

# VILLA

SCHWEIZERHOF

## DAS MENU

---

### **DUETT VOM LACHS AUS LOSTALLO, GRAUBÜNDEN**

geräuchert und mariniert, VILLA Gin Tonic, hausgemachter Brioche  
Nüsslisalat aus der Schweiz



### **SELLERIE-BIRNENCREMESUPPE**

Röstzwiebeln, Wild-Trockenfleisch aus der Schweiz



### **KANINCHENFILET AUS DEM FREIAMT**

Speck aus Seewen, Rotkraut, Apfel  
Kürbispüree, geröstete Nüsse



### **HOLZEN DAMHIRSCH-SCHNITZEL AUS ENNETBÜRGEN**

Kernser Pilzrahmsauce,  
Hausgemachte Reh-Ravioli, Rosenkohl



### **KÄSE VOM WAGEN**

eine Variation von Schweizer Käse



### **MARRONI-CHÜECHLI**

Marroni-Biskuit, hausgemachtes Orangen-Randen-Sorbet

### **AUF WIE VIELE GÄNGE HAT IHR GAUMEN LUST?**

3 / 81.00 4 / 94.00 5 / 114.00 6 / 134.00

## DIE ESSVILLA AM SEE

Die Rigi gilt als die Königin der Berge und ihr höchster Gipfel  
ist Rigi Kulm mit einer Höhe von 1'797.5 m ü. M.

| 47° 3' 13" N | 8° 28' 32" O |

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%

# VILLA

SCHWEIZERHOF

## DAS VEGETARISCHE MENU

---

### **NÜSSLISALAT AUS DER SCHWEIZ**

Ei, Croûtons, French-Dressing



### **SELLERIE-BIRNENCREMESUPPE**

Röstzwiebeln



### **FRISCHE HERBST-RAVIOLI VON DER BOTTEGA DELLA PASTA "SAFRA"**

VILLA Salbei, Kürbispüree, geröstete Nüsse



### **HAUSGEMACHTE SPÄTZLI**

Kernser Pilzrahmsauce,  
Rosenkohl, Rotkraut, Apfel



### **KÄSE VOM WAGEN**

eine Variation von Schweizer Käse



### **MARRONI-CHÜECHLI**

Marroni-Biskuit, hausgemachtes Orangen-Randen-Sorbet

## **AUF WIE VIELE GÄNGE HAT IHR GAUMEN LUST?**

3 / 63.00 4 / 73.00 5 / 86.00 6 / 98.00

## **DIE ESSVILLA AM SEE**

Der Hammetschwand-Lift auf den Bürgenstock ist der höchste  
Senkrecht-Freiluft-Aufzug Europas mit einer Höhe von 153 m.

| 47° 0' 3" N | 8° 23' 45" O |

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%

# VILLA

SCHWEIZERHOF

## DIE WEINBEGLEITUNG ZUM MENU

---

### GASTWINZER WEINGUT «TENUTA CASTELLO DI CANTONE»

WARUM IN DIE FERNE SCHWEIFEN, WENN DAS GUTE LIEGT SO NAH.

Die in Mailand und in Bordeaux ausgebildeten Weinmacher Viviana Pasta und Dario Pistarà setzen seit 1990 all ihre Handwerkskunst ein, um grosse Weine zu erschaffen. Sie keltern z.B. durch vorsichtige Pressung einen Bianco di Merlot, einen Weisswein aus einer roten Rebsorte. Sie nützen auch das Antrocknen der Trauben, um Gehalt und Struktur der Rotweine zu steigern. Im Italienischen heisst diese Methode Appassimento (verwelken). Die Vergärung in traditionellen Betontanks und die Reifung in französischen Barriques bereichern Eleganz und Komplexität der Weine ungemein.

Das Castello di Cantone liegt im südlichen Ausläufer des Tessin, in Rencate. Das Klima dort ist aussergewöhnlich, der Lago di Lugano wirkt mildernd, sowohl im Winter als auch im heissen Sommer. Der Monte San Giorgio wiederum sorgt für grosse Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, was die komplexe Aromatik der Weintrauben steigert.

#### ANTP ANTICHE PODERI BIANCO

Merlot – 2022



#### GALANTHUS, DOC

Merlot – 2021



#### NEGROMANTE RISERVA

Cabernet Franc, Merlot, Syrah – 2019



#### MERLOT RISERVA

Merlot – 2019



#### UNGULUS

Cabernet Franc – 2020



#### CH53°

Grappa Ungulus oder Chardonnay

Weinbegleitung mit 3 Gläsern: CHF 45.00  
*mit Schaumwein +CHF 5.00 / mit Ungulus +CHF 10.00*

Weinbegleitung mit 4 Gläsern: CHF 55.00  
*mit Schaumwein +CHF 5.00 / mit Ungulus +CHF 10.00*

Weinbegleitung mit 5 Gläsern: CHF 83.00

Weinbegleitung mit 6 Gläsern: CHF 95.00

Der Hammetschwand-Lift auf den Bürgenstock ist der höchste  
Senkrecht-Freiluft-Aufzug Europas mit einer Höhe von 153 m.

| 47° 0' 3" N | 8° 23' 45" O |

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%

# VILLA

SCHWEIZERHOF

## DIE VORSPEISE

---

<b>NÜSSLISALAT</b> aus der Schweiz Ei, Croûtons, French-Dressing mit Speck plus 2.00.-	19.00	
<b>RINDS-TATAR AUS SCHWYZ</b> Toast und Vollkorntoast von der Kreuzbäckerei, Stans Gerne scharf, mittel oder mild?	22.00	33.00
<b>DUETT VOM LACHS AUS LOSTALLO, GRAUBÜNDEN</b> geräuchert und mariniert, VILLA Gin Tonic, hausgemachter Brioche Nüsslisalat aus der Schweiz	29.00	
<b>KANINCHENFILETS AUS DEM FREIAMT</b> Speck aus Seewen, Rotkraut, Apfel Kürbispüree, geröstete Nüsse	34.00	

## DIE SUPPE

---

<b>SELLERIE-BIRNENCREMESUPPE</b> mit Röstzwiebeln	15.00	
Röstzwiebeln, Wild-Trockenfleisch aus der Schweiz	16.00	
<b>VILLA KRÄUTERSCHAUMSUPPE</b> mit Wild-Trockenfleisch aus der Schweiz	14.00	
mit Praliné von der geräucherten Forelle von der Seefischerei Hofer	15.00	

## DIE ESSVILLA AM SEE

Der Raddampfer «DS GALLIA» wurde 1913 von Escher-Wyss & Cie. Erbaut  
und ist der schnellste auf dem Vierwaldstättersee.

| 47° 05' 16" N | 8° 31' 01" O |

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%

# VILLA

SCHWEIZERHOF

## DAS VEGETARISCHE

---

**FRISCHE HERBST-RAVIOLI** 24.00 36.00  
**VON DER BOTTEGA DELLA PASTA "SAFRA"**  
VILLA Salbei, Kürbispüree, geröstete Nüsse

**HAUSGEMACHTE SPÄTZLI** 24.00 36.00  
Kernser Pilzrahmsauce, Rosenkohl, Rotkraut, Apfel

## DER FISCH

---

**HAUSGEMACHTE FISCHKNUSPERLI** 39.00  
Sauce Remoulade

**FORELLENFILETS VON DER SEEFISCHEREI HOFER, MEGGEN** 44.00  
gebraten oder pochiert  
Knoblauch, Petersilie und Salbei

**VIERWALDSTÄTTERSEE FRISCHFANG** Tagespreis  
Fragen Sie uns nach dem heutigen Fang

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit frischem Saisongemüse.  
Suchen Sie sich auf der nächsten Seite Ihre Wunschsauce und Lieblingsbeilage aus.

## DIE ESSVILLA AM SEE

Der Raddampfer «DS GALLIA» wurde 1913 von Escher-Wyss & Cie. Erbaut  
und ist der schnellste auf dem Vierwaldstättersee.

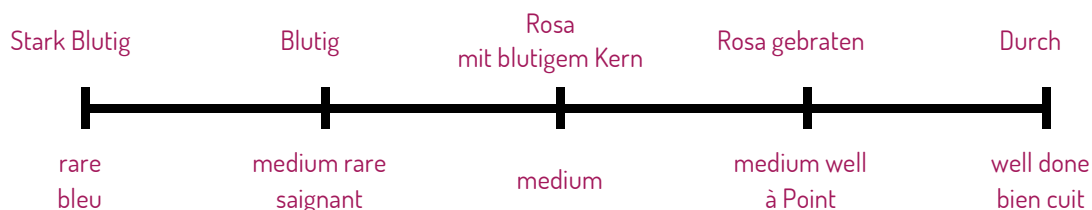
| 47° 05' 16" N | 8° 31' 01" O |

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%

## DAS FLEISCH

<b>HOLZEN DAMHIRSCH-SCHNITZEL AUS ENNETBÜRGEN</b> Kernser Pilzrahmsauce, hausgemachte Reh-Ravioli, Rosenkohl	55.00
<b>KANINCHENFILETS AUS DEM FREIAMT</b> Speck aus Seewen, Rotkraut, Apfel Kürbispüree, geröstete Nüsse	51.00
<b>VILLA-KALBSGESCHNETZELTES</b> mit Kernser Pilzrahmsauce	43.00
<b>RINDSFILETWÜRFEL AUS SCHWYZ</b> Spezialsauce mit grobkörnigem Senf	49.00
<b>RINDSFILET AUS SCHWYZ</b>	120g: 52.00      160g: 57.00 200g: 62.00      +40g: 5.00

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit frischem Saison Gemüse. Suchen Sie sich zusätzlich Ihre Wunschsauce, Lieblingsbeilage und die Zubereitung nach unseren **VILLA-GARSTUFEN** aus.



## DIE SAUCE

### PILZ-RAHMSAUCE

Kerns, OW

### SENFSAUCE

Spezialsauce mit grobkörnigem Senf

### ROTWEIN-JUS

Meggen

### VILLA-CHIMI-CHURRI

Hausermatte

## DIE BEILAGEN

### HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

Luzern Land

### FRISCHE HERBST-RAVIOLI

VON DER BOTTEGA DELLA PASTA «SAFRA»

Luzern Stadt

### SALZKARTOFFELN

Luzern Land

### NÜSSLISALAT

MIT FRENCH-DRESSING

aus der Schweiz

Ei, Croûtons

mit Speck plus 2.00.-

### RISOTTO AUS DEM TESSIN

Terreni Alla Maggia

Der Pilatus zählt zu den bekanntesten Bergen und sein höchster Punkt ist das Tomlishorn mit einer Höhe von 2'128.5 m.

| 46° 58' 26'' N | 8° 14' 28'' O |

## DAS DESSERT

**KÄSE VOM WAGEN** 17.00  
eine Variation von Schweizer Käse

**VILLA-EISKAFFEE** 13.50  
mit Megger Kirsch 17.00

**VILLA-SCHOGGIKUCHEN** 16.00  
mit flüssigem Kern, Schintbühl Jogurt-Heubeeri Glacé aus dem Entlebuch

**MARRONI-CHÜECHLI** 16.00  
Marroni-Biskuit, hausgemachtes Orangen-Randen-Sorbet

### HAUSGEMACHTES SORBET/GLACE

**ORANGEN-RANDEN SORBET** 5.50 / Kugel  
**SCHOGGIGLACE**

### SCHINTBÜHL GLACE AUS DEM ENTLEBUCH

**JOGURT-HEUBEERI GLACE** 5.00 / Kugel  
**CARAMEL GLACE**  
**TIRAMISU GLACE**



### GLACE

**CAFFÈ**  
**VANILLE**

mit Schlagrahm  
mit hausgemachter Schoggisauce

### SORBET

**ZITRONE**

5.00 / Kugel

1.50

1.50

**DIE**  
**ESSVILLA**  
**AM SEE**

Der Pilatus zählt zu den bekanntesten Bergen und sein höchster Punkt  
ist das Tomlishorn mit einer Höhe von 2'128.5 m.

| 46° 58' 26'' N | 8° 14' 28'' O |

# VILLA

SCHWEIZERHOF

## GENUSS MIT SEELE

---

### WO FRISCHE UND QUALITÄT GARANTIERT IST.

#### FISCH

Wir beziehen Süßwasserfische von zertifizierten Fischern oder aus kontrollierter Zucht aus Schweizer Seen.

#### RINDS- UND KALBFLEISCH

Rind- und Kalbfleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Zentralschweiz und aus Betrieben, die sich der artgerechten Haltung verpflichtet haben.

#### EIER & KÄSE

Schweizer Freiland-Eier beziehen wir von unserem Lieferanten, der für artgerechte Haltung der Hühner und für eine sorgfältige Verarbeitung der Produkte einsteht. Für unsere Desserts und Teigwaren verwenden wir pasteurisierte Eier-Produkte.

Unsere Ziegen-, Berg- und Alpkäse stammen von der Käserei Odermatt in Dallenwil und aus der Käserei Oberberg in Schüpheim mitten in der UNESCO Biosphäre im Entlebuch.

#### GEMÜSE & FRÜCHTE

Vom Gmües Mattli in Kastanienbaum, Horw beziehen wir saisonales Gemüse aus sorgfältigem und kleinbäuerlichem Anbau.

Ergänzend dazu beziehen wir Produkte aus dem Schweizer Anbau durch die Firma Mundo in Rothenburg.

#### BROT

Feine Backwaren und Brot beziehen wir von der Kreuzbäckerei in Stans.

#### WASSER

Unser Kochwasser stammt zum grössten Teil aus dem Vierwaldstättersee.

#### ALLERGIEN / UNVERTRÄGLICHKEITEN

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitenden.

### VIELE UNSERER SPEISEN SIND IN KLEINEREN PORTIONEN ERHÄLTlich.

Bitte lassen Sie sich von unserem Service beraten.

DIE  
ESSVILLA  
AM SEE

Die Kapellbrücke ist die älteste und mit 202.9 Metern die zweitlängste überdachte Holzbrücke Europas.

| 47° 3' 4" N | 8° 18' 26" O |

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%