



H O T E L · V I L L A  
**H O N E G G**

seit 1905

# Speisekarte

Täglich

12:00 bis 14:00 Uhr

18:00 bis 21:00 Uhr

## Einzigartig

Das Erlebnis bleibt im Gedächtnis als die Summe aller Dinge. Mit diesem Bewusstsein verbinden wir die Elemente unserer Kulinarik auf stimmige Art und Weise. Neugierig und engagiert suchen wir aus der Region, der Geschichte des Hauses und dem Kunsthandwerk, das jeder Handlung innewohnt, nach dem Einzigartigen.

Wir leben unsere Hospitality-Philosophie durch konstantes Engagement für Perfektion und Individualität. So entstehen aus schönen Erlebnissen exklusive Erinnerungen. Unsere Kulinarik ist Sinnlichkeit zum Mitnehmen, nachhaltig verankert.

## Persönlich

Begeisterung erzeugt Wertschätzung. Leidenschaft und Hingabe sind die Energie für unsere Inspiration. Persönlichkeiten begegnen sich mit Herzlichkeit und Respekt.

Dieser respektvolle Umgang mit allen Menschen und der Mitwelt ist die Basis, auf der Schönes und Gutes aufblüht. Es macht uns stolz, wenn wir mit unseren Partnern, für unsere Gäste und im Team ein Ergebnis und Erlebnis kreieren, in dem alle Herzlichkeit und Zufriedenheit empfinden. Das erhöht auch ganz einfach den Genuss.

## Exquisit

Köstlichkeiten, sorgfältig mit regionaler Verbundenheit ausgesucht, kreativ und saisonal zubereitet, mit Schätzen aus unserer direkten Umgebung geschmückt. Exquisite Gerichte und Zubereitungen aus unseren abwechslungsreichen Menus und Karten sind ein Höhenflug durch die Landschaft und die Region. Als liquide Begleiter setzen wir vor allem auf vorzügliche Weine aus der Region und eine selektive Getränkeauswahl, zumeist mit einem Touch Honegg. Tauchen Sie kulinarisch ein in die Natur der Villa Honegg.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden!

Philipp Keller  
Küchenchef

Philipp Tschumi  
F&B Manager



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

seit 1905

## Gourmetmenu

*Serviert von 18:00 bis 21:00 Uhr*

Urner Lachsforelle  
Weisser Rettich | Yuzu Ponzu

\*\*\*

Maroni | Rahm  
Wachtel | Buchenpilz

\*\*\*

Wollschwein  
Spitzkabis | Senf | Lavendel-Honegg-Honig

\*\*\*

Randen Ravioli  
Trüffel | Apfel

\*\*\*

Damhirsch  
Serviettenknödel | Preiselbeere | Schwarzwurzel

\*\*\*

Käse von regionalen Produzenten

\*\*\*

Brownie  
Kaffee | Salz Caramel

### Menupreise

7 Gänge Menu - 149  
6 Gänge Menu - 134  
5 Gänge Menu - 119  
4 Gänge Menu - 104

### Getränkebegleitung

*alkoholfrei | alkoholisch*

7 Gänge + 84  
6 Gänge + 72  
5 Gänge + 60  
4 Gänge + 48

**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](mailto:info@villa-honegg.ch) · [www.villa-honegg.ch](http://www.villa-honegg.ch)

## Gourmetmenu - vegetarisch

*Serviert von 18:00 bis 21:00 Uhr*

Marbacher Burrata  
Kürbis | Feige | Pinienkerne

\*\*\*

Maroni | Rahm  
Birne | Buchenpilz

\*\*\*

Blumenkohl  
Eigelb | geräucherter Ricotta

\*\*\*

Randen Ravioli  
Trüffel | Apfel

\*\*\*

Pilz Wellington  
Wirsing | Rosenkohl | Buchweizen

\*\*\*

Käse von regionalen Produzenten

\*\*\*

Brownie  
Kaffee | Salz Caramel

### Menupreise

7 Gänge Menu - 134  
6 Gänge Menu - 119  
5 Gänge Menu - 104  
4 Gänge Menu - 89

### Getränkebegleitung

*alkoholfrei | alkoholisch*

7 Gänge + 84  
6 Gänge + 72  
5 Gänge + 60  
4 Gänge + 48

## Menu zum Teilen für zwei Personen

Wasserbüffel Carpaccio | Portulak | Feige | Alp Sbrinz  
Kürbis-Apfel Tatar | Brioche

\*\*\*

Appenzeller Ente | Randen Ravioli | Rosenkohl  
Wels | Blauer St. Galler | Wirsing | Safran

\*\*\*

Kaiserschmarrn | Zwetschge  
Käse von regionalen Produzenten

107 pro Person

*Dieses 3 Gänge Menu mit 6 Speisen spiegelt das familiäre Leben wider.  
Entsprechend werden die Speisen in der Tischmitte platziert, damit alles geteilt werden kann.*



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

seit 1905

## Wild Spezial für zwei Personen

Nüsslisalat  
Wollschwein Speck | Ei | Croûtons

\*\*\*

Rehrücken Jäger Art  
Preiselbeere | Quarkspätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Kürbis

Vorspeise - 22 pro Person  
Hauptgang - 65 pro Person  
2 Gänge Menu - 82 pro Person

*Der Rehrücken wird am Tisch fachgerecht tranchiert,  
sodass Sie das kulinarische Erlebnis live miterleben können.*

*Die Wartezeit für den Hauptgang beträgt ungefähr 25 Minuten.*

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](mailto:info@villa-honegg.ch) · [www.villa-honegg.ch](http://www.villa-honegg.ch)

## Vorspeisen

Herbstsalat	19
Rande   Kerne   Feige   geräucherter Ricotta <i>+ geräucherter schottischer Kräuterlachs aus Beckenried</i>	+9
Nüsslisalat	22
Wollschwein Speck   Ei   Croûtons	
Marbacher Burrata	24
Kürbis   Feige   Pinienkerne	
Wasserbüffel Carpaccio	26
Portulak   Feige   Alp Sbrinz	

## Suppen

Tagessuppe	16
<i>Bitte fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot.</i>	
Lauch	18
Champignon   Knoblauch	

## Vom Hof | aus dem See

Entrecôte vom Angus Rind von der Metzgerei Holzen 64\*  
Kalbsjus | Quarkspätzli | Kürbis | Buchenpilz

*Zarte und hervorragende Fleischqualität, saftig und aromatisch. Züchtung des 18. Jahrhunderts in Schottland mit dem Ziel eine Rinderrasse zu erhalten, die weniger Milch produziert und eine höhere Fleischklasse ergibt.*

Maispoularden Brust vom Alpstein 49  
Jäger Art | Buchweizen | Rosenkohl | Rotkraut

*Äusserst zartes Fleisch und leicht gelbliche Haut. Die Tiere der langsam wachsenden Label-Rouge-Rasse werden mit Rheintaler Ribelmals gefüttert und in mobilen Freilaufställen teils in den Feldern aufgezogen.*

«AlpenZander» vom Susten 54  
Noilly Prat | Blauer St. Galler Kartoffel | Spitzkabis

*Sein Fleisch ist weiss und hat einen zart-festen Biss. Der «AlpenZander» ist geboren und aufgewachsen im einwandfreien Quellwasser der Walliser Alpen. Er liefert Proteine, Vitamin B und Mineralstoffe.*

Kalbs Nierstück von der Metzgerei Stalder 63\*  
Preiselbeere | Serviettenknödel | Schwarzwurzel

*Äusserst zartes Fleisch von Nidwaldner Kälbern. Sie geniessen im Winter die Wärme im Stall mit genügend Auslauf und im Frühling auf der Alp die natürliche Umgebung. Die saftigen Alpwiesen mit ihren Kräutern sind eine gesunde Nahrung für die Kälber.*

\* + 5 Gramm Trüffel +8

## Vom Feld

Okara 38  
Blumenkohl | Buchenpilz | Preiselbeere

Emilias Randen Ravioli 44  
Trüffel | Apfel

Pilz Wellington 44  
Wirsing | Rosenkohl | Buchweizen



## Desserts

Honegg Crèmeschnitte	
Maxi	9
Mini	5.50
Brownie   Kaffee   Salz Caramel	19
Kaiserschmarrn   Zwetschge	19

## Glace

Vanille, Kaffee, Schokolade	5 pro Kugel
Hausgemachtes Tagessorbet	5 pro Kugel
Portion Schlagrahm	+2

## Käse

Käseauswahl von regionalen Produzenten	18   26
Früchtebrot   Nüsse   Kürbis Chutney   Mirabellen Chutney   Feigensenf	

*Unsere Weinempfehlung dazu:*

+ Dessert blanc Prestige Barrique, AOC Aargau, Müller-Thurgau, Nauer Weine, 5cl	+ 8
---	-----

## Einige Worte zur Geschichte

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 Sonnenterrasse 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.



**HOTEL HONEGG AG**

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ

## Unsere Partner:

### Fleisch

Holzen Metzgerei, Ennetbürgen  
Metzgerei Stalder, Ennetbürgen  
Schweizer Geflügelspezialitäten, Mörschwil  
Büffel-Peter, Schlossrued  
Traita fina, Lenzburg  
Toni Odermatt, Meierskählen, Stans  
Wachtelzucht Imoberdorf, Montlingen

### Milch & Käse

Barmettler Molkerei, Stans  
Toni Odermatt, Meierskählen, Stans  
Willi Schmid, Lichtensteig

### Fisch

Bianchi Comestible, Zufikon  
Martin Waser, Beckenried  
Gotthard Zander, Erstfeld  
Silvio Baumann, Attinghausen  
SwiFish, Susten

### Früchte & Gemüse

Verschiedene Kräuter aus dem Honegg Garten  
Mundo AG, Rothenburg  
Hof Morgestärn, R. Diener, Kulmerau  
Hof Obermisli, Obbürgen

### Freiland-Eier

Barmettler Eier, Ennetmoos

### Brot

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

### Spezialitäten

Honegg Honig, Urs Rohrer & Guido Portmann  
Emilia's Pasta - Edit Delizie d'Italia, Ennetbürgen  
Sizilianisches „Balat“ Olivenöl & Oliven, Guidolio in Meggen

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

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch. Unser Brot stammt aus Schweizer Produktion mit Zutaten aus Deutschland und der Schweiz. Eine andere Herkunft ist ausdrücklich deklariert.

Angaben zu Zutaten und Gerichten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.

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.

*Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.*

**HOTEL HONEGG AG**

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ