



H O T E L · V I L L A
H O N E G G

seit 1905

Le Menu

journalier
de 12:00 à 14:00 heures,
et de 18:00 à 21:00 heures

Unique

Notre objectif est de faire vivre à nos hôtes une expérience exquise qui reste gravée dans leur mémoire longtemps après leur départ.

Pour ce faire, nous devons combiner harmonieusement des éléments culinaires inventifs. C'est pourquoi nous intégrons dans notre travail les éléments uniques de la région et l'histoire de la maison.

Nous vivons notre philosophie de l'hospitalité en recherchant constamment la perfection et un service personnalisé.

Des souvenirs uniques naissent d'expériences transcendantes, et notre art culinaire est ancré durablement pour transporter les hôtes ici.

Personnel

L'enthousiasme génère l'appréciation. La passion et le dévouement fournissent l'énergie nécessaire à notre inspiration. Les personnalités se traitent mutuellement avec chaleur et respect.

Ce traitement respectueux de tous les êtres humains et de notre monde commun est la base sur laquelle la beauté et le bien s'épanouissent. Nous sommes fiers lorsque nous créons un résultat et une expérience avec nos partenaires, pour nos hôtes et au sein de l'équipe, dans lesquels tout le monde ressent de la cordialité et de la satisfaction. Cela permet également d'accroître facilement le plaisir.

Dans tout ce que nous faisons, nous voulons créer un WOW qui fait le tour des invités et des nouveaux visiteurs, des partenaires et des futurs amis de la maison, de notre équipe et de ses talents de demain.

Exquis

Des délices soigneusement élaborés avec des saveurs locales, préparés de manière créative et saisonnière, et décorés avec des trésors de notre environnement direct.

Les plats exquis de nos divers menus sont des voyages à travers le terroir, accompagnés de vins de première qualité de la région et de boissons de choix soigneusement sélectionnées. Nous invitons nos hôtes à une immersion culinaire dans la nature de la Villa Honegg.

Profitez de votre séjour à Honegg !

Philipp Keller
Chef de cuisine

Philipp Tschumi
Directeur de la restauration



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

seit 1905

Menu Gourmet

Servi de 18h00 à 21h00

Truite saumonée d'Uri
Radis blanc | yuzu ponzu

Marrons | crème
Caille | champignon de hêtre

Cochon laineux
Chou pointu | moutarde | miel de honegg de lavande

Raviolis à la betterave
Truffe | pomme

Daim
quenelles en serviette | airelles rouges | salsifis

Fromage de producteurs régionaux

Brownie
Café | sel caramel

Prix des menus

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

Accompagnement de boissons

sans alcool | alcoolisé
complet + 84
pour 6 plats + 72
pour 5 plats + 60
pour 4 plats + 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 · www.villa-honegg.ch



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

seit 1905

Menu gourmet - végétarien

Servi de 18:00 à 21:00 heures

Burrata de Marbach

Courge | figue | pignons de pin

Marrons | crème

Poire | champignon de hêtre

Chou-fleur

Jaune d'œuf | ricotta fumée

Raviolis à la betterave

Truffe | pomme

Champignon Wellington

Chou frisé | chou de Bruxelles | sarrasin

Fromage de producteurs régionaux

Brownie

Café | sel caramel

Prix des menus

Menu 7 plats - 134

Menu 6 plats - 119

Menu 5 plats - 104

Menu 4 plats - 89

Accompagnement de boissons

sans alcool | alcoolisé

complet + 84

6 plats + 72

5 plats + 60

4 plats + 48

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

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ

Menu à partager pour deux personnes

Carpaccio de buffle d'eau | pourpier | figue | Sbrinz d'alpage
Tartare de courge et de pomme | brioche

Canard d'Appenzell | ravioles de betterave | choux de bruxelles
Silure | bleu de St. Gall | chou frisé | safran

Kaiserschmarrn | pruneau
Fromage de producteurs régionaux

107 par personne

Ce menu de 3 plats avec 6 mets reflète la vie familiale.

En conséquence, les plats sont placés au centre de la table afin que tout puisse être partagé.



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

seit 1905

Spécial gibier pour deux personnes

Salade de rampon
Lard de porc laineux | Œuf | croûtons

Dos de chevreuil façon chasseur
Airelles rouges | spätzli au fromage blanc | choux de bruxelles | chou rouge | courge

Entrée - 22 par personne
Plat principale - 65 par personne
Menu complet - 82 par personne

*Le dos est tranché à table.
Le temps d'attente pour le plat principal est d'environ 25 minutes.*

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 · www.villa-honegg.ch

Entrées

Salade d'automne	19
betterave pépins figue ricotta fumée	
+ saumon fumé aux herbes écossais de Beckenried	+9
Salade de rampon	22
Lard de porc laineux Œuf croûtons	
Burrata de Marbach	24
Courge figue pignons de pin	
Carpaccio de buffle d'eau	26
Pourpier figue Alp Sbrinz	

Soupes

Soupe du jour	16
<i>Veillez demander à notre équipe l'offre actuelle.</i>	
Poireau	18
Champignon Ail	

De la ferme | du lac

Entrecôte de bœuf Angus de la boucherie Holzen 64*

Jus de veau | spätzli au fromage blanc | potiron | champignon de hêtre

Tendre et excellente qualité de viande, juteuse et aromatique. Élevage du 18e siècle en Écosse dans le but d'obtenir une race de bovins produisant moins de lait et donnant une classe de viande supérieure.

Poitrine de poularde de maïs de l'Alpstein 49

Chasseur | sarrasin | choux de Bruxelles | chou rouge

Viande extrêmement tendre et peau légèrement jaunâtre. Les animaux de la race Label Rouge à croissance lente sont nourris avec du Ribelmals du Rheintal et élevés dans des étables mobiles en plein air, en partie dans les champs.

AlpenZander 54

Noilly Prat | pomme de terre bleue de Saint-Gall | chou pointu

Sa chair est blanche et son mordant est tendre et ferme. Le sandre du Susten est né et a grandi dans l'eau de source irréfutable des montagnes du Valais. Fournisseur idéal de protéines, de vitamine B et de minéraux.

Aloyau de veau de la boucherie Stalder 63*

Airelles rouges | quenelles de serviette | salsifis

Une viande extrêmement tendre provenant de veaux de Nidwald. En hiver, ils profitent de la chaleur de l'étable avec suffisamment d'exercice et, au printemps, de l'environnement naturel de l'alpage. Les prairies d'alpage juteuses avec leurs herbes sont une nourriture saine pour les veaux.

* + truffe 5 grammes +8

Du champ

Okara 38

Chou-fleur | champignon de hêtre | airelle rouge

Raviolis à la betterave d'Emilia 44

Truffe | pomme

Champignon Wellington 44

Chou frisé | chou de Bruxelles | sarrasin

Desserts

Millefeuille Honegg fait maison	
Maxi	9
Mini / à partager	5.50
Brownie café sel caramel	19
Kaiserschmarrn pruneau	19

Glace

Vanille, café, chocolat	5 par boule
Glace et sorbets faits maison selon l'offre du jour, veuillez demander à notre personnel	5 par boule
Portion de crème fouettée	+ 2

Fromage

Sélection de fromages de producteurs régionaux	18 26
Pain aux fruits noix chutney de potiron chutney de mirabelles moutarde aux figues	

Notre sommelière conseille:

+ Dessert blanc Prestige Barrique, AOC Argovie, Müller-Thurgau, Vins Nauer, 5cl	+ 8
---	-----



Le patrimoine culturel

Il y a plusieurs siècles, le terrain de "Unterhonegg" à Ennetbürgen était connu comme l'un des plus beaux endroits de la région. C'est ici, à 914 mètres au-dessus du niveau de la mer et parfaitement situé, que l'entrepreneur local Emil Durrer a réalisé son rêve en 1905 : il a construit son propre hôtel. L'ancien "convalescent Honegg" comptait 72 lits et était une entreprise familiale typique. À l'époque déjà, les produits locaux de la plus haute qualité, tels que le lait, les œufs, le fromage et la viande, étaient fournis par les fermes de la région. Dix-huit employés locaux accueillaient des hôtes du monde entier pendant la saison estivale. Ces derniers passaient plusieurs semaines, voire des étés entiers, dans l'hôtel et ses environs pittoresques. Le tennis, le croquet, la pétanque, la randonnée et le billard étaient des activités très prisées.

En 1978, l'hôtel principal a fermé ses portes, mais la terrasse est restée ouverte, fonctionnant comme un petit restaurant de jardin. À bien des égards, tout au long de son histoire, Honegg a été un lieu de détente et de plaisir.

Depuis 2007, l'hôtel est une propriété privée. Le magnifique bâtiment a été rénové avec amour selon les normes les plus strictes et, en mai 2011, il a rouvert ses portes sous le nom d'"Hotel Villa Honegg", un hôtel 5 étoiles supérieur comprenant 23 chambres et suites, un cinéma privé, une salle de conférence ultramoderne et un petit mais bel espace spa comprenant une piscine extérieure chauffée à débordement offrant une vue imprenable sur le lac et les Alpes.



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

HONEGG · 6373 ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ

Nos partenaires:

Viande

Boucherie Holzen, Ennetbürgen
Boucherie Stalder, Ennetbürgen
Spécialités suisses de volaille, Mörschwil
Büffel-Peter, Schlossrued
Traitafina, Lenzbourg
Toni Odermatt, Meierskählen, Stans
Elevage de cailles, Imoberdorf, Montlingen

Lait et fromage

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

Poisson

Bianchi Comestible, Zufikon
Martin Waser, Beckenried
Brüggli-Forellen GmbH, Sattel
Pius Grieser, Obermeilen
Silvio Baumann, Attinghausen
SwiFish, Susten

Fruits et légumes

Différentes herbes aromatiques du jardin Honegg
Mundo AG, Rothenburg
Ferme Morgestärn, R. Diener, Kulmerau
Ferme Obermisli, Obbürgen

Œufs de plein air

Œufs Barmettler, Ennetmoos

Pain

Fredy's "The fine art of bread", Baden

Spécialités

Miel Honegg produit par DR. SCHIER'S
Emilia's Pasta - Edit Delizie d'Italia, Ennetbürgen
Huile d'olive sicilienne "Balat" & olives, Guidolio à Meggen

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

Nous utilisons exclusivement de la viande suisse. Notre pain est produit en Suisse avec des ingrédients allemands et suisses.
Toute autre provenance est expressément déclarée.

Des indications sur les ingrédients et les plats susceptibles de déclencher des allergies ou d'autres réactions indésirables, sont disponibles sur demande auprès de notre personnel de service.

La loi interdit la vente de vin, de bière et de cidre aux moins de 16 ans, les spiritueux, les apéritifs et les alco pops aux moins de 18 ans. Nos collaborateurs sont autorisés à demander une pièce d'identité.



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

seit 1905

Tous les prix s'entendent en CHF et incluent la TVA de 8.1%.

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 · www.villa-honegg.ch