

Honegg Geniessermenu

Stanser Geissquarkcrème mit Minzpesto
eingemachte Gurken mit Lorbeere und Gurkengelée
Senf und Borretschblüten

Geschmorte rote Peperonisuppe
Basilikum-Joghurtglace und Foccaciacroûtons

Ceviche vom Schweizer Zander
Tannenschössling, Limettensaft und Koriander
knusprige Bohnentortilla

Gebratenes Lammbäggli und geschmorte Lammhaxe
Grappa Pfefferjus
Erbsencrème und sautierte Kefen

Wölkli von der Gerschnialp mit Löwenzahnblütenhonig
Baumnuss-Kümmelbrioche

Sorbet und Kompott von der Aprikose
Mandelfinancier, Sauerrahm und Veilchenblütenmarshmallow

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	15
Melonenkugeln, Radieschen und geröstete Hanfsamen	
Kalbstatar mit geräuchertem Heusalz und Röstrapsöl	29
Essiggurken von „das Pure“, Landeigelbcrème, rote Zwiebeln Schweizer Chili Paste und Toast	
Caesar Salat	26
Lattichsalat mit gehobeltem Sbrinz, gebratenem Kalbfleischspeck geräuchertes Felchenfilet und Croûtons	
Honegg Mezzeh	29
Kichererbsenmousse, Auberginenpüree, Naturjoghurt, Peperonicrème Brotsalat, Petersiliensalat und warmes Pitabrot	
Stanser Geissquarkcrème mit Minzpesto	25
eingemachte Gurken mit Lorbeere und Gurkengelée Senf und Borretschblüten	
In Beckenried geräucherter Norwegischer Lachs mit Bärlauchkapern	27
Essiggemüse, Schweizer Bio-Meerrettich-Frischkäse und Toast	
Carpaccio vom Schweizer Saibling mit Randensalat	26
Rucola, Sonnenblumenkerne und Honegg-Essigperlen	
Suppen	
Klare Rindskraftbrühe mit Ravioli und Kräutern	17
Nidwaldner Gerstensuppe	16
Trockenfleisch und feinen Gemüswürfeln	
Geschmorte rote Peperonisuppe	18
Basilikum-Joghurtglace und Focciacroûtons	

Fleisch

Honegg-Hackbraten von der Holzen Metzgerei Ennetbürgen kräftiger Kalbsjus Kartoffelstock und glasierte Bohnenvariation	39
Gebratenes Angus-Entrecôte Medaillon von der Holzen Metzgerei rotes Zwiebelkonfit hausgemachte Pommes Frites und glasiertes Sommergemüse	62
Gebratenes Lammbäggli und geschmorte Lammhaxe Grappa Pfefferjus Erbsencreme und sautierte Kefen	58
Knusprige Ribelmaispoulardenbrust aus Mörschwil fermentierter Knoblauchjus Bratkartoffeln und Ratatouille	57

Fisch

Gebratener Schweizer Zander mit Olivencrumble und Kräuterpesto Babymais, grillierter Fenchel und Auberginenkaviar	57
Gebratene Walliser Eglifilets und Quarkgnocchis mit Zitronenthymian cremiger Krautstiel	57

Fleischlos

Handgemachte Äplermagronen-Ravioli mit Apfelschnitzen knusprige Zwiebeln und Birgäbärger Rieslingschaum	37
Gebackene Falafel mit Ingwerpesto und Naturjoghurt Himalaya-Basmatireis, kurzgebratener Zucchetti und Cherrytomaten	39

Desserts	CHF
Sorbet und Kompott von der Aprikose Mandelfinancier, Sauerrahm und Veilchenblütenmarshmallow	16
Zitronentartelette Schweizer Beeren und Baiser	16
Warmer Schokoladenkuchen mit Haselnuss und Nougat Sauerrahmglace	16
Schokoladenmousse aus Felchlin, Maracaibo Clasificado 65% 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

Sauerrahmglace	
Aprikosensorbet	
Rosen-Himbeersorbet	
Beerenjoghurtglace	
Pro Kugel	4
Portion Schlagrahm	2

Käse		CHF	
Regionale Käseauswahl von der Molkerei Barmettler in Stans und regionalen Käseproduzenten Früchtebrot, Nüsse und Dörrfrüchte		23	
Stanser Fladä, Stanser Röteli, Bleiki Alpkäse, Jersey Blue vom Toggenburg, 3-jähriger Sbrinz, Weisser Stanser, Weissschimmel und halbharter Geisskäse von Dallenwil			
Wötkli von der Gerschnialp mit Löwenzahnblütenhonig Baumnuss-Kümmelbrioche		18	
 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
Philipp Anderhub, Hohenrain

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
Sälmi Alpkäserei Gerschnialp, Engelberg

Gemüse

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

Lussi-Pilze GmbH, Oberdorf
Wydacher Biohof, Oberdorf

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
„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.