



BANKETTKARTE MENUVORSCHLÄGE

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 12.11.25 bis am 29.03.26 erhältlich**

Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

DAS VILLA MENU

WINTER CHEF SALAT

Gurken-Spaghetti, geröstete Nüsse, Crôutons, Orangen-Dressing



VILLA KRÄUTERSCHAUMSUPPE

mit Trockenfleisch



VIERWALDSTÄTTERSEE FRISCHFANG

Absinth, Mandarine, Federkohl, Baumnüsse



RINDSFILETWÜRFEL AUS SCHWYZ

mit Goldwäscher-Whiskeysauce aus Willisau
Rigi Rollen, Pak choi



VILLA SCHOGGIKUCHEN

mit cremigem Yuzu-Kern
Schintbühl Jogurt-Heubeeri Glace aus dem Entlebuch

MENUPREIS

CHF 126.00

*Beim VILLA Menu profitieren Sie ausschliesslich von unserem Spezialpreis,
sofern dieses wie obenstehend offeriert, ausgewählt wird.*

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 12.11.25 bis am 29.03.26 erhältlich**

Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



SAISON-MENU***

GERÄUCHERTES FORELLENFILET
SEEFISCHEREI HOFER, MEGGEN
Duett von Randen, Mohn-Gebäck, Birne



WINTER -MINESTRONE
Heublumen-Speck aus Schwyz, Bohnen, VILLA Kräuteröl



BRÜGGLI SAIBLING-FILET AUS BREMGARTEN
Hausgemachte Gnocchi
Absinth, Mandarine, Federkohl, Baumnüsse



ANGUS RINDS ENTRECÔTE
geschmorte Rinds-Kopfbacken
dunkel Bier-Jus
Kürbis-Kartoffelgratin, Pak choi



ZIMT-QUARK-TRIFLE
hausgemachter Lebkuchen
karamellierte Äpfel, Zitronen-Gel

MENUPREIS
CHF 114.00

*Beim Saisonmenu profitieren Sie ausschliesslich von unserem Spezialpreis,
sofern dieses wie obenstehend offeriert, ausgewählt wird.*

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 12.11.25 bis am 29.03.26 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



VEGI SAISON-MENU***

GEFLÄMMTER DALLENWILER GEISSFRISCHKÄSE

Duett von Randen, Mohn-Gebäck, Birne



WINTER -MINESTRONE

Bohnen, VILLA Kräuteröl



HAUSGEMACHTE GNOCCHI

Absinth, Mandarine, Federkohl, Baumnüsse



GRILLIERTER BIO TOFU AUS DER SCHWEIZ

VILLA Chimichurri

Kürbis-Kartoffelgratin, Pak choi



ZIMT-QUARK-TRIFLE

hausgemachter Lebkuchen

karamellisierte Äpfel, Zitronen-Gel

MENUPREIS

CHF 91.00

*Beim Saisonmenu profitieren Sie ausschliesslich von unserem Spezialpreis,
sofern dieses wie obenstehend offeriert, ausgewählt wird.*

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 12.11.25 bis am 29.03.26 erhältlich**

Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



IHR MENU NACH MASS

Das Menu muss für die gesamte Gesellschaft einheitlich sein.
Auf Unverträglichkeiten und Allergien gehen wir gerne individuell ein.

DIE VORSPEISE

WINTER CHEF SALAT	16.50
Gurken-Spaghetti, geröstete Nüsse, Crôutons, Orangen-Dressing	
VILLA RINDS-TATAR AUS SCHWYZ	23.00
Toast und Vollkorntoast von der Kreuzbäckerei, Stans	
GERÄUCHERTES FORELLENFILET	29.00
SEEFISCHEREI HOFER, MEGGEN***	
Duett von Randen, Mohn-Gebäck, Birne	

DIE SUPPE

WINTER-MINESTRONE***	
Bohnen, VILLA Kräuteröl	15.00
mit Trockenfleisch	17.00
mit Heublumen-Speck aus Schwyz	17.00
VILLA KRÄUTERSCHAUMSUPPE	15.00
mit Trockenfleisch	17.00
mit Heublumen-Speck aus Schwyz	17.00

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 12.11.25 bis am 29.03.26 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



DAS VEGETARISCHE

GEFLÄMMTER DALLENWILER GEISSFRISCHKÄSE Duett von Randen, Mohn-Gebäck, Birne	22.00	33.00
HAUSGEMACHTE GNOCCHI*** Absinth, Mandarine, Federkohl, Baumnüsse	24.00	36.00
GRILLIERTER BIO TOFU AUS DER SCHWEIZ*** VILLA Chimichurri Kürbis-Kartoffelgratin, Pak choi	24.00	36.00

DER FISCH

VIERWALDSTÄTTERSEE FRISCHFANG Fragen Sie uns nach dem heutigen Fang mit VILLA Chimichurri Kürbis-Kartoffelgratin, Pak choi	Tagespreis	
BRÜGGLI SAIBLING-FILET AUS BREMGARTEN*** Absinth-Mandarine Sauce hausgemachte Serviettenknödel, Pak choi	31.00	46.00

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 12.11.25 bis am 29.03.26 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



DAS FLEISCH

VILLA RINDS-TATAR AUS SCHWYZ Toast und Vollkorntoast von der Kreuzbäckerei, Stans	34.00
RINDSFILETWÜRFEL AUS SCHWYZ mit Goldwäscher-Whiskeysauce aus Willisau Rigi Rollen, Pak choi	51.00
ANGUS RINDS ENTRECÔTE*** geschmorte Rinds-Kopfbacken dunkel Bier-Jus Kürbis-Kartoffelgratin, Pak choi	53.00
RINDSFILET AUS SCHWYZ (160g) Medium gebraten mit Goldwäscher-Whiskeysauce aus Willisau hausgemachte Serviettenknödel, Pak choi	59.00
KALBS-KOTELETT AUS SCHWYZ (ca. 320g) mit VILLA Chimichurri Kürbis-Kartoffelgratin, Pak choi	81.00

DIE BEILAGEN

SAISONGEMÜSE (In zusätzlichen Schälchen in der Mitte vom Tisch)	6.00
---	------

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 12.11.25 bis am 29.03.26 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



DAS DESSERTS

KÄSE VOM WAGEN eine Variation von Schweizer Käse	17.00
VERMICELLES Meringues, Haselnuss-Glacé aus dem Entlebuch, Schlagrahm	14.00
VILLA SCHOGGIKUCHEN mit cremigem Yuzu-Kern Schintbühl Jogurt-Heubeeri Glace aus dem Entlebuch	16.00
ZIMT-QUARK-TRIFLE*** hausgemachter Lebkuchen karamellisierte Äpfel, Zitronen-Gel	16.00

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 12.11.25 bis am 29.03.26 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



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 Schöpfheim 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.

SCHWEIZER BROT

Feine Backwaren und Brot beziehen wir von der Kreuzbäckerei in Stans. Sie verarbeiten ausschliesslich Schweizer Produkte.

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.

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 12.11.25 bis am 29.03.26 erhältlich**

Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.