitif alkoholfrei / *Aperitif alcoholfree*

Sanbitter	10cl	6
mit Orangensaft		+3
Virgin Hugo		12
<i>Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze</i>		
Virgin Vertschicoctail		15
<i>Weisser Traubensaft, Ginger Ale, Gurke, Orange, Minze</i>		

Schaumwein / *sparkling wine*

Frankreich / *France*

Champagne

Brut Réserve, Pol Roger

19 / 1 dl

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

120 / 7.5 dl

Italien / *Italy*

Friaul

Ant Brut Metodo Classico, Antonutti

13 / 1 dl

Chardonnay

89 / 7.5 dl

Marken

Spumante Rosè Extra Dry, Guerrieri

13 / 1 dl

Sangiovese

89 / 7.5 dl

Weisswein / white wine

Frankreich/ France

Burgundy

Chablis AC «Champs Royaux», William Fèvre 2019

11 / 1dl

Chardonnay

74 / 7.5cl

Bulgarien/ *Bulgary*

Thrakien

Honegg WHITE, Katarzyna Estate 2019

9 / 1 dl

Sauvignon Blanc, Pinot Gris

63 / 7.5 dl

Rotwein / red wine

Schweiz / Switzerland

Luzern

Blauburgunder Heidegg, Weingut Heidegg

11 / 1 dl

Pinot Noir

76 / 7.5 dl

Bulgarien/ Bulgary

Thrakien / Thracian plains

Honegg RED, Katarzyna Estate 2017

12 / 1 dl

Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec

84 / 7.5 dl

Rosé / rose wine

Schweiz, Neuenburg / Switzerland, Neuchâtel

Oeil de Perdrix Sélection Tradition AOC, Château d'Auvernier

9 / 1dl

Pinot Noir

61 / 7.5dl

Bier, Apfelwein / beer, cider

Stiär Biär “äs panasch”, <i>shandy</i>	9 / 33 cl
Stiär Biär “äs helles”, <i>unfiltered lager</i>	9 / 33 cl
Stiär Biär “äs dunkels”, <i>bavarian style dark beer</i>	9 / 33 cl
Stiär Biär “äs weizä”, <i>wheat beer</i>	9 / 33 cl
Eichhof Alkoholfrei, <i>non alcoholic beer</i>	8 / 33 cl
Suure Moscht, <i>cider</i>	8.50 / 50 cl
Schützensgold, alkoholfreier Apfelwein	8.50 / 50 cl

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

*The law prohibits the sale of wine, beer and cider to under-16 years
Spirits, aperitifs and alcopops to under 18 years
The staff may request a pass.*

Süssgetränke / *soft drinks*

Honegg Gartenkäuter Eistee / <i>Honegg herbal iced tea</i>	5 / 30 cl
Honegg Hibiskus Eistee / <i>Honegg hibiscus iced tea</i>	5 / 30 cl
Apfelsaft Beckenried, <i>apple juice</i>	6 / 33 cl
Apfelsaftschorle Stans, <i>sparkling apple juice</i>	6 / 33 cl
Orangenmost Beckenried, <i>sparkling orange/apple juice</i>	6 / 33 cl
Rivella Rot, Blau	6 / 33 cl
Vivia Kola, Vivi Zero	6.5 / 33 cl
Gazosa Bio Limone, Monti	7 / 45 cl
Gents Bitter Lemon	
Gents Tonic Water	
Gents Ginger Ale	6 / 20 cl
Gents Ginger Beer	
San Bitter	6 / 10 cl
Vertschi, <i>non alcoholic grape soft drink</i>	6 / 10 cl

Säfte / *juices*

Ananassaft Michel, <i>pineapple juice</i>	7 / 20 cl
Tomatensaft Michel, <i>tomato juice</i>	8 / 20 cl
Frisch gepresster Orangensaft, <i>freshly squeezed orange juice</i>	12 / 30 cl

Heissgetränke / hot beverages

Espresso, Espresso Koffeinfrei	5.50
Kaffee Crème, Kaffee Koffeinfrei / Coffee	5.50
Milchkaffee / milk coffee	6.50
Cappuccino	6.50
Latte Macchiato	8.50
Doppelter Espresso / double espresso	8.50
Heisse Schokolade/Ovomaltine / hot chocolate	6
Kalte Schokolade/Ovomaltine / cold chocolate	6
Hausgemachter Glühwein / home made mulled wine (<u>in Wintermonaten</u>)	7.50
Tee im Kännchen, von Eilles Tee nach 135-jähriger Teehastradition / Tea in a teapot	8
English Breakfast Tea Blatt, Earl Grey Premium Leaf, Grüntee Asia Superior Blatt, Vervenia Grüntee Jasmin Blatt, Pfefferminzblätter, Kamillenblüten, Sommerbeeren, Rooibos Pur	

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.

All prices in CHF and included 7.7% VAT.

Version: Frühling 2023