

## Honegg Geniessermenu

Geflügellebercrème mit Escurolikör  
grüner Spargelsalat, gekochtes Wachtelei und hausgemachtes Knäckebrot  
Kirschen, eingemachte Radieschen und Portulak

\*\*\*

Klare Brunnenkressesuppe mit Roulade vom Stanser Gitz  
gelbe Austernseitlinge und Kressepüree

\*\*\*

Konfierter Schweizer Alpen Salm mit Kreuzkümmelöl  
Buchweizenblinis und gedünsteter Bio Krautstiel

\*\*\*

Gebratenes Kalbspastorenstück mit Estragon und Haxenragoût  
Bärlauch-Kartoffelespuma  
weisser Spargel und sautierte Frühlingszwiebeln

\*\*\*

Surener Alpkäse aus Uri mit Feigen-Baumnusskonfitüre  
Koriandersamen-Meringue

\*\*\*

„Bienenstich“  
Hefekugel mit Vanillecrème  
Mandelknusper, Williamssorbet 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

<b>Vorspeisen und Salate</b>	CHF
Saisonaler Blattsalat eingemachter Rettich süss-sauer, geröstete Kerne und Radieschen	15
Kalbstatar mit geräuchertem Heusalz Essiggurken von „das Pure“, Landeigelbcrème, rote Zwiebeln Schweizer Chili Paste und Toast	29
Caesar Salat Lattichsalat mit gehobeltem Sbrinz, gebratenem Kalbfleischspeck geräuchertes Felchenfilet und Croûtons	26
Honegg Mezzeh Kichererbsenmousse, Auberginenpüree, Naturjoghurt, Peperonicrème Brotsalat, Petersiliensalat und warmes Pitabrot	29
Geflügellebercrème mit Escurolikör grüner Spargelsalat, gekochtes Wachtelei und hausgemachtes Knäckebrot Kirschen, eingemachte Radieschen und Portulak	27
In Beckenried geräucherter Norwegischer Lachs mit Bärlauchkapern Essiggemüse, Schweizer Bio-Meerrettich-Frischkäse und Toast	27
Stanser Geissfrischkäse und Schweizer Bio Quinoasalat grüner Spargel und sautierte Edelpilze	26
<b>Suppen</b>	
Klare Rindskraftbrühe mit Ravioli und Kräutern	17
Nidwaldner Gerstensuppe Trockenfleisch und feinen Gemüswürfeln	16
Klare Brunnenkressesuppe mit Roulade vom Stanser Gitzi gelbe Austernseitlinge und Kressepüree	18

## Fleisch

Honegg-Hackbraten von der Holzen Metzgerei Ennetbürgen kräftiger Kalbsjus Kartoffelstock und glasierte bunte Pfälzer Karotten	39
Gebratenes Angus-Entrecôte Medaillon von der Holzen Metzgerei rotes Zwiebelkonfit hausgemachte Pommes Frites und glasiertes Frühlingsgemüse	62
Gebratenes Kalbspastorenstück mit Estragon Haxenragoût Bärlauch-Kartoffelespuma, weisser Spargel und sautierte Frühlingszwiebeln	58
Knusprige Ribelmalspouardenbrust aus Mörschwil Nidwaldner Steinpilzrahmsauce gebratene Albula Bergkartoffeln und zweifarbige Spargel	57

## Fisch

Konfierter Schweizer Alpen Salm mit Kreuzkümmelöl Buchweizenblinis und gedünsteter Bio Krautstiel	57
Gebratene Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee Tessiner Loto Risotto mit Bärlauch und Spargelragoût	57

## Fleischlos

Handgemachte Äplermagronen-Ravioli mit Apfelschnitzen knusprige Zwiebeln und Birgäbärger Rieslingschaum	37
Gebratener Weizenseitan mit Bärlauch und Dörrtomatenvinaigrette glasierter Spargel, Frühlingszwiebeln und Radieschen	37
Gebackene Falafel mit Ingwerpesto und Naturjoghurt Himalaya-Basmatireis, kurzgebratener Spargel und junger Spinat	39

Desserts	CHF
„Bienenstich“ Hefekugel mit Vanillecrème Mandelknusper, Williamssorbet und Rhabarberkompott	17
Warmer Schokoladenkuchen mit Haselnuss und Nougat Sauerrahmglace	16
Streuselkuchen mit Rhabarber und Ingwer Farina-Bonaglace	16
Schokoladenmousse aus Felchlin, Maracaibo Clasificado 65% mit Balat Olivenöl und Cookie-Streusel	15
Vanillglace 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

Sauerrahmglace	
Farina-Bonaglace	
Williamssorbet ( <i>alkoholhaltig</i> )	
Melissensorbet	
Pro Kugel	4
Portion Schlagrahm	2

## Käse

CHF

Regionale Käseauswahl 23  
von der Molkerei Barmettler in Stans und regionalen Käseproduzenten  
Früchtebrot, Nüsse und Dörrfrüchte

Stanser Fladä, Stanser Röteli, Bleiki Alpkäse, Jersey Blue vom Toggenburg,  
3-jähriger Sbrinz, Weisser Stanser,  
Weisssschimmel und halbharter Geisskäse von Dallenwil

Surener Alpkäse aus Uri mit Feigen-Baumnusskonfitüre 18  
Koriandersamen-Meringue

## Süsswein

Italien, Friaul

Lindul Bianco Dolce 5 cl 13

Traminer 5 dl 99

## Portwein

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

## Digestif

Appenzeller Rahmlikör 4 cl 18 % 11

Appenzell dry Gin 27 4 cl 43 % 14

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

Unsere Partner:

## Fleisch

Holzen Metzgerei, Ennetbürgen  
Metzgerei Stalder, Ennetbürgen  
Schweizer Geflügelspezialitäten, Mörschwil

## Fisch und Spezialitäten

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

## Freiland-Eier

Barmettler Eier, Ennetmoos

## Milch, Käse & Brot

Barmettler Molkerei, Stans  
Toni Odermatt, Meierskählen, Stans  
Fredy's „The fine art of bread“, Baden

## Gemüse

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

Lussi-Pilze GmbH, Oberdorf  
Wydacher Biohof, Oberdorf  
Albula Bergkartoffeln, Filisur

## Spezialitäten

Honegg Honig produziert von DR.SCHIER'S  
Edit Delizie d'Italia GmbH, Pasta Ennetbürgen  
Sizilianisches „Balat“ Olivenöl & Oliven, Guidolio in Meggen  
Bio Meerrettich, L. & W. Schmid, Willisau

Felchlin Schokolade, Schwyz  
Terreni Alla Maggia, Ascona  
Oelist Simon Müller, Basel  
„das Pure“, Wetzikon

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.

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.