

Chers clients

Il y a plus qu'une centaine d'ans, le terrain d'Unterhonegg à Ennetbürgen, au bord du lac des quatre-cantons, était déjà considéré comme le plus bel endroit de la région. Dans un emplacement de choix à 914 mètres d'altitude, Emil Durrer de Kerns a réalisé son rêve de posséder son propre hôtel. Construit en 1905, l'ancien "Kurhaus Honegg" avec 72 lits était une entreprise familiale classique. Même à cette époque, les produits agricoles tels que le lait, le fromage et la viande provenaient des fermes et des villages environnants. Pendant la saison estivale, 18 employés locaux ont accueilli des invités du monde entier. Ils passaient dans l'hôtel généralement plusieurs semaines, voire tout l'été, et ont profité des magnifiques environs. Le temps était passé avec le tennis, le croquet, les jeux de balle, la randonnée ou le billard.

En 1978, l'hôtel a été fermé, sauf la terrasse ensoleillée en tant que restaurant de jardin. Ainsi, la Honegg est, pour de nombreux habitants, un lieu de détente et de plaisir, qui s'est développé au fil des générations.

Depuis 2007, l'hôtel est une propriété privée et, après plusieurs années de rénovation, il a réouvert ses portes en mai 2011 sous le nom "Hotel Villa Honegg" en tant qu'hôtel 5 étoiles supérieur avec 23 chambres et suites. Fidèles au principe du plaisir, nous servons des créations modernes et des classiques raffinés avec la plus belle vue et une ambiance chaleureuse. Le soir, le menu gastronomique régale le palais et les yeux. Vous pouvez choisir parmi 6 plats accompagnés de vins sélectionnés ou de boissons non alcoolisées. Comme par le passé, les produits et ingrédients utilisés proviennent de fermes, de maisons du voisinage et de Suisse centrale. Toutefois, nos chefs préfèrent utiliser des ingrédients provenant du jardin d'herbes aromatiques de l'hôtel, qui abrite également nos abeilles.

Le concept de spécialités locales et suisses se reflète également dans la gamme de boissons et de vins. Par exemple, le Riesling Sylvaner d'Ennetbürgen, le Beckenrieder Orangenmoscht ou le Frakmont Gin de Lucerne sont parfait pour un délicieux apéritif.

Je vous souhaite des heures agréables à Honegg!



Marcel Hinderer  
Directeur général

## Menu Gourmet Honegg

Terrine aux champignons et truffes de forêt  
petites carottes et fromage de chèvre frais

\*\*\*

Crème au panais  
pralinés de joues de veau frits

\*\*\*

Truite pochée d'Uri  
vinaigrette aux raisins et noix

\*\*\*

Poitrine de pintade et ragoût de daim  
compote de kumquats  
Spaetzli maison et choux de Bruxelles glacé

\*\*\*

Reblochon de brebis de Stans  
compote de pomme et wasabi

\*\*\*

Tarte Tatin aux poires  
crème à l'Amaretto et glace aux amandes

**Sans accompagnement des  
boissons**

Menu complet 6 plats CHF 134

Menu 5 plats CHF 119

Menu 4 plats CHF 104

Menu 3 plats CHF 89

Prix du menu par personne

**Avec accompagnement des  
boissons (sans et avec alcool)**

Menu complet 6 plats CHF 206

Menu 5 plats CHF 179

Menu 4 plats CHF 152

Menu 3 plats CHF 125

Prix du menu par personne

*Ce menu est servi de 18 à 21 heures.  
Pour le déjeuner uniquement sur réservation.*

<b>Entrées et salades</b>	CHF
Bouquet de salades d'automne aux figues confites courge marinée et graines de tournesol grillées au baume de figue	17
Terrine aux champignons et truffes de forêt petites carottes et fromage de chèvre frais	19
Mezzeh Honegg mousse de pois chiches, purée d'aubergines, yaourt nature, crème de poivrons salade de pain, salade de persil et pain pita chaud	29
Tartare de veau avec crème de jaune d'œuf du pays et fromage au lait cru de Belp pain bis au four à bois croustillant	29 / 44

## Potages

Potage à l'orge de Nidwald à la viande séchée	16
Consommée de bœuf aux petits Raviolis et ciboulette	17
Crème au panais pralinés de joues de veau frits	17

## Viande & Poisson

Rôti de viande hachée Honegg de la boucherie Holzen Ennetbürgen jus de veau corsé purée de pommes de terre et carottes du Palatinat multicolores glacées	39
Poitrine de poularde de maïs rôtie de Mörschwil tranche de polenta noire, choux de Bruxelles, argousier et lard de veau	55
Filets de perche de Raron sautés avec écume d'huile de courge marinée risotto à la courge et courge marinée à l'aigre-doux	56
Médailon d'entrecôte Angus poêlé de la boucherie Holzen Ennetbürgen confit d'oignons rouges pommes frites maison et légumes d'automne	64

## Végétarien

Ravioli farcis du fromage des montagnes avec courge marinée croustillant de chou kale et écume de moût à l'orange	37
Falafels frits au pesto de gingembre et yaourt nature riz basmati poireau rôti et noix de cajou grillées	39

## Notre recommandation à partir de 2 personnes (préparation à la table)

Salade César avec fromage Sbrinz de Stans et croûtons	18 p.p.
avec du lard de veau de Holzen Boucherie	+5 p.p.
avec des lanières de poulet de Mörschwil	+8 p.p.
Truite saumonée entière d'Uri rôtie avec son velouté	58 p.p.
Pommes de terre de Suisse centrale sautées au beurre, champignons sauvages sautés	

Desserts	CHF
Millefeuille Honegg fait maison	8
Tarte aux fruits faite maison	8
Café glacé et crème fouettée dans un verre à „Kafi Fertig” avec du Kirsch	12 15
Glace à la vanille avec sauce au chocolat Felchlin chaude crème fouettée et amandes grillés	14
Mousse au chocolat «Felchlin Maracaibo 65%» prunes marinées et crumble de Farina-bona	16
Soufflé glacé aux châtaignes crumble de noisettes, pistaches et compote de coings	16
Tarte Tatin aux poires et crème à l’Amaretto et glace aux amandes	19

## 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

CHF

Reblochon de brebis de Stans  
compote de pomme et wasabi

16

Choix de fromages régionaux  
pain aux fruits, noix et fruits secs

18/23

## Porto

Taylor`s Tawny Port, 10 Years, Portugal

5 cl

12

## Vins doux

Autriche, Burgenland

Trockenbeerenauslese

Scheurebe

5 cl

3.75 dl

13

90

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.

Nos partenaires:

## Viande

Boucherie Holzen, Ennetbürgen  
Boucherie Stalder, Ennetbürgen  
Spécialités de volaille Suisses, Mörschwil

## Lait, fromage & pain

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

## Poisson et spécialités

Pêcherie Frank, Ennetbürgen  
Bianchi Comestible, Zufikon  
Silvio Baumann, Bürglen  
Le perche Loë, Raron  
Martin Waser, Beckenried

## Œufs d'élevage en plein air

Barmettler Eier, Ennetmoos

## Légumes

Différentes herbes aromatiques du jardin Honegg  
Mundo AG, Rothenburg

Wydacher Biohof, Oberdorf  
Hof Murmatt, Ennetmoos

## Spécialités

Miel de Honegg produit par DR.SCHIER'S  
Edit Delizie d'Italia GmbH, Pasta Ennetbürgen  
Huile d'olives „Balat“ et olives de Guidolio, Meggen  
Mérat Comestibles, Rothenburg

Chocolat Felchlin, Schwyz  
Terreni Alla Maggia, Ascona  
Lussi-Pilze GmbH, Oberdorf  
Tartufi Compagnoni, Zug

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

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.