

LE MENU VÉGÉTARIEN

BOULETTES DE CHOU DE MILAN FAITES MAISON

figue flambée au miel, mousse de marrons
crumble aux noix relevé, salade de mâche



SOUPE CRÉMEUSE DE PATATES DOUCES

au « Palmeri Grillo », perles de wasabi, cornet fourré



RISOTTO AU VIN ROUGE TERRENI ALLA MAGGIA

framboises séchées, « Berner Küssli »



SPÄTZLI À LA VILLA ROSMARIN

sauce aux champignons et aux airelles
chou rouge maison, pomme, choux de Bruxelles



CHARIOT A FROMAGES

une sélection de fromages suisses



VILLA DE RÊVE

sorbet maison aux mirabelles et au thym VILLA
« Nidle Täfeli », crème au chocolat et aux noisettes

COMBIEN DE PLATS VOS PAPILLES ONT-ELLES ENVIE ?

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

**DIE
ESSVILLA
AM SEE**

Le Rigi est considéré comme la reine des montagnes et son plus haut sommet
est le Rigi Kulm, qui culmine à 1 797,5 m d'altitude.

| 47° 3' 13" N | 8° 28' 32" E |

Les prix s'entendent en CHF, TVA légale de 8,1% comprise.

LE MENU

POITRINE DE CAILLE D'ALSACE, FR

figue au miel flambée, mousse de marrons
crumble aux noix relevé, salade de mâche



SOUPE CRÉMEUSE DE PATATES DOUCES

au « Palmeri Grillo », œufs de saumon, cornet fourré



FILET D'ESTURGEON AU

au vin rouge Terreni alla Maggia
framboises séchées, « Berner Küssli »



ESCALOPE DE CERF DE HOLZEN D'ENNETBÜRGEN

sauce aux champignons et aux airelles, spätzli au romarin VILLA
chou rouge maison, pomme, choux de Bruxelles au lard



CHARIOT A FROMAGES

une sélection de fromages suisses



VILLA DE RÊVE

sorbet maison aux mirabelles et au thym VILLA
« Nidle Täfeli », crème au chocolat et aux noisettes

COMBIEN DE PLATS VOS PAPILLES ONT-ELLES ENVIE ?

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

DIE
ESSVILLA
AM SEE

L'ascenseur Hammetschwand menant au Bürgenstock est le plus haut
ascenseur vertical en plein air d'Europe, avec une hauteur de 153 m.

| 47° 0' 3" N | 8° 23' 45" E |

Les prix s'entendent en CHF, TVA légale de 8,1 % comprise.

LES VINS POUR ACCOMPAGNER LE MENU

VIGNERON D'ACCUEIL **« DOMAINE BIO SITENRAIN »**

CULTURE BIOLOGIQUE, CARACTÈRE **ET LE PLAISIR D'UN VÉRITABLE TRAVAIL ARTISANAL.**

Depuis 2003, l'ancienne ferme de Sitenrain, à Meggen, est le berceau d'une viticulture biologique née d'une véritable passion, fondée par Erika et Ueli Breitschmid et aujourd'hui dirigée par Nora Breitschmid, responsable de l'exploitation et vigneronne.

Sur 5,5 hectares, elle cultive des cépages robustes, à partir desquels sont élaborés des vins blancs frais, des vins rouges de caractère et de délicats vins mousseux.

Pour Nora, le Sitenrain est bien plus qu'un simple vignoble : lors de dégustations et d'événements, elle vous invite à partager ce lieu d'exception et le plaisir des belles rencontres. La gamme de vins de Meggen est complétée par des vins du sud de l'Europe.

Une gamme qui porte la signature de Nora, du lac des Quatre-Cantons jusqu'à la Méditerranée.

La Tenuta Palmeri est située à Avola, en Sicile. C'est là que Nora Breitschmid et son équipe cultivent, sur 12 hectares au cœur d'un paysage magnifique, dans un air parfumé et au chant des cigales, principalement du vin rouge selon des méthodes entièrement biologiques. Cela implique beaucoup de travail manuel, de passion, d'amour et de patience, car les raisins bénéficient de tout le temps nécessaire pour se révéler sous leur meilleur jour.

Près de Saragosse, en Espagne, les trois frères Cuartero-Cuarto produisent, sur 15 hectares et selon les principes de l'agriculture biologique, des vins de cépage unique à base de grenache. Le cépage grenache supporte à merveille la sécheresse, la chaleur et le vent et, grâce à sa faible teneur en tanins, donne des vins merveilleusement fruités.

SOUVIGNIER GRIS

Souvignier Gris – 2025



PALMERI BIANCO GRILLO

Grillo – 2024



SOLARIS BARRIQUE – MAGNUM

Solaris – 2022



PALMERI NAVALTA – MAGNUM

Garnacha – 2018



PALMERI ROSSO

Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Syrah, Merlot – 2012



DOLCE NERO

Nero d'Avola

Accompagnement avec 3 verres de vin: CHF 36.00

Accompagnement avec 4 verres de vin: CHF 49.00

Accompagnement avec 5 verres de vin: CHF 62.00

Accompagnement avec 6 verres de vin: CHF 72.00

L'ascenseur Hammetschwand menant au Bürgenstock est le plus haut ascenseur vertical en plein air d'Europe, avec une hauteur de 153 m.

| 47° 0' 3" N | 8° 23' 45" E |

NOTRE DÉJEUNER D'AUTOMNE

Valable tous les midis du mercredi au samedi

DU 16 SEPTEMBRE AU 29 NOVEMBRE

Nous vous servons une entrée de votre choix pour accompagner votre plat principal.
Choisissez également la sauce et l'accompagnement qui vous conviennent le mieux.

ENTRÉE (INCLUSE)

SALADE DE MÂCHE

Œuf, croûtons, vinaigrette française

SOUPE CRÉMEUSE DE PATATES DOUCES

au « Palmeri Grillo »

SOUPE MOUSSEUSE AUX HERBES DE LA VILLA

PLAT PRINCIPAL

DÉLICES AUTOMNAUX À BASE DE GIBIER

Découvrez nos spécialités de gibier de saison et régionales, que nous vous présentons sur l'ardoise située dans le hall d'entrée, en fonction de l'offre et des disponibilités. L'équipe de la VILLA se fera également un plaisir de vous renseigner personnellement sur les plats disponibles chaque jour.

Nous vous proposons également une alternative végétarienne.

SPÄTZLI DE LA VILLA ROSMARIN

Sauce aux champignons et aux airelles, chou rouge maison, pomme, choux de Bruxelles
36.00

SAUCE

SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET AUX AIRELES

JUS AU VIN ROUGE FAIT MAISON

BEURRE AUX HERBES DE LA VILLA

SAUCE À LA MOUESTER ET AU CITRON

ACCOMPAGNEMENT

RISOTTO AU VIN ROUGE DU TESSIN Terreni Alla Maggia

POMMES DE TERRE RÔTIES aux herbes

PÂTES TROFIE Spécialité de pâtes liguriennes

SPÄTZLI AU ROMARIN FAITS MAISON

Le bateau à aubes « DS GALLIA » a été construit en 1913 par Escher-Wyss & Cie.
et est le plus rapide du lac des Quatre-Cantons.

| 47° 05' 16" N | 8° 31' 01" E |

Les prix s'entendent en CHF, TVA légale de 8,1 % comprise.

L'ENTRÉE

SALADE DE MÂCHE	19.00	
Œuf, croûtons, vinaigrette française		
au lard	+2.00	
aux champignons sautés de Kerns	+3.00	
 VILLA TATAR DE BŒUF DE SCHWYZ	23.00	34.00
Toasts et toasts complets de la boulangerie Kreuzbäckerei, à Stans		
<i>Vous le préférez doux moyennement épicé ou fort ?</i>		
 POITRINE DE CAILLE D'ALSACE, FR	29.00	
Figue flambée au miel, mousse de marrons		
crumble aux noix relevé, salade de mâche		

LA SOUPE

CRÈME DE PATATES DOUCES		
au « Palmeri Grillo »		
avec de la viande séchée de Schwyz	17.00	
avec un cornet fourré et des perles de wasabi	18.00	
avec un cornet fourré et des œufs de saumon	18.00	
 SOUPE MOUSSEUSE AUX HERBES DE LA VILLA		
avec de la viande séchée de Schwyz	17.00	
avec un cornet farci et des perles de wasabi	18.00	
avec un cornet garni et des œufs de saumon	18.00	

LA VERSION VÉGÉTARIENNE

BOULETTES DE CHOU DE MILAN FAITES MAISON	24.00	36.00
Figue au miel flambée, mousse de marrons		
Croquant au wasabi, salade de mâche		
 RISOTTO AU VIN ROUGE TERRENI ALLA MAGGIA	24.00	36.00
framboises séchées, « Berner Küssli »		
 SPÄTZLI DE LA VILLA ROSMARIN	24.00	36.00
Sauce aux champignons et aux airelles,		
chou rouge maison, pomme, choux de Bruxelles		

Le bateau à aubes « DS GALLIA » a été construit en 1913 par Escher-Wyss & Cie.
et est le plus rapide du lac des Quatre-Cantons.

| 47° 05' 16" N | 8° 31' 01" E |

Les prix s'entendent en CHF, TVA légale de 8,1 % comprise.

LE POISSON

PÊCHE FRAÎCHE DU LAC DES QUATRE CANTONS

Prix du jour

Demandez-nous quelle est la pêche du jour

Sauce à la moutarde et au citron

Pâtes « Trofie », pak choï

FILET D'ESTURGEON AUX FRUITS

36.00

54.00

Risotto au vin rouge Terreni alla Maggia

framboises séchées, « Berner Küssli »

TRUITE ENTIÈRE RÔTIE

DE LA PÊCHE LACUSTE HOFER DE MEGGEN

50.00

Beurre aux herbes VILLA

Pommes de terre sautées aux herbes, pak choï

Nous nous ferons un plaisir de découper la truite en filets pour vous directement à table.

LA VIANDE

ESCARPELET DE CERF DE HOLZEN, ORIGINAIRE D'ENNETBÜRGEN

56.00

Sauce aux champignons et aux airelles

Spätzli au romarin de la VILLA

chou rouge maison, pomme, choux de Bruxelles au lard

STEAK DE VEAU DE SCHWYZ

56.00

accompagné d'un jus au vin rouge fait maison

Pommes de terre sautées aux herbes

chou rouge maison, pomme, choux de Bruxelles au lard

FILET DE BŒUF DE SCHWYZ

120 g : 54.00

160 g : 59.00

Beurre aux herbes VILLA

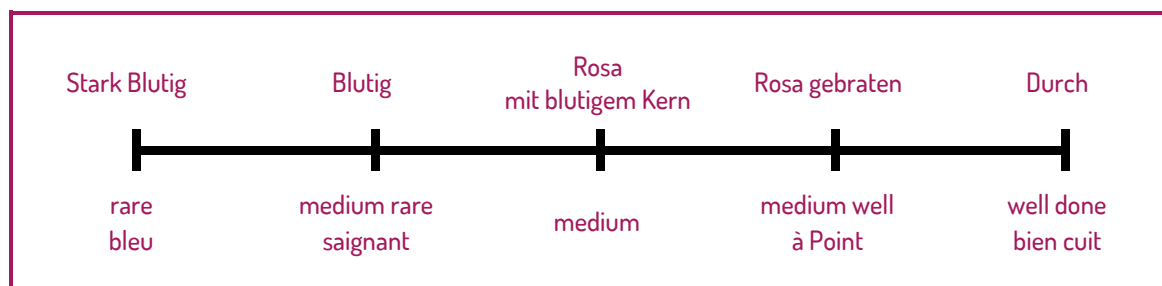
200 g : 64.00

+40 g : 6.00

Pâtes Trofie

chou rouge maison, pomme, choux de Bruxelles au lard

Pour votre viande, choisissez le mode de cuisson selon nos NIVEAUX DE CUISSON VILLA.



Le Pilatus compte parmi les montagnes les plus célèbres et son point culminant est le Tomlishorn, qui culmine à 2 128,5 m.

| 46° 58' 26'' N | 8° 14' 28'' E |

Les prix s'entendent en CHF, TVA légale de 8,1 % comprise.

LE DESSERT

CHARIOT A FROMAGES avec moutarde aux figues, pain aux poires et aux fruits	17.00
VILLA CAFÉ GLACÉ glace au café battue à l'espresso Hochstrasser au kirsch Megger	14.00 18.00
AFFOGATO DE LA VILLA Glace à la vanille de l'Entlebuch, espresso Hochstrasser fraîchement préparé	10.00
VERMICELLES Meringues, glace à la vanille de l'Entlebuch, crème fouettée	14.00
GÂTEAU DE LA VILLA SCHOGGI avec un cœur crémeux au yuzu Glace au yaourt et aux myrtilles de Schintbühl, de l'Entlebuch	16.00
VILLA DE RÊVE Sorbet maison aux mirabelles et au thym VILLA « Nidle Täfeli », crème au chocolat et aux noisettes	16.00

SORBETS ET GLACES MAISON

SORBET AU CHOCOLAT	5.50 / boule
SORBET AUX MIRABELLES AVEC VILLA THYMIAN	

GLACE DE SCHINTBÜHL DU LIVRE « ENTLEBUCH »

GLACE AU YAOURT ET AUX MYRTILLES NOISETTE	5.00 / boule
--	--------------



GLACE

**VANILLE
CAFÉ**

avec crème fouettée
avec sauce au chocolat maison

SORBET

**CITRON
ABRICOT**

5.00 / boule

1.50
1.50

**DIE
ESSVILLA
AM SEE**

Le Pilatus compte parmi les montagnes les plus célèbres et son point culminant est le Tomlishorn, qui culmine à 2 128,5 m.

| 46° 58' 26'' N | 8° 14' 28'' E |

Les prix s'entendent en CHF, TVA légale de 8,1% comprise.

UN PLAISIR QUI VIENT DU CŒUR

LÀ OÙ LA FRAÎCHEUR ET LA QUALITÉ SONT GARANTIES.

POISSON

Nous nous approvisionnons en poissons d'eau douce auprès de pêcheurs certifiés ou issus d'élevages contrôlés dans les lacs suisses.

VIANDE DE BŒUF ET DE VEAU

Nous nous approvisionnons en viande de bœuf et de veau exclusivement en Suisse centrale et auprès d'exploitations qui s'engagent à respecter le bien-être animal.

ŒUFS ET FROMAGES

Nous nous approvisionnons en œufs suisses de poules élevées en plein air auprès de notre fournisseur, qui garantit un élevage respectueux des poules et une transformation soignée des produits. Pour nos desserts et nos pâtes, nous utilisons des produits à base d'œufs pasteurisés.

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

LÉGUMES ET FRUITS

Nous nous approvisionnons en légumes de saison, issus d'une culture soignée et artisanale, auprès du Gmües Mattli à Kastanienbaum, Horw.

En complément, nous nous approvisionnons en produits issus de l'agriculture suisse par l'intermédiaire de la société Mundo à Rothenburg.

PAIN

Nous nous approvisionnons en pâtisseries fines et en pain auprès de la Kreuzbäckerei à Stans. Elle utilise exclusivement des produits suisses.

EAU

L'eau que nous utilisons pour la cuisson provient en grande partie du lac des Quatre-Cantons.

ALLERGIES / INTOLÉRANCES

Notre personnel se fera un plaisir de vous fournir des informations sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

BON NOMBRE DE NOS PLATS SONT DISPONIBLES EN PETITES PORTIONS.

N'hésitez pas à demander conseil à notre personnel.

VOUS SOUHAITEZ PARTAGER UNE PORTION NORMALE ?

Assiette supplémentaire

+5.00

DIE
ESSVILLA
AM SEE

Le pont de la Chapelle est le plus ancien et, avec ses 202,9 mètres,
le deuxième plus long pont couvert en bois d'Europe.

| 47° 3' 4" N | 8° 18' 26" E |