VILLA
SCHWEIZERHOF

BANKETTKARTE MENUVORSCHLÄGE

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 02.12.26 bis am 18.04.2027 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

VILLA
SCHWEIZERHOF

DAS VILLA MENU

WINTER CHEF SALAT SCHÜSSEL
Früchte, Gemüse, geröstete Nüsse, Crôutons

Ihr Wunsch-Dressing:
mit Apfel-, French-, oder Haus-Dressing

*

VILLA RINDS-TATAR AUS SCHWYZ
Toast und Vollkorntoast von der Kreuzbäckerei Stans

*

VIERWALDSTÄTTERSEE FRISCHFANG
Randen Duett, Dill-Honig-Beurre blanc

*

VILLA RINDSFILET-WÜRFEL
mit Goldwäscher-Whiskeysauce aus Willisau
Pasta Trofie, Schweizer Flower Sprout

*

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 02.12.26 bis am 18.04.2027 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

VILLA
SCHWEIZERHOF

SAISON-MENU***

HAUSGEMACHTER ENTENBRUST-SCHINKEN
AUS DEM APPENZELL
konfierter Sellerie, Nussbutter-Espuma, Roggenmalz, Birne

*

TOPINAMBUR-CREMESUPPE
mit Oona Caviar N°103 aus Frutigen
mit hausgemachtem Blinis, Sauerrahm

*

ALPEN ZANDER AUS DEM WALLIS
Randen Duett, Dill-Honig-Beurre blanc

*

KALBS-STEAK AUS SCHWYZ
mit Goldwäscher-Whiskeysauce aus Willisau
Bratkartoffeln mit Kräutern
Schweizer Flower Sprout

*

HAUSGEMACHTER KÜRBIS CHEESECAKE
Jogurt-Meringue, Baumnuss Glacé & Crumble

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 02.12.26 bis am 18.04.2027 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

VILLA
SCHWEIZERHOF

VEGI SAISON-MENU***

KONFIERTER SELLERIE
Nussbutter-Espuma, Roggenmalz, Birne

*

TOPINAMBUR-CREMESUPPE
hausgemachtes Blinis, Sauerrahm

*

RANDEN-FLAN
Dill-Honig-Beurre blanc, Randen Perlen

*

GERÄUCHERTE BIO TOFU STICK IN PANKO
mit BBQ-Sauce
Bratkartoffeln mit Kräutern
Schweizer Flower Sprout

*

HAUSGEMACHTER KÜRBIS CHEESECAKE
Jogurt-Meringue, Baumnuss Glacé & Crumble

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 02.12.26 bis am 18.04.2027 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

VILLA
SCHWEIZERHOF

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 SCHÜSSEL 14.00
Früchte, Gemüse, geröstete Nüsse, Crôutons
mit Apfel-, French-, oder Haus-Dressing

VILLA RINDS-TATAR AUS SCHWYZ 23.00
Toast und Vollkorntoast von der Kreuzbäckerei, Stans

HAUSGEMACHTER ENTENBRUST-SCHINKEN AUS DEM APPENZELL* ** 29.00
konfierter Sellerie, Nussbutter-Espuma, Roggenmalz, Birne

DIE SUPPE

TOPINAMBUR–CREMESUPPE* ** 15.00
mit hausgemachtem Blinis, Sauerrahm 16.00
mit Trockenfleisch aus Schwyz 17.00
mit Oona Caviar N°103 aus Frutigen, Blinis, Sauerrahm 19.00

VILLA KRÄUTERSCHAUMSUPPE 15.00
mit hausgemachtem Blinis, Sauerrahm 16.00
mit Trockenfleisch aus Schwyz 17.00
mit Oona Caviar N°103 aus Frutigen, Blinis, Sauerrahm 19.00

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 02.12.26 bis am 18.04.2027 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

VILLA
SCHWEIZERHOF

DAS VEGETARISCHE

KONFIERTER SELLERIE Nussbutter-Espuma, Roggenmalz, Birne	24.00	36.00
RANDEN-FLAN Dill-Honig-Beurre blanc, Randen Perlen Bratkartoffeln mit Kräutern, Schweizer Flower Sprout	24.00	36.00
GERÄUCHERTE BIO TOFU STICK IN PANKO BBQ-Sauce, Blumenkohl-Kichererbsen Mousseline Schweizer Flower Sprout	24.00	36.00

DER FISCH

VIERWALDSTÄTTERSEE FRISCHFANG Fragen Sie uns nach dem heutigen Fang VILLA Kräuterbutter Pasta Trofie, Schweizer Flower Sprout	Tagespreis
ALPEN ZANDER AUS DEM WALLIS Dill-Honig-Beurre blanc Bratkartoffeln mit Kräutern, Schweizer Flower Sprout	38.00 56.00

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 02.12.26 bis am 18.04.2027 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

VILLA
SCHWEIZERHOF

DAS FLEISCH

VILLA RINDS-TATAR AUS SCHWYZ 34.00
Toast und Vollkorntoast von der Kreuzbäckerei, Stans

APFEL-SCHWEINSFILET AUS DEM THURGAU* ** 49.00
mit hausgemachtem Rotwein-Jus
hausgemachte Serviettenknödel, Schweizer Flower Sprout

VILLA RINDSFILET-WÜRFEL* ** 53.00
mit Goldwäscher-Whiskeysauce aus Willisau
Pasta Trofie, Schweizer Flower Sprout

KALBS-STEAK AUS SCHWYZ 56.00
mit VILLA Kräuterbutter
Bratkartoffeln mit Kräutern, Schweizer Flower Sprout

RINDSFILET AUS SCHWYZ (160g) 59.00
Medium gebraten
mit VILLA Kräuterbutter, hausgemachte Serviettenknödel
Schweizer Flower Sprout

DIE BEILAGEN

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

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 02.12.26 bis am 18.04.2027 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

DAS DESSERTS

KÄSE VOM WAGEN 17.00
eine Variation von Schweizer Käse

AFFOGATO DELLA VILLA* ** 10.00
Vanilleglace, frisch gebrühter Hochstrasser Espresso

VILLA EISKAFFEE 14.00
Kaffeeglace mit Hochstrasser Espresso und Schlagrahm
mit Megger Kirsch 18.00

VILLA SCHOGGIKUCHEN 16.00
mit cremigem Yuzu-Kern
Schintbühl Jogurt-Heubeeri Glace aus dem Entlebuch

COUPE VILLA SCHWEIZERHOF 14.00
Vanilleglacé, Schlagrahm, geröstete Nüsse
hausgemachte Schoggisauce

HAUSGEMACHTER KÜRBIS CHEESECAKE* ** 16.00
Jogurt-Meringue, Baumnuss Glacé & Crumble

Die jeweils * markierten saisonalen Gerichte sind ab 02.12.26 bis am 18.04.2027 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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 Schüpfheim 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 02.12.26 bis am 18.04.2027 erhältlich**
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.