

VILLA

SCHWEIZERHOF

LE MENU VÉGÉTARIEN

FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS FLAMBÉ DE DALLENWIL

Duo de betteraves rouges, biscuits au pavot, poire



MINESTRONE D'HIVER

Haricots, huile aux herbes VILLA



GNOCCHI MAISON

Absinthe, mandarine, chou frisé, noix



TOFU BIO SUISSE GRILLÉ

Chimichurri VILLA,

Gratin de potiron et pommes de terre, mélange de légumes



CHARIOT DE FROMAGES

Variation de fromages suisses



TRIFLE AU QUARK ET À LA CANNELLE

Pain d'épices maison

Pommes caramélisées, gelée au citron

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

LE MENU

FILET DE TRUITE FUMÉ **SEEFISCHEREI HOFER, MEGGEN**

Duo de betteraves rouges, biscuits au pavot, poire



MINESTRONE D'HIVER

Lard aux fleurs de foin de Schwyz

Haricots, huile aux herbes VILLA



FILET D'OMBLE CHEVALIER BRÜGGLI DE BREMGARTEN

Gnocchi maison

Absinthe, mandarine, chou frisé, noix



ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS

Joues de bœuf braisées,

Jus à la bière brune

Gratin de potiron et pommes de terre, mélange de légumes



CHARIOT DE FROMAGES

Variation de fromages suisses



TRIFLE AU QUARK ET À LA CANNELLE

Pain d'épices maison

Pommes caramélisées, gelée au citron

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

LES VINS POUR ACCOMPAGNER LE MENU

VIGNERON D'ACCUEIL « BECHTEL WEINE »

Originaire de la région de la Seigneurie grisonne, où il a grandi à côté d'un vignoble, Mathias Bechtel a très tôt su qu'il voulait devenir vigneron. Ses années d'apprentissage l'ont mené des Grisons à l'Argovie, en passant par Lavaux.

Après son apprentissage, il a effectué son compagnonnage dans l'Oberland bernois et à Dézaley, puis a terminé sa formation à la Haute École de viticulture et d'œnologie de Changins.

À Eglisau, la vigne est cultivée depuis plus de 1 000 ans.

Les coteaux ensoleillés du Grand Cru sont visibles de loin et caractérisent le paysage urbain de la commune.

Depuis 2008, je vinifie dans ce magnifique endroit des vins de grande qualité qui incarnent ma passion pour la culture de la vigne.

Nous respectons la nature et veillons, grâce à un travail manuel intensif, à exploiter le vignoble et les raisins de manière douce afin de préserver leur saveur naturelle.

Avec mes vins, je souhaite donner au grand cru d'Eglisau la renommée que mérite ce terroir exceptionnel situé au bord du Rhin.

RIESLING SÉLECTION

Riesling – 2023



CHARDONNAY SÉLECTION

Chardonnay – 2023



PINOT NOIR SÉLECTION

Pinot Noir – 2020



MERLOT SÉLECTION

Pinot Noir – 2022



BECHTUS PINOT NOIR

Pinot Noir – 2022



PINTAGE SÉLECTION

Pinot Noir – 2022

Accompagnement avec 3 verres de vin: CHF 36.00

avec le Pinot Noir de Bechtus + CHF 5.00

Accompagnement avec 4 verres de vin: CHF 48.00

avec le Pinot Noir de Bechtus + CHF 5.00

Accompagnement avec 5 verres de vin: CHF 66.00

Accompagnement avec 6 verres de vin: CHF 78.00

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 ENTRÉES

SALADE DU CHEF D'HIVER Spaghetti de concombres, noix grillées, croûtons, vinaigrette à l'orange	16.50	
VILLA TARTARE DE BŒUF DE SCHWYZ Toast nature et toast de grains entiers de la boulangerie Kreuz de Stans <i>Plutôt doux, moyen ou doux ?</i>	23.00	34.00
FILET DE TRUITE FUMÉ SEEFISCHEREI HOFER, MEGGEN Duo de betteraves rouges, biscuits au pavot, poire	29.00	

LA SOUPE

MINESTRONE D'HIVER Haricots, huile aux herbes VILLA		
avec viande séchée	17.00	
avec lard aux fleurs de foin de Schwyz	17.00	
VILLA SOUPE D'ÉCUME AUX HERBES		
avec viande séchée	17.00	
avec lard aux fleurs de foin de Schwyz	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

**FROMAGE FRAIS DE CHÈVRE FLAMBÉ
DE DALLLENWIL**

Duo de betteraves rouges, biscuits au pavot, poire

22.00

33.00

GNOCCHI MAISON

Absinthe, mandarine, chou frisé, noix

24.00

36.00

TOFU BIO SUISSE GRILLÉ

Chimichurri VILLA,

Gratin de potiron et pommes de terre, mélange de légumes

24.00

36.00

LE POISSON

PÊCHE FRAÎCHE DU LAC DES QUATRE-CANTONS

Demandez-nous la pêche du jour

avec VILLA Chimichurri

Risotto Terreni alla Maggia, mélange de légumes

Prix du jour

FILET D'OMBLE CHEVALIER DE BREMGARTEN BRÜGGLI

Sauce à l'absinthe et à la mandarine

Polenta rôtie Terreni alla Maggia, mélange de légumes

31.00

46.00

**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

LA VIANDE

CUBES DE FILET DE BŒUF DE SCHWYZ 51.00

Sauce au whisky Goldwäscher de Willisau
Rigi Rollen, mélange de légumes

ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS 53.00

Joues de bœuf braisées

Jus à la bière brune
Gratin de potiron et pommes de terre, mélange de légumes

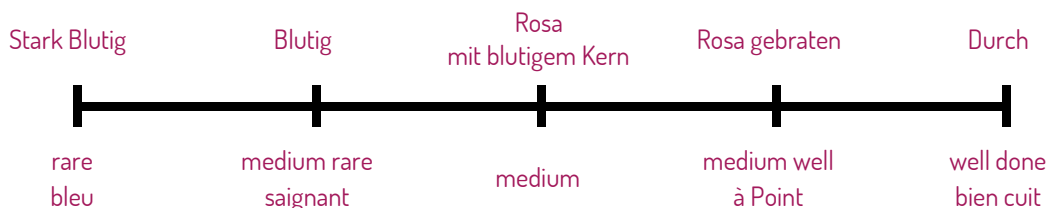
FILET DE BŒUF DE SCHWYZ 120g: 54.00 160g: 59.00

Sauce au whisky Goldwäscher de Willisau 200g: 64.00 +40g: 5.00
Polenta rôtie Terreni alla Maggia, mélange de légumes

COTELETTE DE VEAU DE SCHWYZ (env. 320 g) 81.00

VILLA Chimichurri
Risotto Terreni alla Maggia, mélange de légumes

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



LA SAUCE

SAUCE AU WHISKY GOLDWÄSCHER DE WILLISAU

SAUCE A L'ABSINTHE ET A LA MANDARINE

JUS A LA BIÈRE BRUNE

VILLA CHIMICHURRI

LES ACCOMPAGNEMENTS

POLENTA RÔTIE DU TESSIN

Terreni Alla Maggia

RIGI-ROLLEN

Pâtes de Kerns, Obwalden

GRATIN DE POTIRON ET POMMES DE TERRE

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 |

LE DESSERT

CHARIOT DE FROMAGES

Variation de fromages suisses

17.00

VERMICELLES

Meringues, glace aux noisettes de l'Entlebuch, crème fouettée

14.00

GÂTEAU AU CHOCOLAT VILLA

Noyau de yuzu crémeux

Glace aux myrtilles Schintbühl de l'Entlebuch

16.00

TRIFLE AU QUARK ET À LA CANNELLE

Pain d'épices maison

Pommes caramélisées, gelée au citron

16.00

SORBET & GLACE MAISON

SORBET À LA POMME

5.50 / boule

SORBETS KIWI DE HORW

5.50 / boule

GLACE SCHINTBÜHL DE L'ENTLEBUCH

GLACE YOGOURT AUX MYRTILLES

5.00 / boule

CARAMEL

5.00 / boule

NOISETTES

5.00 / boule



GLACE

SORBET

VANILLE

CITRON

5.00 / boule

Avec de la crème fouettée

1.50

Avec une sauce au chocolat maison

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 |

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 Schüpheim, 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 |