



# BANKETTKARTE MENUVORSCHLÄGE

**Die jeweils \*\*\* markierten saisonalen Gerichte sind ab 01.04.26 bis am 07.06.26 erhältlich**  
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## DAS VILLA MENU

---

### FRÜHLINGS CHEF SALAT

Früchte, Gemüse, geröstete Nüsse, Crôutons, VILLA-Hausdressing



### VILLA KRÄUTERSCHAUMSUPPE

mit Trockenfleisch



### VIERWALDSTÄTTERSEE FRISCHFANG

Chinakohl, Noilly Prat



### RINDSFILETWÜRFEL AUS SCHWYZ

mit Goldwäscher-Whiskeysauce aus Willisau  
Pasta Trofie mit Datteltomaten, grüne Spargeln



### VILLA SCHOGGIKUCHEN

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

### MENUPREIS

CHF 111.00

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

**Die jeweils \*\*\* markierten saisonalen Gerichte sind ab 01.04.26 bis am 07.06.26 erhältlich**

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



## SAISON-MENU\*\*\*

---

### “VILLA SASHIMI”

#### LACHS AUS LOSTALLO, GRAUBÜNDEN

Beluga Linsen, VILLA-Honig, Löwenzahn, Chili, Apfel, Fenchel, Sesam



#### GERÄUCHERTE LAUCHCRÈMESUPPE

VILLA-Dumpling mit Lauch & Käse



#### ALPEN ZANDER AUS DEM WALLIS LAUWARM KONFIERT IM KRÄUTER-ÖL

Chinakohl, Noilly Prat  
hausgemachtes Erbsen-Glacé



#### RINDS RIBEYE AUS SCHWYZ

VILLA-BBQ-Sauce  
hausgemachter Kartoffelstock, Bärlauch, grüne Spargeln



#### DUETT RHABARBER

Schoggi, Petit Beurre

#### 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 01.04.26 bis am 07.06.26 erhältlich**

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



## VEGI SAISON-MENU\*\*\*

---

### AUBERGINEN ``SASHIMI``

Beluga Linsen, VILLA-Honig, Löwenzahn, Chili, Apfel, Fenchel, Sesam



### GERÄUCHERTE LAUCHCRÈMESUPPE

VILLA-Dumpling mit Lauch & Käse



### FALAFEL-BÄLLCHEN

Chinakohl, Noilly Prat  
hausgemachtes Erbsen-Glacé



### GRÜNE SPARGELN

Zitronen-Senfsauce  
hausgemachter Kartoffelstock, Bärlauch



### DUETT RHABARBER

Schoggi, Petit Beurre

### 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 01.04.26 bis am 07.06.26 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

---

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>FRÜHLINGS CHEF SALAT</b>                                         | 16.50 |
| Früchte, Gemüse, geröstete Nüsse, Crôutons, VILLA-Hausdressing      |       |
| <b>VILLA RINDS-TATAR AUS SCHWYZ</b>                                 | 23.00 |
| Toast und Vollkorntoast von der Kreuzbäckerei, Stans                |       |
| <b>``VILLA SASHIMI``</b>                                            |       |
| <b>LACHS AUS LOSTALLO, GRAUBÜNDEN***</b>                            | 29.00 |
| Beluga Linsen, VILLA-Honig, Löwenzahn, Chili, Apfel, Fenchel, Sesam |       |

### DIE SUPPE

---

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| <b>GERÄUCHERTE LAUCHCRÈMESUPPE***</b> | 15.00 |
| mit Trockenfleisch                    | 17.00 |
| mit VILLA-Dumpling mit Lauch & Käse   | 17.00 |
| <b>VILLA KRÄUTERSCHAUMSUPPE</b>       | 15.00 |
| mit Trockenfleisch                    | 17.00 |
| mit VILLA-Dumpling mit Lauch & Käse   | 17.00 |

**Die jeweils \*\*\* markierten saisonalen Gerichte sind ab 01.04.26 bis am 07.06.26 erhältlich**  
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## DAS VEGETARISCHE

---

|                                                                                                                 |       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>AUBERGINEN "SASHIMI"</b><br>Beluga Linsen, VILLA-Honig, Löwenzahn, Chili, Apfel, Fenchel, Sesam              | 22.00 | 33.00 |
| <b>FALAFEL-BÄLLCHEN</b><br>Chinakohl, Noilly Prat, Pasta Trofie mit Datteltomaten<br>hausgemachtes Erbsen-Glacé | 24.00 | 36.00 |
| <b>GRÜNE SPARGELN</b><br>Zitronen-Senfsauce<br>hausgemachter Kartoffelstock, Bärlauch                           | 26.00 | 39.00 |

## DER FISCH

---

|                                                                                                                                                                     |            |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| <b>VIERWALDSTÄTTERSEE FRISCHFANG</b><br>Fragen Sie uns nach dem heutigen Fang<br>mit Zitronen-Senfsauce<br>hausgemachte Serviettenknödel, grüne Spargeln            | Tagespreis |       |
| <b>ALPEN ZANDER AUS DEM WALLIS</b><br><b>LAUWARM KONFIERT IM KRÄUTER-ÖL</b><br>Chinakohl, Noilly Prat, Pasta Trofie mit Datteltomaten<br>hausgemachtes Erbsen-Glacé | 38.00      | 57.00 |

**Die jeweils \*\*\* markierten saisonalen Gerichte sind ab 01.04.26 bis am 07.06.26 erhältlich**  
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## DAS FLEISCH

---

|                                                                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>VILLA RINDS-TATAR AUS SCHWYZ</b><br>Toast und Vollkorntoast von der Kreuzbäckerei, Stans                                                           | 34.00 |
| <b>RINDSFILETWÜRFEL AUS SCHWYZ</b><br>mit Goldwäscher-Whiskeysauce aus Willisau<br>Pasta Trofie mit Datteltomaten, grüne Spargeln                     | 53.00 |
| <b>RINDS RIBEYE AUS SCHWYZ***</b><br>VILLA-BBQ-Sauce<br>hausgemachter Kartoffelstock, Bärlauch, grüne Spargeln                                        | 54.00 |
| <b>RINDSFILET AUS SCHWYZ (160g)</b><br>Medium gebraten,<br>mit Goldwäscher-Whiskeysauce aus Willisau<br>hausgemachte Serviettenknödel, grüne Spargeln | 61.00 |
| <b>KALBS-STEAK AUS SCHWYZ</b><br>mit VILLA-Rotwein-Jus<br>hausgemachte Serviettenknödel, grüne Spargeln                                               | 58.00 |

## DIE BEILAGEN

---

|                                                                           |      |
|---------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>SAISONGEMÜSE</b><br>(In zusätzlichen Schälchen in der Mitte vom Tisch) | 6.00 |
|---------------------------------------------------------------------------|------|

## DER NACHSERVICE

---

|                                                                                                                                                                                                         |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>VOLLENDETER GENUSS OHNE KOMPROMISSE</b><br>Veredeln Sie Ihr Wunschmenü mit unserem exklusiven Nachservice.<br>Wir servieren Ihnen sämtliche Komponenten Ihres gewählten Hauptgangs ein weiteres Mal. | Preis auf Anfrage |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|

**Die jeweils \*\*\* markierten saisonalen Gerichte sind ab 01.04.26 bis am 07.06.26 erhältlich**  
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## **CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN WOCHE**

**vom 04. März bis 22. März**

---

### **DIE CORDON BLEU**

|                                                                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>APFELSCHWEIN CORDON BLEU AUS DEM THURGAU<br/>MIT POMMES CHIPS PANADE</b>                               | 43.00 |
| Chorizo aus Schwyz, Bergkäse-Fondue, Saisongemüse<br>Hausgemachter Kartoffelsalat                         |       |
| <b>KALBS CORDON BLEU MIT VILLA-PANIERBROT-PANADE</b>                                                      | 49.00 |
| Bauernschinken aus Schwyz, Hopfenbergkäse aus dem Entlebuch, Saisongemüse<br>Hausgemachter Kartoffelsalat |       |
| <b>KALBS CORDON ``VERT`` MIT PANKO-PANADE</b>                                                             | 49.00 |
| Landrauchschinken, Blattspinat, Röstzwiebeln, Dörrtomaten, Saisongemüse<br>Hausgemachter Kartoffelsalat   |       |

## **FISCH SPEZIALITÄTEN WOCHE**

**vom 08. April bis 26. April**

---

### **DIE FISCH SPEZIALITÄTEN**

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>GANZE FORELLE GEBRATEN<br/>VON DER SEEFISCHEREI HOFER AUS MEGGEN</b> | 42.00 |
| zerlassene Butter mit Salbei, Peterli, Thymian, grüne Spargeln          |       |
| <b>``BRÜGGLI`` SAIBLINGSFILETS pochiert</b>                             | 46.00 |
| mit Peterlifarce, Safransauce, grüne Spargeln                           |       |

### **DIE BEILAGEN**

**SALZKARTOFFELN**

**BIO LANGKORN TROCKENREIS**

**Die jeweils \*\*\* markierten saisonalen Gerichte sind ab 01.04.26 bis am 07.06.26 erhältlich**  
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## HOLZ-KOHLE GRILL SPEZIALITÄTEN WOCHE

### vom 29. April bis 17. Mai

---

#### DIE SPEZIALITÄTEN

**KALBS-KOTELETT AUS SCHWYZ (ca. 320g)** 81.00  
VILLA-Rotwein-Jus, Coleslaw Salat

**LUMA CHUCK FLAP STEAK** 64.00  
Hausgemachte Kräuterbutter, Coleslaw Salat

#### DIE BEILAGEN

**BRATKARTOFFELN MIT KRÄUTER**

**PASTA TROFIE MIT DATTELTOMATEN**

## KRÄUTERGARTEN WOCHEN

### vom 20. Mai bis 07. Juni

---

#### DIE SPEZIALITÄTEN

**APPENZELLER KRÄUTERLAMM CARRÉ** 58.00  
mit VILLA-Kräuterkruste, Schoggi-Chili Jus,  
Schweizer Büffelmozzarella, Tomaten, VILLA-Basilikum, Balsamico Perlen

**BIO BRUDERHAHN KRÄUTER-FRIKASSÉ** 42.00  
Kräuterravioli

#### DIE BEILAGEN

**COUS COUS**

**BELUGA LINSEN**

**Die jeweils \*\*\* markierten saisonalen Gerichte sind ab 01.04.26 bis am 07.06.26 erhältlich**  
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## DAS DESSERTS

---

|                                                                                                            |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>KÄSE VOM WAGEN</b><br>eine Variation von Schweizer Käse                                                 | 17.00          |
| <b>VILLA EISKAFFEE</b><br>Kaffeeiglace mit Hochstrasser Espresso und Schlagrahm<br>mit Megger Kirsch       | 14.00<br>18.00 |
| <b>VILLA SCHOGGIKUCHEN</b><br>mit cremigem Yuzu-Kern<br>Schintbühl Jogurt-Heubeeri Glace aus dem Entlebuch | 16.00          |
| <b>DUETT RHABARBER***</b><br>Schoggi, Petit Beurre                                                         | 16.00          |

**Die jeweils \*\*\* markierten saisonalen Gerichte sind ab 01.04.26 bis am 07.06.26 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 01.04.26 bis am 07.06.26 erhältlich**

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