

Honegg Geniessermenu

Über Apfelholz geräucherte Gänsebrust
Gänsesulz mit Schenkelfleisch und Apfelwürfel
Petersilienwurzelsalat mit Hagenbuttenkernöl und Sanddorn

Klare Lauch-Geflügelsuppe mit knuspriger Hühnerhaut
konfierter Lauch und Topinamburespuma

Bachforellenravioli
gedünstete Selleriewürfel
karamellierter Rahm und Tannenschösslingöl

Gebratenes Kalbsfilet von der Metzgerei Stalder mit Tasmanischem Pfeffer
glasierte Kalbsrippe mit Honegg Chili Honig
Bohnen-cassoulet mit Bohnenkraut und Pimentsenf

2 Monate gereifter Weisser Stanser
Quittengelee mit Timut Grapefruit Pfeffer
gebratener Toast mit Marzipan und Tonkabohnen

„Cannelés Bordelais“
knuspriges Eierkuchlein mit Vanille
Honegg Holunderblüten-Proseccosorbet und Holunderbeerenkompott

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 Kürbiswürfel süss-sauer, geröstete Hanfsamen und Senfsprossen	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
Über Apfelholz geräucherte Gänsebrust Gänsestulz mit Schenkelfleisch und Apfelwürfel Petersilienwurzelsalat mit Hagenbuttenkernöl und Sanddorn	28
In Beckenried geräucherter Norwegischer Lachs mit Bärlauchkapern Essiggemüse, Schweizer Bio-Meerrettich-Frischkäse und Toast	27
Gebratener Weizen Seitan mit eingelegten mini Shiitake Schweizer Bio Quinoasalat mit Dörräpfel und Kimchicrème	26
Suppen	
Klare Rindskraftbrühe mit Tortellini und Kräutern	17
Nidwaldner Gerstensuppe Trockenfleisch und feinen Gemüswürfeln	16
Klare Lauch-Geflügelsuppe mit knuspriger Hühnerhaut konfierter Lauch und Topinamburespuma	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 glasierte Wintergemüse	62
Gebratenes Kalbsfilet von der Metzgerei Stalder mit Tasmanischem Pfeffer glasierte Kalbsrippe mit Honegg Chili Honig Bohencassoulet mit Bohnenkraut und Pimentsenf	59
Knusprige Ribelmaispoulardenbrust aus Mörschwil Süskartoffelcurry Himalaya-Basmatireis und sautierter Chinakohl	57

Fisch

Sautierte Walliser Eglifilets mit glasierten Trauben Albula Bergkartoffeln und Nidwaldner Bio Sauerkraut	57
In geräucherter Butter gebratene Bachforellenfilets Bachforellen Ravioli mit gedünsteten Selleriewürfeln karamellisierter Rahm und Tannenschösslingöl	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
„Cannelés Bordelais“ knuspriges Eierküchlein mit Vanille Honegg Holunderblüten-Proseccosorbet und Holunderbeerenkompott	17
Veganer Lava Schokoladenkuchen gefüllt mit weisser Schokolade Sorbet von der Wildzwetschge mit Sternanis	16
Im Rotwein eingemachte Nidwaldner Dörrbirnen mit Gewürzen Rahmgefrorenes von Baumüssen und Luzerner Safran	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

Holunderblüten-Proseccosorbet	
Tobleroneglace mit Mandeln	
Sorbet von der Wildzwetschge mit Sternanis	
Zwiebackglace	
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

2 Monate gereifter Weisser Stanser 18
 Quittengelee mit Timut Grapefruit Pfeffer
 gebratener Toast mit Marzipan und Tonkabohnen

Süsswein

Italien, Friaul

Lindul Bianco Dolce 5 cl 13

Traminer 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
Schweizer Geflügelspezialitäten, Mörschwil

Fisch und Spezialitäten

Fischerei Frank, Ennetbürgen
Bianchi Comestible, Zufikon
Egli von Valperca S. A., Raron

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
Sauerkraut von Manuela Barmettler, Emmetten

Brot

Fredy's „The fine art of bread“, Baden

Spezialitäten

Sizilianisches „Balat“ Olivenöl und Oliven
von Guido Fuster aus Meggen
Oelist Simon Müller, Basel

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