

Liebe Gäste

Das Land der Unterhonegg in Ennetbürgen am Vierwaldstättersee galt schon vor hundert Jahren als schönster Fleck weit und breit. An bester Lage auf 914 Meter über Meer, erfüllte sich Emil Durrer aus Kerns seinen Traum vom eigenen Hotel. Erbaut im Jahre 1905, war das damalige «Kurhaus Honegg» mit 72 Betten ein klassischer Familienbetrieb. Schon dazumal wurden landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Milch, Käse oder Fleisch von den umliegenden Höfen sowie Ortschaften bezogen. 18 einheimische Angestellte haben während der Sommersaison Gäste aus aller Welt willkommen geheissen. Diese verbrachten meist mehrere Wochen, manche auch den ganzen Sommer im Hotel und seiner herrlichen Umgebung. Die Zeit wurde mit Tennis, Krocket, Kugelspiel, Wandern oder Billard vertrieben.

1978 wurde der Hotelbetrieb eingestellt und lediglich als Gastwirtschaft auf der Sonnenterasse weitergeführt. So ist die Honegg für viele Einheimische ein über Generationen gewachsener Ort der Erholung und des Genusses.

Seit 2007 befindet sich das Hotel in privatem Besitz und wurde nach mehrjährigem Umbau im Mai 2011 unter dem Namen «Hotel Villa Honegg» als 5-Sterne Superior Hotel mit 23 Zimmern und Suiten wiedereröffnet. Ganz unter dem Grundsatz Genuss, servieren wir moderne Kreationen und raffinierte Klassiker bei schönster Aussicht und in gemütlicher Atmosphäre. Am Abend verwöhnt das Geniessermenu Gaumen und Auge. In Begleitung auserlesener Weine oder alkoholfreier Getränke kann dabei von 6 Gängen ausgesucht werden. Die verwendeten Produkte und Zutaten stammen wie damals von den Höfen und Ortschaften der Nachbarschaft und der Zentralschweiz. Noch lieber verwenden unsere Köche jedoch Zutaten aus dem hoteleigenen Kräutergarten, der auch Zuhause unserer Bienen ist.

Das Konzept lokaler sowie Schweizer Spezialitäten spiegelt sich auch im Getränke- und Weinsortiment wider. So eignet sich beispielsweise der Riesling Sylvaner aus Ennetbürgen, der Beckenrieder Orangenmoscht oder der Frakmont Gin aus Luzern hervorragend für einen erfrischenden Apéro.

Ich wünsche Ihnen genussvolle Stunden auf Honegg!



Marcel Hinderer
Gastgeber

HOTEL HONEGG AG

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ

Honegg Geniessermenu

Waldpilz-Trüffel Terrine
Baby Karotten und Ziegen Frischkäse

Pastinakencrèmesuppe
frittierte Kalbskopfbäckchen Praline

Pochierte Urner Forelle
Traubenvinaigrette und Baumnuss

Bio Perlhuhnbrust und Damhirsch Ragout
Kumquats Kompott
hausgemachte Spätzli und glasierter Rosenkohl

Stanser Schafs Reblochon
mit Apfel-Wasabi Kompott

Birnen Tarte Tatin
Amaretto Crème und Mandel Glace

ohne Getränkebegleitung

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 Getränkebegleitung

(alkoholisch oder alkoholfrei)

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

Menupreise pro Person

*Das Geniessermenu servieren wir jeweils von 18.00 – 21.00 Uhr.
Mittags auf Vorreservation.*

HOTEL HONEGG AG

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ



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

seit 1905

Vorspeisen und Salate	CHF
Herbstliches Salatbouquet mit confierten Feigen, eingelegtem Kürbis und gerösteten Sonnenblumenkernen, mit Feigenbalsam	17
Waldpilz-Trüffel Terrine mit Baby Karotten und Ziegen-Frischkäse	19
Geräucherte Lachsforelle aus Bürglen mit eingelegtem Rettich und Brioche	24
Honegg Mezzeh Kichererbsenmousse, Auberginenpüree, Naturjoghurt, Peperonicrème Brotsalat, Petersiliensalat und warmes Pitabrot	29
Kalbstatar mit Landeigelb-Crème und Belper Knolle knuspriges Holzofen Ruchbrot	29 / 44
 Suppen	
Nidwaldner Gerstensuppe mit Trockenfleisch	16
Rindskraftbrühe mit kleinen Ravioli und Schnittlauch	17
Pastinakencrèmesuppe frittierte Kalbskopfbäckchen-Praline	17

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

Fleisch & Fisch CHF

Honegg-Hackbraten von der Holzen Metzgerei Kalbsjus Kartoffelstock und glasierte bunte Pfälzer Karotten	39
Gebratene Maispouardenbrust aus Mörschwil Schwarze Polenta Schnitte, Rosenkohl, Sanddorn und Kalbsspeck	55
Sautierte Egli Filets aus Raron mit Kürbiskernöl-Schaum Kürbisrisotto und süss-sauer eingelegter Kürbis	56
Gebratenes Angus-Entrecôte Medaillon von der Holzen Metzgerei rotes Zwiebelkonfit hausgemachte Pommes Frites und Herbstgemüse	64

Fleischlos

Bergkäse Ravioli mit eingelegtem Kürbis knuspriger Federkohl und Beckenrieder-Orangenmost-Schaum	37
Gebackene Falafel mit Ingwerpesto und Lebneh-Joghurt Himalaya Basmatireis gebratener Lauch und geröstete Cashewnüsse	39

Unsere Empfehlung ab 2 Personen (Zubereitung direkt am Tisch)

Ceasar-Salat mit Sbrinz von Stans und Croûtons mit Kalbsspeck von der Holzen Metzgerei mit Pouletstreifen aus Mörschwil	18 p.P. +5 p.P. +8 p.P.
Im ganzen gebratene Urner Lachsforelle mit ihrer Velouté Zentralschweizer Kartoffeln in Butter geschwenkt, sautierte Waldpilze	58 p.P.

Desserts	CHF
Honegg Crèmeschnitte	8
Hausgemachte Früchtewähe	8
Eiscafé mit Schlagrahm im Kafi Fertig Glas mit Kirsch	12 15
Vanilleglace mit warmer Felchlin Schokoladensauce Schlagrahm und geröstete Mandeln	14
„Felchlin Maracaibo 65%“ Schokoladenmousse eingelegte Pflaumen und Farina-bona Crumble	16
Maroni Rahmgefrorenes	16
Haselnuss Pistazien Crumble mit Quitten Kompott	
Birnen Tarte Tatin mit Amaretto Crème und Mandel Glace	19

Glace

Vanille, Kaffee, Schokolade

Hausgemachte Glace und Sorbets

Gemäss Tagesangebot

Pro Kugel	4
Portion Schlagrahm	2

Käse

CHF

Stanser Schafs Reblochon
mit Apfel-Wasabi- Kompott

16

Käseauswahl von regionalen Produzenten
Früchtebrot, Nüsse und Dörrfrüchte

18 / 23

Portwein

Taylor's Tawny Port, 10 Years, Portugal

5 cl

12

Süsswein

Österreich, Burgenland

Trockenbeerenauslese

5 cl

13

Scheurebe

3.75 dl

90

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

Milch, Käse & Brot

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

Fisch

Fischerei Frank, Ennetbürgen
Bianchi Comestible, Zufikon
Silvio Baumann, Bürglen
La Perche Loë, Raron
Martin Waser, Beckenried

Freiland-Eier

Barmettler Eier, Ennetmoos

Gemüse

Verschiedene Kräuter aus dem Honegg Garten
Mundo AG, Rothenburg

Wydacher Biohof, Oberdorf
Hof Murmatt, Ennetmoos

Spezialitäten

Honegg Honig produziert von DR. SCHIER'S
Edit Delizie d'Italia GmbH, Pasta Ennetbürgen
Mérat Comestibles, Rothenburg
Sizilianisches „Balat“ Olivenöl & Oliven, Guidolio in Meggen

Felchlin Schokolade, Schwyz
Terreni alla Maggia, Ascona
Lussi-Pilze GmbH, Oberdorf
Tartufi Compagnoni, Zug

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Eine andere Herkunft ist ausdrücklich 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.

HOTEL HONEGG AG

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ