



Le Menu

journalier
de 12:30 à 14:30 heures,
et de 18:00 à 21:00 heures

Unique

Notre objectif est de faire vivre à nos hôtes une expérience exquise qui reste gravée dans leur mémoire longtemps après leur départ.

Pour ce faire, nous devons combiner harmonieusement des éléments culinaires inventifs. C'est pourquoi nous intégrons dans notre travail les éléments uniques de la région et l'histoire de la maison.

Nous vivons notre philosophie de l'hospitalité en recherchant constamment la perfection et un service personnalisé.

Des souvenirs uniques naissent d'expériences transcendantes, et notre art culinaire est ancré durablement pour transporter les hôtes ici.

Personnel

L'enthousiasme génère l'appréciation. La passion et le dévouement fournissent l'énergie nécessaire à notre inspiration. Les personnalités se traitent mutuellement avec chaleur et respect.

Ce traitement respectueux de tous les êtres humains et de notre monde commun est la base sur laquelle la beauté et le bien s'épanouissent. Nous sommes fiers lorsque nous créons un résultat et une expérience avec nos partenaires, pour nos hôtes et au sein de l'équipe, dans lesquels tout le monde ressent de la cordialité et de la satisfaction. Cela permet également d'accroître facilement le plaisir.

Dans tout ce que nous faisons, nous voulons créer un WOW qui fait le tour des invités et des nouveaux visiteurs, des partenaires et des futurs amis de la maison, de notre équipe et de ses talents de demain.

Exquis

Des délices soigneusement élaborés avec des saveurs locales, préparés de manière créative et saisonnière, et décorés avec des trésors de notre environnement direct.

Les plats exquis de nos divers menus sont des voyages à travers le terroir, accompagnés de vins de première qualité de la région et de boissons de choix soigneusement sélectionnées. Nous invitons nos hôtes à une immersion culinaire dans la nature de la Villa Honegg.

Profitez de votre séjour à Honegg !

Philipp Keller
Chef de cuisine

Philipp Tschumi
Directeur de la restauration

Menu Gourmet

Foie gras de canard d'Appenzell | cerise | brioche

Riesling Silvaner | ail | coquillettes de Lucerne

Perche | betterave | malt

Daim | courge | céleri | chou de Bruxelles | Pizokel

Sbrinz | noix | mirabelle

Argousier | Fior di Latte

Prix de menu

Menu complet 6 plats CHF 134
Menu 5 plats CHF 119
Menu 4 plats CHF 104
Menu 3 plats CHF 89

Par personne

Avec accompagnement des boissons

(sans et avec alcool)

Menu complet 6 plats + CHF 72
Menu 5 plats + CHF 60
Menu 4 plats + CHF 48
Menu 3 plats + CHF 36

Par personne

*Nous servons le menu gourmet de 12h30 à 13h45 et de 18h00 à 21h00.
pour un maximum de 20 personnes.*

Menu Gourmet - végétarien

Champignons de forêt | cerises | brioche

Riesling Silvaner | ail

Betterave | malt

Céleri | courge | chou de Bruxelles | Pizokel

Sbrinz | noix | mirabelle

Argousier | Fior di Latte

Prix de menu

Menu complet 6 plats CHF 119
Menu 5 plats CHF 104
Menu 4 plats CHF 89
Menu 3 plats CHF 74

Par personne

Avec accompagnement des boissons

(sans et avec alcool)

Menu complet 6 plats + CHF 72
Menu 5 plats + CHF 60
Menu 4 plats + CHF 48
Menu 3 plats + CHF 36

Par personne

*Nous servons le menu gourmet de 12h30 à 13h45 et de 18h00 à 21h00.
pour un maximum de 20 personnes.*



H O T E L - V I L L A
H O N E G G

seit 1905

Menu Expérience

Notre recommandation pour 2 personnes

(préparation à la table)

Mille-Feuille de daim
Canneberge | mâche

Selle de chevreuil
Pizokel | chou rouge | marrons | pomme | citrouille

Fête foraine Honegg
Amandes | cuisses-dames | prune | barbe à papa

CHF 95 par personne

H O T E L H O N E G G A G

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ

T + 41 41 618 32 00 · F + 41 41 618 32 01 · info@villa-honegg.ch · www.villa-honegg.ch

Entrées et salades

Salade d'automne	19
Pomme marinée noyaux noix caramélisée cynorrhodon <i>+ foie gras de canard sauté d'Appenzell</i>	+ 9
Mâche	22
Croûtons lard de veau Œuf	
Tartare de champignons de forêt	24
Cerise marinée brioche	
Duo de foies gras de canard	28
Cerise marinée brioche	
Tartare de buffle d'eau	29
Champignons de forêt brioche	

Soupes

Topinambour coco	16
Truffes	
Riesling Silvaner ail	16
<i>+ coquillettes de Lucerne</i>	+ 3

De la ferme | du champ | du lac

Filet de bœuf du bœuf de pâturage de Nidwald Pomme de terre bleue de Saint-Gall céleri chou de Bruxelles + <i>Garniture Rossini (avec foie gras de canard et truffe râpée)</i>	64 + 15
Racine de persil poireau Miso mirabelle	32
Céleri Courge chou de Bruxelles Pizokel	32
Raviolis à la betterave Jersey Blue betterave	38
Poitrine de poularde de maïs Ribel de Mörschwil Quenelles de serviette pleurotes marinés chou rouge lard de veau oignon perlé	48
Filets de perche sautés de Raron Pomme de terre bleue de Saint-Gall betterave malt	52
Saumon suisse confit de Lostallo Risotto au safran racine de persil Beurre de noix Beurre blanc	54
Steak de veau de Nidwald de la boucherie Stalder Raviolis à la betterave betterave	62
Duo de daim Courge chou de Bruxelles céleri Pizokel	64

Desserts

Millefeuille Honegg fait maison	
Maxi	9
Mini	5.50
Sorbet au chocolat Felchlin	17
Figue avoine	
Cheesecake à l'argousier Fior di Latte	18

Glace

Vanille, café, chocolat

Glaces et sorbets faits maison

selon l'offre du jour, veuillez demander à notre personnel

Par boule	4
Portion de crème fouettée	2

Fromage

Sbrinz noix mirabelle	16
Choix de fromages régionaux	18 23
pain aux fruits noix fruits secs	

Vins doux

Suisse, Argovie		
Dessert blanc Prestige Barrique AOC, Nauer Weine	5 cl	8
Müller-Thurgau	3.75 dl	59

Le patrimoine culturel

Il y a plusieurs siècles, le terrain de "Unterhonegg" à Ennetbürgen était connu comme l'un des plus beaux endroits de la région. C'est ici, à 914 mètres au-dessus du niveau de la mer et parfaitement situé, que l'entrepreneur local Emil Durrer a réalisé son rêve en 1905 : il a construit son propre hôtel. L'ancien "convalescent Honegg" comptait 72 lits et était une entreprise familiale typique. À l'époque déjà, les produits locaux de la plus haute qualité, tels que le lait, les œufs, le fromage et la viande, étaient fournis par les fermes de la région. Dix-huit employés locaux accueillaient des hôtes du monde entier pendant la saison estivale. Ces derniers passaient plusieurs semaines, voire des étés entiers, dans l'hôtel et ses environs pittoresques. Le tennis, le croquet, la pétanque, la randonnée et le billard étaient des activités très prisées.

En 1978, l'hôtel principal a fermé ses portes, mais la terrasse est restée ouverte, fonctionnant comme un petit restaurant de jardin. À bien des égards, tout au long de son histoire, Honegg a été un lieu de détente et de plaisir.

Depuis 2007, l'hôtel est une propriété privée. Le magnifique bâtiment a été rénové avec amour selon les normes les plus strictes et, en mai 2011, il a rouvert ses portes sous le nom d'"Hotel Villa Honegg", un hôtel 5 étoiles supérieur comprenant 23 chambres et suites, un cinéma privé, une salle de conférence ultramoderne et un petit mais bel espace spa comprenant une piscine extérieure chauffée à débordement offrant une vue imprenable sur le lac et les Alpes.



HOTEL HONEGG AG

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ

Nos partenaires:

Viande

Boucherie Holzen, Ennetbürgen
Boucherie Stalder, Ennetbürgen
Spécialités de volaille Suisses, Mörschwil
Büffel-Peter, Schlossrued
Traita fina, Lenzburg
Venaison: si possible, de la chasse locale

Poisson

Bianchi Comestible, Zufikon
Martin Waser, Beckenried
La Perche-Loë, Raron
Lenny Hartmann «Müscheli», Luzern

Légumes

Différentes herbes aromatiques du jardin Honegg
Mundo AG, Rothenburg
Hof Morgestärn, R.Diener, Kulmerau

Spécialités

Miel de Honegg produit par DR.SCHIER'S
Emilia's Pasta - Edit Delizie d'Italia, Ennetbürgen
Huile d'olives „Balat” et olives de Guidolio, Meggen

Lait et fromage

Barmettler Molkerei, Stans
Toni Odermatt, Meierskählen, Stans
Willi Schmid, Lichtensteig

Œufs d'élevage en plein air

Barmettler Eier, Ennetmoos

Pains

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

Wydacher Biohof, Oberdorf
Hof Murmatt, Ennetmoos
Hof Obermisli, Obbürgen

Chocolat Felchlin, Schwyz
Terreni alla Maggia, Ascona
Lussi-Pilze GmbH, Oberdorf

Nous n'utilisons que de la viande Suisse. Une autre origine est expressément déclarée.

La loi interdit la vente de vin, bière et cidre aux moins de 16 ans,
ainsi que de spiritueux, apéritifs et alco pops aux moins de 18 ans.

Nos collaborateurs ont le droit de réclamer un document pour vérifier l'âge de l'acheteur.

Allergies / intolérances

Vous recevrez les indications portant sur les ingrédients et les mets qui pourraient déclencher des allergies ou d'autres réactions indésirables sur demande auprès de notre personnel de service.

Tous les prix comprennent 7.7 % de taxe sur la valeur ajoutée.

HOTEL HONEGG AG

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ