

LE MENU VÉGÉTARIEN

AUBERGINES « SASHIMI »

Lentilles Beluga, miel VILLA, pissenlit, piment, pomme, fenouil, sésame



SOUPE CRÉMEUSE AUX POIREAUX FUMÉS

Dumpling VILLA aux poireaux et au fromage



BOULETTES DE FALAFEL

Chou chinois, Noilly Prat
Glace maison aux petits pois



ASPERGES VERTES

Sauce au citron et à la moutarde
Purée de pommes de terre maison, ail des ours



CHARIOT DE FROMAGES

Variation de fromages suisses



DUO DE RHABARBÈRE

Chocolat, Petit Beurre

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 |

LE MENU

« VILLA SASHIMI »

SAUMON DE LOSTALLO, GRISONS

Lentilles Beluga, miel VILLA, pissenlit, piment, pomme, fenouil, sésame



SOUPE CRÉMEUSE AUX POIREAUX FUMÉS

Dumpling VILLA aux poireaux et au fromage



SANDRE DES ALPES DU VALAIS

CONFIT TIÈDE DANS DE L'HUILE AUX HERBES

Chou chinois, Noilly Prat

Glace maison aux petits pois



RIBEYE DE BŒUF DE SCHWYZ

Sauce barbecue VILLA, purée de pommes de terre maison, ail des ours

Asperges vertes



CHARIOT DE FROMAGES

Variation de fromages suisses



DUO DE RHABARBÈRE

Chocolat, Petit Beurre

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 «DOMAINE BONNET DU FOU»

LE RESPECT DU PATRIMOINE CULTUREL DE LA VITICULTURE EST GRAND.
L'AMOUR ET LA PASSION QUE NOUS ÉPROUVONS POUR CE MÉTIER DOIVENT SE REFLÉTER
DANS CHACUN DE NOS VINS !

De la reconversion professionnelle au métier de vigneron ! Liberté, passion, joie : voilà ce que nous voulions réunir.
En 2021, nous avons pu reprendre des caves utilisées depuis des générations pour la viticulture, dans le pittoresque village viticole
de Twann. C'est ainsi qu'est né le **Domaine Bonnet du Fou**.

Tout est question **d'origine**: les vins de caractère racontent leur histoire!
Grâce à de petites récoltes et à des interventions minimales, nous souhaitons refléter le terroir et les vignobles du lac de Biene
dans nos vins. Notre démarche est **durable** : viticulture biologique combinée à des pratiques biodynamiques sélectionnées, petite
superficie cultivée (2,3 ha) et travail **100 % manuel**. Nous encourageons la biodiversité et l'enherbement de nos vignobles est
incontournable. L'absence de machines lourdes dans le vignoble empêche le compactage du sol ; pas de travail du sol, pas
d'engrais ! Un **travail proche** de la nature est essentiel, car c'est la seule façon de combiner la plus haute qualité et la durabilité.

MARNIN

Chasselas – 2024



LES DEUX

Chardonnay – 2023



PINOT NOIR

Pinot Noir – 2024



PINOS GRIS

Pinot Gris – 2024

PINOT NOIR «GAUCHETTEN»

Pinot Noir – 2023



PINOT NOIR «LÉCHEZ»

Pinot Noir – 2023



PINOT GRIS ORANGE

Pinot Gris – 2024

Accompagnement avec 3 verres de vin: CHF 43.00

Accompagnement avec 4 verres de vin: CHF 57.00

Accompagnement avec 5 verres de vin: CHF 70.00

Accompagnement avec 6 verres de vin: CHF 84.00

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 |

**SEMAINES SPÉCIALES
À LA VILLA SCHWEIZERHOF**

**DÉCOUVREZ
UNE DIVERSITÉ DE SAVEURS !**

CHER HÔTE

Au printemps, notre équipe de cuisine vous réglera toutes les trois semaines
avec des spécialités variées sur les thèmes suivants :

**DU 4 AU 22 MARS 2026
SEMAINES CORDON BLEU**

**DU 8 AU 26 AVRIL 2026
SEMAINES DU POISSON**

**DU 29 AVRIL AU 17 MAI 2026
SEMAINES DU BARBECUE AU CHARBON DE BOIS**

**DU 20 MAI AU 7 JUIN 2026
JARDIN D'HERBES AROMATIQUES**

Pour plus d'informations sur notre offre
ouvrez le menu correspondant sur notre site internet.

**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

LES ENTRÉES

SALADE DU CHEF DE PRINTEMPS	16.50	
Fruits, légumes, noix grillées, croûtons, sauce maison VILLA		
VILLA TARTARE DE BŒUF DE SCHWYZ	23.00	34.00
Toast et toast aux grains entiers de la boulangerie Kreuz de Stans <i>Plutôt doux, moyen ou doux ?</i>		
« VILLA SASHIMI » SAUMON DE LOSTALLO, GRISONS	29.00	
Lentilles Beluga, miel VILLA, pissenlit, piment, pomme, fenouil, sésame		

LA SOUPE

SOUPE CRÉMEUSE AUX POIREAUX FUMÉS		
avec des viandes séchées	17.00	
avec des raviolis VILLA aux poireaux et au fromage	17.00	
VILLA SOUPE MOUSSEUSE AUX HERBES		
avec des viandes séchées	17.00	
avec des raviolis VILLA aux poireaux et au fromage	17.00	

LE VÉGÉTARIEN

AUBERGINES « SASHIMI »	22.00	33.00
Lentilles Beluga, miel VILLA, pissenlit, piment, pomme, fenouil, sésame		
BOULETTES DE FALAFEL	24.00	36.00
Chou chinois, Noilly Prat Glace maison aux petits pois		
ASPERGES VERTES	26.00	39.00
sauce au citron et à la moutarde purée de pommes de terre maison, ail sauvage		

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 POISSON

POISSON FRAIS DU LAC DES QUATRE FORÊTS

Prix du jour

Demandez-nous la prise du jour

Sauce au citron et à la moutarde

Risotto Terreni alla Maggia, asperges vertes

SANDRE DES ALPES DU VALAIS

CONFIT TIÈDE DANS DE L'HUILE AUX HERBES

38.00

57.00

Chou chinois, Noilly Prat, pâtes trofie aux tomates dattes

Glace aux petits pois maison

LA VIANDE

RIBEYE DE BŒUF DE SCHWYZ

54.00

Sauce VILLA-BBQ

Purée de pommes de terre maison, ail des ours, asperges vertes

FILET DE BŒUF DE SCHWYZ

120g: 54.00

160g: 59.00

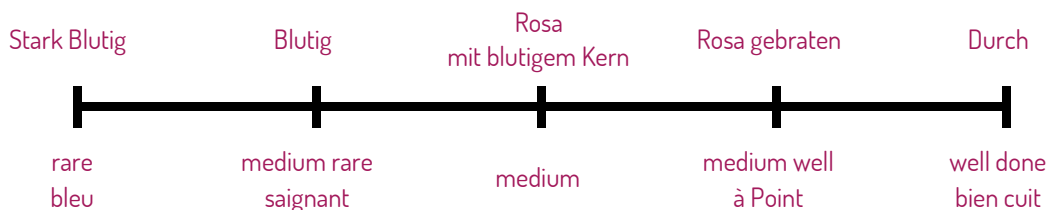
Sauce au whisky et à l'or de Willisau

200g: 64.00

+40g: 5.00

Pâtes trofie aux tomates cerises, asperges vertes

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



LA SAUCE

SAUCE AU WHISKY-GOLDWÄSCHER

SAUCE AU CITRON ET À LA MOUTARDE

JUS DE VIN ROUGE VILLA

LES ACCOMPAGNEMENTS

RISOTTO DU TESSIN

Terreni Alla Maggia

TROFIE AUX TOMATES DATES

Spécialité de pâtes ligures

PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON

à l'ail des ours

LÉGUMES DE SAISON

Carottes, poivrons, edamame, asperges vertes

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

CAFÉ GLACÉ VILLA

Glace au café mélangée avec espresso Hochstrasser
au du kirsch de Meggen

14.00

18.00

GÂTEAU AU CHOCOLAT VILLA

Cœur crémeux au yuzu
Glace aux myrtilles Schintbühl de l'Entlebuch

16.00

DUETT RHABARBER

Chocolat, Petit Beurre

16.00

SORBET & GLACE MAISON

SORBET AU CHOCOLAT

5.50 / boule

SORBET AU KIWI DE HORW

5.50 / boule

GLACE SCHINTBÜHL DE L'ENTLEBUCH

GLACE YOGOURT AUX MYRTILLES CARAMEL



5.00 / boule

GLACE

VANILLE CAFÉ

Avec de la crème fouettée

Avec une sauce au chocolat maison

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 |

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 |