



BANKETTKARTE MENUVORSCHLÄGE

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 10.06.26 bis am 13.09.26 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



DAS VILLA MENU

SOMMER CHEF SALAT SCHÜSSEL

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



VILLA RINDS-TATAR AUS SCHWYZ

Toast und Vollkorntoast von der Kreuzbäckerei, Stans



VIERWALDSTÄTTERSEE FRISCHFANG

Zitronen-Thymian, Zucchetti, Zwiebel-Marmelade



LUMA RINDS SECRET CUT

mit Senfsauce

Pasta Trofie mit Datteltomaten, Broccolini



VILLA SCHOGGIKUCHEN

mit cremigem Yuzu-Kern

Schintbühl Jogurt-Heubeeri Glace aus dem Entlebuch

MENUPREIS

CHF 114.00

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

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 10.06.26 bis am 13.09.26 erhältlich**

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

SAISON-MENU***

SCHWEIZER BÜFFELMOZZARELLA

mit luftgetrocknetem Filetto aus Schwyz
Tomaten, VILLA-Basilikum, Balsamico Perlen



ÄDU'S APRIKOSEN-ORANGEN LASSI

Joghurt, Gurkenschäum
hausgemachte VILLA-Kräuter Arancini



HECHT AUS DER SCHWEIZ

Cannelloni, Zitronen-Thymian, Zucchetti, Zwiebel-Marmelade



KALBS-STEAK AUS SCHWYZ

mit Sommer-Trüffel Jus
Bratkartoffeln mit Kräutern, Broccolini



BEEREN TIRAMISU

hausgemachtes VILLA-Kräuter Honig Sauerrahm Glacé

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 10.06.26 bis am 13.09.26 erhältlich**

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



VEGI SAISON-MENU***

SCHWEIZER BÜFFELMOZZARELLA

Tomaten, VILLA-Basilikum, Balsamico Perlen



ÄDU'S APRIKOSEN-ORANGEN LASSI

Joghurt, Gurkenschaum
hausgemachte VILLA-Kräuter Arancini



MEDITERRANE CANNELLONI

Zitronen-Thymian, Zucchini, Zwiebel-Marmelade



KRÄUTERSEITLING AUS KERNIS

Sommer-Trüffel Sauce
Bratkartoffeln mit Kräutern, Broccolini



BEEREN TIRAMISU

hausgemachtes VILLA-Kräuter Honig Sauerrahm Glacé

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 10.06.26 bis am 13.09.26 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

SOMMER CHEF SALAT SCHÜSSEL	14.00
Früchte, Gemüse, geröstete Nüsse, Crôutons, VILLA-Hausdressing	
VILLA RINDS-TATAR AUS SCHWYZ	23.00
Toast und Vollkorntoast von der Kreuzbäckerei, Stans	
SCHWEIZER BÜFFELMOZZARELLA ***	27.00
mit luftgetrocknetem Filetto aus Schwyz	
Tomaten, VILLA-Basilikum, Balsamico Perlen	

DIE SUPPE

ÄDU'S APRIKOSEN-ORANGEN LASSI***	15.00
Joghurt, Gurkenschau	
mit luftgetrocknetem Filetto aus Schwyz	17.00
mit hausgemachte VILLA-Kräuter Arancini	17.00
VILLA KRÄUTERSCHAUMSUPPE	15.00
mit luftgetrocknetem Filetto aus Schwyz	17.00
mit hausgemachte VILLA-Kräuter Arancini	17.00

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 10.06.26 bis am 13.09.26 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



DAS VEGETARISCHE

SCHWEIZER BÜFFELMOZZARELLA***	23.00	35.00
Tomaten, VILLA-Basilikum, Balsamico Perlen		
MEDITERRANE CANNELLONI***	24.00	36.00
Zitronen-Thymian, Zucchini, Zwiebel-Marmelade		
KRÄUTERSEITLING AUS KERNEN***	24.00	36.00
Sommer-Trüffel Sauce Bratkartoffeln mit Kräutern, Broccolini		

DER FISCH

VIERWALDSTÄTTERSEE FRISCHFANG	Tagespreis	
Fragen Sie uns nach dem heutigen Fang		
Zucchettisauce mit VILLA Zitronen-Thymian		
Pasta Trofie mit Datteltomaten, Broccolini		
HECHT AUS DER SCHWEIZ***	34.00	49.00
Cannelloni, Zitronen-Thymian, Zucchini, Zwiebel-Marmelade		

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 10.06.26 bis am 13.09.26 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



DAS FLEISCH

VILLA RINDS-TATAR AUS SCHWYZ	34.00
Toast und Vollkorntoast von der Kreuzbäckerei, Stans	
LUMA RINDS SECRET CUT***	56.00
mit Senfsauce Pasta Trofie mit Datteltomaten, Broccolini	
RINDSFILET AUS SCHWYZ (160g)	59.00
Medium gebraten, mit VILLA Kräuterbutter hausgemachte Serviettenknödel, Broccolini	
KALBS-STEAK AUS SCHWYZ***	56.00
mit Sommer-Trüffel Jus Bratkartoffeln mit Kräutern, Broccolini	
KALBS-KOTELETT AUS SCHWYZ (ca. 320g)***	71.00
mit VILLA Kräuterbutter Pasta Trofie mit Datteltomaten, Broccolini	

DIE BEILAGEN

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

DER NACHSERVICE

VOLLENDETER GENUSS OHNE KOMPROMISSE	Preis auf Anfrage
Veredeln Sie Ihr Wunschmenü mit unserem exklusiven Nachservice. Wir servieren Ihnen sämtliche Komponenten Ihres gewählten Hauptgangs ein weiteres Mal.	

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 10.06.26 bis am 13.09.26 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



DAS DESSERTS

KÄSE VOM WAGEN eine Variation von Schweizer Käse	17.00
VILLA EISKAFFEE Kaffeegele mit Hochstrasser Espresso und Schlagrahm mit Megger Kirsch	14.00 18.00
VILLA SCHOGGIKUCHEN mit cremigem Yuzu-Kern Schintbühl Joghurt-Heubeeri Gele aus dem Entlebuch	16.00
COUPE VILLA SCHWEIZERHOF Vanillegele, Schlagrahm, geröstete Nüsse hausgemachte Schoggisauce	14.00
BEEREN TIRAMISU*** hausgemachtes VILLA-Kräuter Honig Sauerrahm Gele	16.00

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 10.06.26 bis am 13.09.26 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 10.06.26 bis am 13.09.26 erhältlich**

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