



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

Perlen der Exklusivität / *royal delicacy*

Schweizer Alpenkaviar | Caviar No103 Oona 95
Crème fraîche | Ei | Schnittlauch | Blinis | Toast
20g Dose
+ Champagner Special 0.375L Brut Réserve 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*

Plättli zum Teilä / *Plates to share*

Honegg Mezzeh

29

Kichererbsenmousse | Auberginenpüree | Naturjoghurt | Peperonicrème
Brotsalat | Petersiliensalat | warmes Pitabrot

Honegg Mezzeh

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

Variation von Nidwaldner Trockenfleisch und einheimischem Käse

30

Variation of Nidwaldner dried meat and local cheese

Snacks

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

Honegg Focaccia 19
Focaccia | dünn aufgeschnittene Kalbshuft | Tatarsauce
gepickelte rote Zwiebeln | Baby-Lattich
*Focaccia bread with thinly sliced veal | sauce tartare |
pickled red onions and baby lettuce*

Kernser Urdinkel Penne Rigate
Mit Bolognese Sauce vom Zentralschweizer Weiderind 26
Pure spelt pasta with Bolognese sauce from local beef
Mit Napolisaucе 21
Pure spelt pasta with tomato sauce

Hausgemachter Schweizer Rindfleischburger im Brioche-Bun 38
Marbacher Burrata | Tomatenchutney | gepickelte Zwiebel |
Baby-Lattich | Kalbsspeck | 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 | gepickelter Kürbis | Baby Chicorée | Hummus (Kichererbsenmousse) |

Gerösteter Sesam | marinierte Salatspitzen | Lebneh und Granatapfelkerne

Falafel | roasted pumpkin | hummus (chick pea mousse)

roasted sesame | marinated salad tips | lebaneh and pomegranate seeds

Classic Bowl / *classic bowl*

25

In Beckenried geräucherter, schottischer Kräuter- Lachs | Blumenkohl |

Chioggia Rande | marinierte Salatspitzen | Meerrettichcrème

Scottish salmon smoked in Beckenried | coated in herbs | beetroot |

marinated salad tips | horse radish

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
Vanilleglacé 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 Sorbets / *homemade sorbets*

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.

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 | Charles Heidsieck

19 / 1 dl

Chardonnay | Pinot Noir | Meunier

120 / 7.5 dl

Italien / *Italy*

Friaul

On the move | Antonutti

10 / 1 dl

Ribolla Gialla

69 / 7.5 dl

Marken

Spumante Rosè Extra Dry | Guerrieri

13 / 1 dl

Sangiovese

89 / 7.5 dl

Weisswein / *white wine*

Frankreich/ France

Burgundy

Chablis AOC | Domaine des Malandes

11 / 1dl

Chardonnay

74 / 7.5dl

Spanien/ Spain

Ibiza

Totem blanco | Ibizkus Wines

13 / 1 dl

Malvasia

86 / 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*

Provence

Pure Rosé | Maison Mirabeau

9 / 1dl

Grenache | 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 <i>alkoholfreier Apfelwein</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/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	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 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 gesetzlicher Mehrwertsteuer.

All prices in CHF and included statutory VAT.

Version: Winter 2023/24