

LE MENU VEGETARIEN DE NOËL

PANNA COTTA AUX PETITS POIS DANS UN NID DE FOIN

Salade d'herbes aromatiques
Perles de wasabi, ail fermenté,



SOUPE CRÈME DE MARRONS

Praliné aux champignons, mousse d'airelles



FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ

Purée de haricots, persil VILLA, absinthe, mandarine



POLENTA TERRENI ALLA MAGGIA RÔTIE

Chimichurri VILLA
Mélange de légumes



CHARIOT DE FROMAGES

Variation de fromages suisses



TARTELETTE AU CITRON

Sorbet au kiwi maison de Horw
Pomme, mélisse citronnée VILLA

COMBIEN DE PLATS DESIREZ-VOUS DÉGUSTER ?

3 / 82.00 4 / 99.00 5 / 119.00 6 / 135.00

**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 |

LE MENU DE NOËL

PANNA COTTA AUX PETITS POIS DANS UN NID DE FOIN

Filet de truite fumé provenant de la pêcherie Hofer à Meggen
Perles de wasabi, ail fermenté



SOUPE CRÈME DE MARRONS

Praliné aux champignons, mousse aux airelles



FILET D'OMBLE CHEVALIER DE BREMGARTEN

Purée de haricots, persil VILLA, absinthe, mandarine



**DUO DE BŒUF DE SCHWYZ
FILET ET JOUES EN PÂTE FEUILLETÉE**

Jus à la bière brune
Polenta rôtie Terreni Alla Maggia, mélange de légumes



CHARIOT DE FROMAGES

Variation de fromages suisses



TARTELETTE AU CITRON

Sorbet au kiwi maison de Horw
Pomme, mélisse citronnée VILLA

COMBIEN DE PLATS DESIREZ-VOUS DÉGUSTER ?

3 / 99.00 4 / 118.00 5 / 137.00 6 / 152.00

**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 |

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.

**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 |