

# VILLA

SCHWEIZERHOF

## LE MENU VÉGÉTARIEN

---

### TARTARE DE CÉLERI

#### CUIT AU FOUR EN UN SEUL MORCEAU

Huile d'agrumes, citron salé, potiron, citron vert VILLA, chou frisé  
Sauce à la moutarde et à l'aneth



### CRÈME DE MARRONS

Mousse à l'amaretto, praliné aux champignons



### QUADROLINI À LA RICOTTA

Sauce à la betterave, Berner Küssli



### GALETTES DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX FAITES MAISON

Sauce à l'aronia de Lucerne  
Chou rouge, pomme, choux de Bruxelles



### CHARIOT DE FROMAGES

Variation de fromages suisses



### MELANZANE AL CIOCCOLATO

Parfait aux noix  
Éponge au sésame grillé

### COMBIEN DE PLATS DESIREZ-VOUS DÉGUSTER ?

3 / 68.00 4 / 78.00 5 / 91.00 6 / 103.00

## DIE ESSVILLA AM SEE

Le Rigi passe pour être la reine des montagnes.

Son sommet, Rigi Kulm, culmine à 1'797.5 m.

| 47° 3' 13" N | 8° 28' 32" E |

Les prix sont indiqués en CHF, taxe sur la valeur ajoutée (TVA) de 8.1% incluse

# VILLA

SCHWEIZERHOF

## LE MENU

---

### TATARE DE SANDRE DES ALPES

Huile d'agrumes, citron salé, potiron, citron vert VILLA, chou frisé  
Sauce à la moutarde et à l'aneth



### CRÈME DE MARRONS

Mousse à l'amaretto, praliné aux champignons



### QUADROLINI À LA RICOTTA

Sauce à la betterave,  
Escargots d'Europe, lard, oignons rouges



### TRIO DE CERF DE LUCERNE

*Médaille, saucisse grillée, goulasch en pâte feuilletée*

Sauce à l'aronia de Lucerne  
Gallettes de pommes de terre et poireaux  
Chou rouge, pomme, choux de Bruxelles



### CHARIOT DE FROMAGES

Variation de fromages suisses



### MELANZANE AL CIOCCOLATO

Parfait aux noix  
Éponge au sésame grillé

### COMBIEN DE PLATS DESIREZ-VOUS DÉGUSTER ?

3 / 84.00 4 / 97.00 5 / 114.00 6 / 134.00

## DIE ESSVILLA AM SEE

Avec ses 153 m de hauteur, l'ascenseur Hammetschwand du Bürgenstock est  
l'ascenseur vertical à ciel ouvert le plus haut d'Europe.

| 47° 0' 3" N | 8° 23' 45" E |

Les prix sont indiqués en CHF, taxe sur la valeur ajoutée (TVA) de 8.1% incluse

# VILLA

SCHWEIZERHOF

## LES VINS POUR ACCOMPAGNER LE MENU

### VIGNERON D'ACCUEIL « ROMAN HERMANN »

LE SOL NE PARLE PAS, IL NOUS CHUCHOTE À PROPOS DE LA VIGNE.

C'EST DANS LE VIGNOBLE QUE SE FORGE LA BASE DE LA QUALITÉ DU VIN.  
DANS LA CAVE, ON ACHÈVE CE QUE LA NATURE A CRÉÉ.

Les Hermann ne savent plus aujourd'hui en quelle année le premier vin a été pressé dans leur domaine. Mais il est certain que l'arrière-grand-père, Leonhard, avait déjà le plaisir de vinifier, en plus de l'agriculture. À l'époque, dans les années 1930, le pinot noir était répandu dans les vignobles de Fläscher Halde. En 1975, le riesling-sylvaner, le pinot gris et le completer sont venus s'y ajouter. Les bases d'une exploitation innovante étaient posées. En 1982, Peter Hermann a vinifié son premier millésime à Hinterdorf et a construit, avec son épouse Rosmarie, le domaine viticole actuel. Ce couple de vigneron a toujours été ouvert à la nouveauté. Très vite, ils ont commencé à expérimenter l'utilisation de barriques dans leur cave et à planter d'autres cépages. Peter a ainsi été le premier vigneron de la Bündner Herrschaft à produire du sauvignon blanc.

#### SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc – 2024



#### MERLOT

Merlot – 2021



#### TERRA NOIR

Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamaret – 2023



#### PINOT NOIR GRAND MAÎTRE

Pinot Noir – 2020



#### HERMAN BRUT

Chardonnay, Pinot Noir – 2023



#### RHEINRIESLING

Rheinriesling – 2023

Accompagnement avec 3 verres de vin: CHF 40.00

Accompagnement avec 4 verres de vin: CHF 53.00

Accompagnement avec 5 verres de vin: CHF 66.00

Accompagnement avec 6 verres de vin: CHF 80.00

Avec ses 153 m de hauteur, l'ascenseur Hammetschwand du Bürgenstock est  
l'ascenseur vertical à ciel ouvert le plus haut d'Europe.

| 47° 0' 3" N | 8° 23' 45" E |

Les prix sont indiqués en CHF, taxe sur la valeur ajoutée (TVA) de 8.1% incluse

# VILLA

SCHWEIZERHOF

## LES ENTRÉES

---

<b>SALADE DE DOUCETTE SUISSE</b>	19.00	
Œuf, croûtons, french dressing		
avec lard	21.00	
<b>VILLA TARTARE DE BŒUF DE SCHWYZ</b>		
Toast nature et toast de grains entiers de la boulangerie Kreuz de Stans	23.00	34.00
<i>Plutôt doux, moyen ou doux ?</i>		
<b>TATARE DE SANDRE DES ALPES</b>		
Huile d'agrumes, citron salé, potiron, citron vert VILLA, chou frisé	29.00	
Sauce à la moutarde et à l'aneth		

## LA SOUPE

---

<b>CRÈME DE MARRONS</b>		
Mousse à l'amaretto		
avec viande séchée	17.00	
avec praliné aux champignons	17.00	
<b>VILLA SOUPE D'ÉCUME AUX HERBES</b>		
avec viande séchée	17.00	
avec praliné aux champignons	17.00	

## DIE ESSVILLA AM SEE

Le bateau à vapeur «DS GALLIA», construit en 1913 par Escher-Wyss & Cie,  
est le plus rapide de la flotte du lac des Quatre-Cantons.

| 47° 05' 16" N | 8° 31' 01" E |

Les prix sont indiqués en CHF, taxe sur la valeur ajoutée (TVA) de 8.1% incluse

## LE VÉGÉTARIEN

<b>TARTARE DE CÉLERI</b> <b>CUIT AU FOUR EN UN SEUL MORCEAU</b> Huile d'agrumes, citron salé, potiron, citron vert VILLA, chou frisé Sauce à la moutarde et à l'aneth	22.00	33.00
<b>QUADROLINI À LA RICOTTA</b> Sauce à la betterave, Berner Küssli	24.00	36.00
<b>GALETTES DE POMMES DE TERRE</b> <b>ET POIREAUX FAITES MAISON</b> Sauce à l'aronia de Lucerne Chou rouge, pomme, choux de Bruxelles	24.00	36.00

## LE POISSON

<b>LAC DES QUATRE-CANTONS PÊCHE FRAÎCHE</b> Demandez-nous la pêche du jour avec beurre aux herbes VILLA Risotto Terreni alla Maggia, légumes de saison	Prix du jour
---	--------------

## LA DELICATESSE

<b>QUADROLINI À LA RICOTTA</b> Sauce à la betterave, Escargots d'Europe, lard, oignons rouges	29.00	43.00
---	-------	-------

## DIE ESSVILLA AM SEE

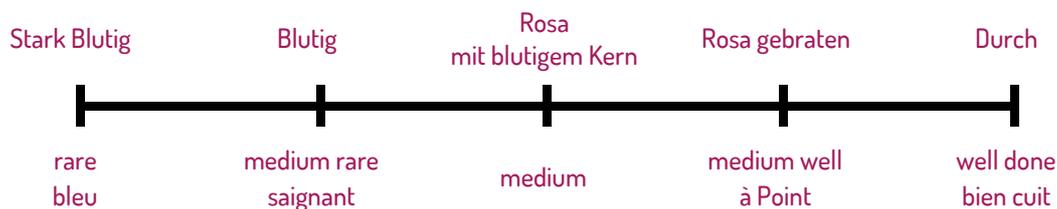
Le bateau à vapeur «DS GALLIA», construit en 1913 par Escher-Wyss & Cie,  
est le plus rapide de la flotte du lac des Quatre-Cantons.

| 47° 05' 16" N | 8° 31' 01" E |

## LA VIANDE

<b>BURGER « MISTER DEER »</b>				38.00
Galette de cerf maison Mayonnaise à l'ail fermenté, chou rouge, oignons rôtis Salade de doucette avec French-Dressing, œuf et croûtons				
<b>TRIO DE CERF DE LUCERNE</b>				51.00
<i>Médailon, saucisse grillée, goulasch en pâte feuilletée</i> Sauce à l'aronia de Lucerne, Galettes de pommes de terre et poireaux Chou rouge, pomme, choux de Bruxelles				
<b>FILET DE BŒUF DE SCHWYZ</b>	120g:	54.00	160g:	59.00
Sauce à la moutarde	200g:	64.00	+40g:	5.00
Spätzli sere, légumes de saison				
<b>ORIGINAL SWISS BROWN</b>				
<b>CÔTELETTE DE BŒUF DE SCHWYZ (env. 500 g)</b>				81.00
Beurre aux herbes VILLA, risotto Terreni alla Maggia, légumes de saison				

Choisissez pour votre viande la préparation selon nos TABLEAUX DE CUISSON VILLA.



## LA SAUCE

**SAUCE À LA MOUTARDE**  
**JUS DE VIN ROUGE**

**SAUCE À L'ARONIA**  
**BEURRE AUX HERBES VILLA**

## LES ACCOMPAGNEMENTS

**SPÄTZLI SERE**  
Hausermatte

**RIGI-ROLLEN**  
Pâtes de Kerns, Obwalden

**GALETTES DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX**  
Lucerne Campagne

**RISOTTO DU TESSIN»**  
Terreni Alla Maggia

**DIE  
ESSVILLA  
AM SEE**

Le Pilate est l'une des montagnes les plus célèbres. Son point culminant, le Tomlishorn, se situe à une altitude de 2'128.5 m.

| 46° 58' 26" N | 8° 14' 28" E |

# VILLA

SCHWEIZERHOF

## LE DESSERT

---

**CHARIOT DE FROMAGES** 17.00  
Variation de fromages suisses

**CAFÉ GLACÉ VILLA** 13.50  
au kirsch de Meggen 17.00

**GÂTEAU AU CHOCOLAT VILLA** 16.00  
avec noyau de yuzu crémeux  
Glace aux myrtilles Schintbühl de l'Entlebuch

**MELANZANE AL CIOCCOLATO** 17.00  
Parfait aux noix  
Éponge au sésame grillé

### SORBET & GLACE MAISON

**SORBET À LA POMME** 5.50 / boule

### GLACE SCHINTBÜHL DE L'ENTLEBUCH

**GLACE YOGOURT AUX MYRTILLES** 5.00 / boule  
**CARAMEL** 5.00 / boule



### GLACE

**CAFÉ  
VANILLE**

Avec de la crème fouettée  
Avec une sauce au chocolat maison

5.00 / boule

### SORBET

**CITRON  
ABRICOT**

1.50  
1.50

## DIE ESSVILLA AM SEE

Le Pilate est l'une des montagnes les plus célèbres. Son point culminant, le Tomlishorn, se situe à une altitude de 2'128.5 m.

| 46° 58' 26'' N | 8° 14' 28'' E |

Les prix sont indiqués en CHF, taxe sur la valeur ajoutée (TVA) de 8.1% incluse

# VILLA

SCHWEIZERHOF

## PLACE AU PLAISIR

---

### FRAÎCHEUR ET QUALITÉ GARANTIES

#### POISSONS

Nous nous approvisionnons en poissons issus des lacs suisses auprès de pêcheurs certifiés ou d'élevages contrôlés.

#### VIANDE DE BŒUF ET DE VEAU

La viande de bœuf et de veau provient exclusivement de Suisse centrale et d'exploitations qui se sont engagées à pratiquer un élevage respectueux des animaux.

#### ŒUFS & FROMAGE

Nous nous procurons des œufs de poules suisses élevées en plein air auprès de notre fournisseur. Celui-ci s'engage en faveur d'un élevage respectueux des poules et d'un traitement soigneux des produits. Pour nos desserts et nos pâtes, nous utilisons des ovoproduits pasteurisés.

Nos fromages de chèvre, de montagne et d'alpage proviennent de la fromagerie Odermatt à Dallenwil et de la fromagerie Oberberg à Schüpflheim, au cœur de la Biosphère UNESCO de l'Entlebuch.

#### LÉGUMES & FRUITS

Gmües Mattli à Kastanienbaum, Horw, nous approvisionne avec des légumes de saison issus d'une petite exploitation agricole soignée.

Nous nous procurons en outre des produits issus de cultures suisses par l'entremise de l'entreprise Mundo à Rothenburg.

#### PAIN

Notre pain et autres délicieux produits de boulangerie proviennent de la boulangerie Kreuz à Stans. Ils travaillent exclusivement avec des produits suisses.

#### EAU

Notre eau de cuisson provient en majeure partie du lac des Quatre-Cantons.

#### ALLERGIES / INTOLÉRANCES

Notre personnel vous renseignera volontiers sur les ingrédients contenus dans nos mets qui pourraient déclencher des allergies ou des intolérances.

### NOMBRE DE NOS PLATS SONT DISPONIBLES EN PETITES PORTIONS.

Notre personnel se fera un plaisir de vous conseiller.

### VOUS SOUHAITEZ PARTAGER UNE PORTION RÉGULIÈRE.

Assiette supplémentaire

+5.00

DIE  
ESSVILLA  
AM SEE

Le Pont de la Chapelle est le plus ancien et le deuxième plus long pont couvert d'Europe.

Sa longueur atteint 202.9 m.

| 47° 3' 4" N | 8° 18' 26" E |

Les prix sont indiqués en CHF, taxe sur la valeur ajoutée (TVA) de 8.1% incluse