

Honegg Geniessermenu

Geflügelleberparfait mit Ingwergelee und Honegg-Honig
Brombeersauce, Sauerteigknusper
grüner Spargelsalat mit rotem Pfeffer

Flusskrebsschaumsuppe mit Honegg-Limettenblättern
sautierten Flusskrebse, Haferwurzelchips und hausgemachtem Salzzitronengel

Ravioli gefüllt mit geschmortem Stanser Gitzi
konfirter Gitzirücken und gedünsteter Löwenzahn

Pochierte Mistkratzerlibrust mit Kräutersalz und knusprige Schenkelpralinen mit Gelbwurz
Estragonjus, gebratenes Kräuterseitlingstartar
glasierte weisse Spargeln mit Hautbrösel

6 Monate gereifte Bio Tête de Moine Rosette mit karamellisierter Kondensmilch
Baumnussablés, Baumnussölemulsion und gedörrten Erdbeeren

Schweizer Kaffee
Knuspriger Dinkelkaffeestrudelteig gefüllt mit geräucherter Lupinenkaffee-Buttercrème
Kakaosorbet mit Zichorien und Rhabarberkompott

ohne Weinbegleitung

6 Gänge Menu komplett CHF 134
5 Gänge Menu CHF 119
4 Gänge Menu CHF 104
3 Gänge Menu CHF 89

Menupreise pro Person

mit Weinbegleitung

6 Gänge Menu komplett CHF 206
5 Gänge Menu CHF 179
4 Gänge Menu CHF 152
3 Gänge Menu CHF 125

Menupreise pro Person

Vorspeisen und Salate	CHF
Saisonaler Blattsalat mit feinen Radieschen, Gurken und gerösteten Sonnenblumenkernen	15
Kalbstartar mit geräuchertem Heusalz und Schweizer Essiggurken Landeigelbcrème, rote Zwiebeln, Schweizer Chili Paste und Toast	28
Caesar Salat Lattichsalat mit gehobeltem Sbrinz, gebratenem Kalbfleischspeck und Alpen-Sardinenfilets	22
Honegg Mezzeh Kichererbsenmousse, Auberginenpüree, Naturjoghurt, Peperonicrème Brotsalat, Petersiliensalat und warmes Pitabrot	28
Geflügelleberparfait mit Ingwergelee und Honegg-Honig Brombeersauce, Sauerteigknusper und grüner Spargelsalat mit rotem Pfeffer	27
In Beckenried geräucherter Norwegischer Lachs mit Bärlauchkapern, Essiggemüse, Schweizer Bio-Meerrettich-Frischkäse und Toast	26
Ravioli gefüllt mit geschmortem Stanser Gitzi konfierter Gitzirücken und gedünsteter Löwenzahn	32
Suppen	
Nidwaldner Gerstensuppe mit Trockenfleisch und feinen Gemüsewürfeln	16
Klare Geflügelessenz mit Tortelloni und Kräutern	17
Flusskrebsschaumsuppe mit Honegg-Limettenblättern sautierten Flusskrebse, Haferwurzelchips und hausgemachtem Salzzitronengel	18
Fleisch	
Honegg-Hackbraten von der Holzen Metzgerei Ennetbürgen, kräftiger Kalbsjus Kartoffelstock und glasierte bunte Pfälzerkarotten	38
Gebratenes Angus-Entrecôte medaillon von der Holzen Metzgerei mit rotem Zwiebelkonfit hausgemachte Pommes Frites und saisonales Gemüse	59
Pochierte Mistchratzerlibrust mit Kräutersalz und knusprige Schenkelpralinen mit Gelbwurz Estragonjus, gebratenes Kräuterseitlingstartar und glasierte weisse Spargeln mit Hautbrösel	58
Knusprige Ribelmispoulardenbrust aus Mörschwil mit Bratkartoffeln aus dem Albulatal sautierte zweifarbige Spargeln und Vinaigrette aus gedörrten Bio-Cherrytomaten	56

Fisch	CHF
Gebratene Walliser Eglifilets mit Petersilie Kartoffelrisotto mit Frischkäse und sautierten Frühlingszwiebeln	58
Sautierte Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee mit Ricotta-Gnocchetti milde Bärlauchpaste und Jungspinat	57
Fleischlos	
Handgemachte Äplermagronen-Ravioli mit karamellisierten Äpfeln knusprigen Zwiebeln und Birgäbärger Rieslingschaum	36
Gebackene Falafel mit Ingwerpesto, Himalaya-Basmatireis kurzgebratenes Spargel-Sojasprossengemüse mit Frühlingszwiebeln	38

Unsere Partner:

Fleisch

Holzen Metzgerei, Ennetbürgen
Metzgerei Stalder, Ennetbürgen

Fisch und Spezialitäten

Fischerei Frank, Ennetbürgen
Bianchi Comestible, Zufikon
La Perche Loë, Wallis

Freiland-Eier

Barmettler Eier, Ennetmoos

Milch & Käse

Barmettler Molkerei, Stans
Toni Odermatt, Meierskählen, Stans

Gemüse

Verschiedene Kräuter aus dem Honegg Garten
Mundo AG, Rothenburg
Brunner Bio Eichhof, Aarberg

Brot

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

Spezialitäten

Sizilianisches „Balat“ Olivenöl und Oliven
von Guido Fuster aus Meggen
Edit Delizie d'Italia GmbH, Pasta Ennetbürgen

Lussi-Pilze GmbH, Oberdorf
Felchlin Schokolade, Schwyz
Bio Meerrettich, Willisau

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

Desserts	CHF
Schweizer Kaffee	17
Knuspriger Dinkelkaffeestrudelteig gefüllt mit geräucherter Lupinenkaffee-Buttercrème Kakaosorbet mit Zichorien und Rhabarberkompott	
Veganes Einkorngriesschöpfli mit Aroniasorbet	15
Charlotte Royal mit Ananassauce und marinierte Mango	16
Schokoladenmousse aus Felchlin Couverture, Maracaibo Clasificado 65% mit Balat Olivenöl und Cookie-Streusel	15
Vanilleglace mit warmer Felchlin Schokoladensauce, Schlagrahm und gerösteten Mandeln	14
Eiscafé mit Schlagrahm im Kafi Fertig Glas mit Kirsch	12 15

Glace

Vanille	
Kaffee	
Schokolade	
Pro Kugel	4
Portion Schlagrahm	2

Hausgemachte Glace und Sorbets

Aroniasorbet	
Kakaosorbet mit Zichorien	
Veilchen-Joghurtglace	
Zwiebackglace	
Pro Kugel	4
Portion Schlagrahm	2

Regionale Käseauswahl

CHF

Früchtebrot, Nüsse und Dörrfrüchte von der Molkerei Barmettler in Stans und regionalen Käseproduzenten			22
Stanser Fladä, Stanser Röteli, Bleiki Alpkäse, Jersey Blue vom Toggenburg, 3-jähriger Sbrinz Weisser Stanser, Weisseschimmel und halbharter Ziegenkäse von Dallenwil			

Süsswein

Frankreich - Sauternes			
Château Haut-Mayne AC	5cl		13
Sémillon, Sauvignon blanc	7.5 dl		111

Portwein

Taylor`s Tawny Port, 10 Years, Portugal	5 cl		12
---	------	--	----

Bitter/Likör

Appenzeller Rahm Likör	4 cl	40 %	11
------------------------	------	------	----

Gin

Breil Pur Sloe Gin Limited Edition, Brigels Schweiz	4 cl	29 %	22
---	------	------	----

Allergien / Unverträglichkeiten

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

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.
Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.