



Herbst 2024

Lounge Menu

Täglich von 11:30 Uhr bis 18:00 Uhr | im Salon bis 22.30 Uhr

Daily from 11.30 am until 6pm | indoor until 10.30pm

Perlen der Exklusivität / *royal delicacy*

Schweizer Alpenkaviar | Caviar No103 Oona | Tropenhaus Frutigen 95

Crème fraîche | Ei | Schnittlauch | Blinis

20g Dose

+ Champagner Special 0.375l Brut Réserve | Charles Heidsieck 59 statt 65

*Genuine Swiss Alpine caviar from the Tropenhaus Frutigen | 20g can
with crème fraîche | egg | chives | blinis*

+ Champagne Special 0.375l | Brut Réserve | Charles Heidsieck

Suppen / *soups*

Nidwaldner Gerstensuppe | Angus Trockenfleisch | feine Gemüsegewürfel 16
Barley soup based on a traditional Nidwalden recipe | with beef jerky and vegetable cubes

Tagessuppe – bitte fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot. 16
daily soup – please ask our team for the daily selection

Salate / *salads*

Herbstsalat | Rande | Kerne | Feige | geräucherter Ricotta 19
Seasonal salad | beetroot | fig | smoked ricotta cheese

+ in Beckenried geräucherter schottischer Lachs + 9
+ locally smoked Scottish salmon

Ceasar Salat “Honegg”

Maispoularde | Wollschwein Speck | Alpsbrinz | Croûtons 29
Corn fed chicken | mangalica bacon | Sbrinz cheese | croûtons

Snacks

Variation von Nidwaldner Trockenfleisch und einheimischem Käse 30
Variation of Nidwaldner dried meat and local cheese

Honegg Focaccia 19
Focaccia | Kalbshuft | Tatarsauce | gepickelte rote Zwiebeln | Salat
Focaccia bread with thinly sliced veal | sauce tartare | pickled red onions | salad

Penne Rigate
Mit Bolognese Sauce vom Zentralschweizer Rind 26
Penne pasta with Bolognese sauce from local beef

Mit Napolisaucе 21
Penne pasta with tomato sauce

Hausgemachter Schweizer Rindfleischburger im Brioche-Bun 38
Marbacher Burrata | Tomatenchutney | gepickelte Zwiebel |
Salat | Kalbsspeck | Pommes Frites
*Swiss Angus-beef burger in brioche bun with local burrata | tomato chutney |
pickled onions | salad | veal bacon | French fries*

Desserts

Hausgemachte Honegg Crèmeschnitte <i>Homemade Honegg cream slice</i>	Maxi 9 Mini / to share 5.50
Hausgemachte Früchtewähe mit Schlagrahm <i>Home-baked fruit pie with whipped cream</i>	8
Eiskaffee mit Schlagrahm im Kafi Fertig Glas mit Kirsch <i>Iced coffee with whipped cream with Kirsch (cherry brandy)</i>	12 +3
Vanilleglace mit warmer Felchlin Schokoladensauce Schlagrahm und gerösteten Mandeln <i>Vanilla ice cream with warm Felchlin chocolate sauce whipped cream and roasted almonds</i>	17

Glace / *Ice cream*

Vanille | Kaffee | Schokolade

Vanilla | coffee | chocolate

Hausgemachte Glace und Sorbet /

homemade ice cream and sorbet

Gemäss Tagesangebot

Please ask our staff for the daily selection

Pro Kugel / *per scoop*

5

Portion Schlagrahm / *portion of whipped cream*

+2

Sämtliche Fleischprodukte sind lokal (Schweiz) bezogen. Eine andere Herkunft wird direkt deklariert. Unser Brot stammt aus Schweizer Produktion mit Zutaten aus EU und der Schweiz.

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). Our bread is produced in Switzerland with ingredients from EU and 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 non-alcoholic*

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

Schaumwein / *sparkling wine*

Frankreich / *France*

Champagne

Brut Réserve | Charles Heidsieck

19 / 1 dl

Chardonnay | Pinot Noir | Meunier

120 / 7.5 dl

Italien / *Italy*

Friaul

ANT Vino Spumante 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*

Burgund

Chablis AOC | Domaine des Malandes

11 / 1dl

Chardonnay

74 / 7.5dl

Schweiz / *Switzerland*

Aargau

Pinot Gris Heidegg, Schloss Heidegg

9 / 1dl

Pinot Gris

63 / 7.5dl

Italien / *Italy*

Friaul

Sauvignon Blanc DOC, Antonutti Vini

9 / 1dl

Sauvignon Blanc

62 / 7.5dl

Rotwein / *red wine*

Schweiz / *Switzerland*

Tessin

“IL RE” First Reserve, Cormano Vini

26 / 1dl

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot

179 / 7.5dl

Wallis

Vinum Lignum, Albert Mathier et Fils

15 / 1dl

Syrah

95 / 7.5dl

Rosé / *rose wine*

Thrakien

Les Nuits Blanches, Katarzyna Estate

9 / 1dl

Cabernet Franc, Syrah

63 / 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
Schützengold (alkoholfreier Apfelwein) / <i>non-alcoholic cider</i>	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 juice apple juice</i>	6 / 33 cl
Rivella Rot Blau	6 / 33 cl
Vivia Kola Vivi Zero	6.5 / 33 cl
Gazosa Limone	7 / 45 cl
Gents Bitter Lemon	6 / 20 cl
Gents Tonic Water	6 / 20 cl
Gents Ginger Ale	6 / 20 cl
Gents Ginger Beer	6 / 20 cl
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 / 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 8.1% Mehrwertsteuer.

All prices in CHF and included statutory VAT.

Version: Herbst 2024