

Honegg Geniessermenu

Terrine vom Kräuterseitling mit gebratenen Herzmilken
marinierte Rapssamen mit Friséesalat
Aronia-Rapsemulsion

Wildkraftbrühe mit Escuro Likörwein von der Staatskellerei Zürich
Wachteleierstich mit schwarzem Trüffel und halbkandierte Zitronen
knusprige Obbürger Wachtelbrust mit Bio Mohn

Gebratenes Walliser Störfilet mit Dillperlen
Randencrème und Gurkenkraut
Sauerrahm mit Kreuzkümmelöl

Gebratener Schweizer Rehrücken mit glasiertem Zierapfel
Rehragout mit Felchlin Elvesia 74% im Tessiner Polentaring
„Kimchi“ fermentierter Wirsing

15 Monate gereifter Hobelkäse mit Tannenschössling Granulat
Süss-saure Birne
Edelpflaumenpüree mit Tannenschössling Honig

„Rüebli“

Rüeblikuchenglace von gelben Pfälzer Karotten mit Gussstreusel
Kompott aus roten Pfälzer Karotten
Marshmallow vom Karottengrün
Chips aus violetter Karotte

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 eingemachte Zucchetti süss-sauer, Randensprossen und geröstete Leinsamen	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 Alpen-Sardinenfilets	26
Honegg Mezzeh Kichererbsenmousse, Auberginenpüree, Naturjoghurt, Peperonicrème Brotsalat, Petersiliensalat und warmes Pitabrot	29
Terrine vom Kräuterseitling mit gebratenen Herzmilken marinierte Rapssamen mit Friséesalat Aronia-Rapsemulsion	28
In Beckenried geräucherter Norwegischer Lachs mit Bärlauchkapern Essiggemüse, Schweizer Bio-Meerrettich-Frischkäse und Toast	27
Muskatkürbis Tarte Tatin mit Honegg Lavendelhonig Mousse aus 3 jährigem Sbrinz und Nüsslisalat	28
Suppen	
Klare Geflügelessenz mit Tortelloni und Kräutern	17
Nidwaldner Gerstensuppe Trockenfleisch und feinen Gemüsewürfeln	16
Wildkraftbrühe mit Escuro Likörwein von der Staatskellerei Zürich Wachteleierstich mit schwarzem Trüffel und halbkandierte Zitronen knusprige Obbürger Wachtelbrust mit Bio Mohn	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 Herbstgemüse	62
Gebratener Schweizer Rehrücken mit glasiertem Zierapfel Rehragout mit Felchlin Elvesia 74% im Tessiner Polentaring „Kimchi“ fermentierter Wirsing	59
Knusprige Ribelmaispoulardenbrust aus Mörschwil kräftiger Calvadosjus Dinkel Spätzli und hausgemachtes Rotkraut	57

Fisch

Gebratener Schweizer Alpen Salm mit Fenchelsamen sautierte Blumenkohltranche mit Curry, Blumenkohlpurée und gepuffter Buchweizen	57
Gebratenes Walliser Störfilet mit Dillperlen Randencrème und Gurkenkraut, Sauerrahm mit Kreuzkümmelöl	58

Fleischlos

Handgemachte Äplermagronen-Ravioli mit Apfelschnitzen knusprige Zwiebeln und Birgäbärger Rieslingschaum	37
Gebackene Falafel mit Ingwerpesto und Naturjoghurt Himalaya-Basmatireis und kurzgebratenes Kohlgemüse	39

Desserts	CHF
„Rüebli“ Rüeblikuchenglace von gelben Pfälzer Karotten mit Gussstreusel Kompott aus roten Pfälzer Karotten, Marshmallow vom Karottengrün Chips aus violetter Karotte	17
Veganer Lava Schokoladenkuchen gefüllt mit weisser Schokolade Bratapfelsorbet	16
Marroniglace mit Eichenholzmeringue und Schlagrahm Kirschkompott mit Tasmanischem Pfeffer	16
Schokoladenmousse aus Felchlin, 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

Marroniglace	
Rüeblikuchenglace von gelben Pfälzer Karotten	
Bratapfelsorbet	
Melissensorbet	
Pro Kugel	4
Portion Schlagrahm	2

Regionale Käseauswahl CHF

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

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

15 Monate gereifter Hobelkäse mit Tannenschössling Granulat, süss-saure Birne 18
 Edelpflaumenpüree mit Tannenschössling Honig

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

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
Platzhirsch Fleischspezialitäten GmbH, Treiten

Fisch und Spezialitäten

Fischerei Frank, Ennetbürgen
Bianchi Comestible, Zufikon
Kasperskian AG, Leuk

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
Kaltgepresst.ch, Rapssamen Ölmühle Briseck

Edit Delizie d'Italia GmbH, Pasta Ennetbürgen
Bio Meerrettich, L. & W. Schmid, Willisau
Essiggurken von „das Pure“, Wetzikon
Lussi-Pilze GmbH, Oberdorf

Bereinstarkes vom Bieli-Hof, Ennetmoos
Felchlin Schokolade, Schwyz

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.