



# Speisekarte

Täglich

12:30 bis 14:30 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 & Stv. Gastgeber

## Gourmetmenu

Appenzeller Entenleber | Kirsche | Brioche

\*\*\*

Riesling Silvaner | Knoblauch | Rüss Müscheli

\*\*\*

Egli | Rande | Malz

\*\*\*

Damhirsch | Kürbis | Sellerie | Rosenkohl | Pizokel

\*\*\*

Sbrinz | Baumnuss | Mirabelle

\*\*\*

Sanddorn | Fior di Latte

### Menupreise

6 Gänge Menu CHF 134  
5 Gänge Menu CHF 119  
4 Gänge Menu CHF 104  
3 Gänge Menu CHF 89

### Getränkebegleitung

*alkoholfrei | alkoholisch*  
6 Gänge + CHF 72  
5 Gänge + CHF 60  
4 Gänge + CHF 48  
3 Gänge + CHF 36

*Das Gourmetmenu servieren wir jeweils von 12.30 – 13.45 Uhr sowie von 18.00 – 21.00 Uhr  
für bis zu 20 Personen.*

## Gourmetmenu - vegetarisch

Waldpilze | Kirsche | Brioche

\*\*\*

Riesling Silvaner | Knoblauch

\*\*\*

Rande | Malz

\*\*\*

Sellerie | Kürbis | Rosenkohl | Pizokel

\*\*\*

Sbrinz | Baumnuss | Mirabelle

\*\*\*

Sanddorn | Fior di Latte

### Menupreise

6 Gänge Menu CHF 119  
5 Gänge Menu CHF 104  
4 Gänge Menu CHF 89  
3 Gänge Menu CHF 74

### Getränkebegleitung

*alkoholfrei / alkoholisch*

6 Gänge + CHF 72  
5 Gänge + CHF 60  
4 Gänge + CHF 48  
3 Gänge + CHF 36

*Das Gourmetmenu servieren wir jeweils von 12.30 – 13.45 Uhr sowie von 18.00 – 21.00 Uhr  
für bis zu 20 Personen.*



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

seit 1905

## Experience Menu ab zwei Personen

*(Zubereitung am Tisch)*

Hirsch Mille Feuille  
Preiselbeere | Nüsslisalat

\*\*\*

Rehrücken  
Pizokel | Rotkraut | Maroni | Apfel | Kürbis

\*\*\*

Honegg Chilbi  
Mandeln | Schenkeli | Zwetschge | Zuckerwatte

*CHF 95 pro Person*

**H O T E L H O N E G G A G**

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ



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

seit 1905

## Vorspeisen

Herbstsalat	19
Eingelegter Apfel   Kerne   karamellisierte Baumnuss   Hagebutte + <i>sautierte Entenleber aus Appenzell</i>	+ 9
Nüsslisalat	22
Croûtons   Kalbsspeck   Ei	
Waldpilztatar	24
Eingelegte Kirsche   Brioche	
Entenleber Duo	28
Eingelegte Kirsche   Brioche	
Wasserbüffeltatar	29
Waldpilze   Brioche	

## Suppen

Topinambur   Kokos Trüffel	16
Riesling Silvaner   Knoblauch + <i>Rüss Müscheli</i>	16 + 3

**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)



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

seit 1905

## Vom Hof | vom Feld | aus dem See

Rinderfilet vom Nidwaldner Weiderind Blaue St. Galler Kartoffel   Sellerie   Rosenkohl <i>+ Garnitur Rossini (mit Entenstopfleber und gehobeltem Trüffel)</i>	64  + 15
Petersilienwurzel   Lauch Miso   Mirabelle	32
Sellerie Kürbis   Rosenkohl   Pizokel	32
Randenravioli Jersey Blue   Rande	38
Ribelmaispoulardenbrust aus Mörschwil Serviettenknödel   marinierte Kräuterseitlinge   Rotkraut   Kalbsspeck   Perlzwiebel	48
Sautierte Eglifilets aus Raron Blaue St.Galler Kartoffel   Rande   Malz	52
Konfierter Swiss Lachs aus Lostallo Safranrisotto   Petersilienwurzel   Nussbutter Beurre blanc	54
Nidwaldner Kalbsteak von der Metzgerei Stalder Randenravioli   Rande	62
Duett vom Damhirsch Kürbis   Rosenkohl   Sellerie   Pizokel	64

H O T E L H O N E G G A G

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ

## Desserts

Honegg Crèmeschnitte	
Maxi	9
Mini	5.50
Felchlin Schokoladensorbet	17
Feige   Hafer	
Sanddorn Cheesecake   Fior di Latte	18

## Glace

Vanille, Kaffee, Schokolade	4 pro Kugel
Hausgemachtes gemäss Tagesangebot	4 pro Kugel
Portion Schlagrahm	2

## Käse

Sbrinz   Baumnuss   Mirabelle	16
Käseauswahl von regionalen Produzenten	18   23
Früchtebrot   Nüsse   Dörfrüchte	

## Süsswein

Schweiz, Aargau	
Dessert blanc Prestige Barrique AOC, Nauer Weine	5 cl 8
Müller-Thurgau	3.75 dl 59



## 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 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.



**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  
Wild: nach Möglichkeit von der heimischen Jagd

### Milch und Käse

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

### Fisch

Bianchi Comestible, Zufikon  
Martin Waser, Beckenried  
La Perche-Loë, Raron  
Lenny Hartmann «Müscheli», Luzern

### Freiland-Eier

Barmettler Eier, Ennetmoos

### Brot

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

### Gemüse

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

Wydacher Biohof, Oberdorf  
Hof Murmatt, Ennetmoos  
Hof Obermisli, Obbürgen

### Spezialitäten

Honegg Honig produziert von DR. SCHIER'S  
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. 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 7.7 % Mehrwertsteuer.*

**HOTEL HONEGG AG**

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ