VILLA
SCHWEIZERHOF

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.

VILLA
SCHWEIZERHOF

LE MENU

POITRINE DE CAILLE
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.

VILLA
SCHWEIZERHOF

LES VINS POUR ACCOMPAGNER LE MENU

VIGNERON D'ACCUEIL
« FAMILLE BREITSCHMIED-HEINIGER »

DOMAINE VITICOLE BIO SITENRAIN À MEGGEN, TENUTA PALMERI EN SICILE
BODEGA PALMERI SICILIA À TABUENCA EN ESPAGNE

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 |

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

VILLA
SCHWEIZERHOF

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 AUTOMNALS 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.

VILLA
SCHWEIZERHOF

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
Vous le préférez doux moyennement épicéeou fort ?

POITRINE DE CAILLE 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.

VILLA
SCHWEIZERHOF

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.

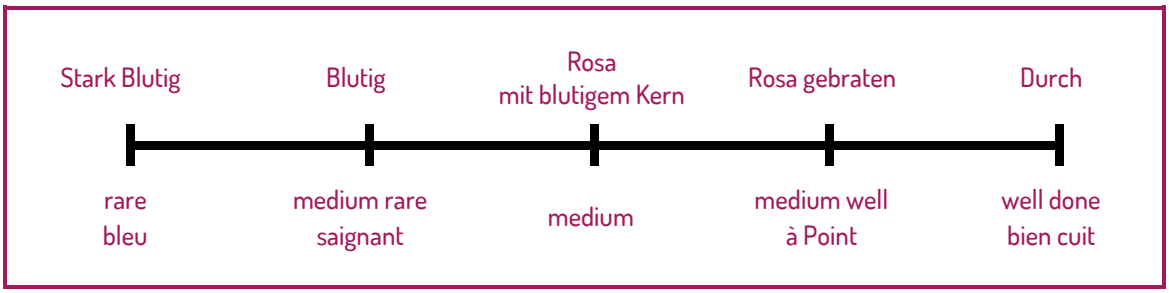
LA VIANDE

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 — 200 g : 64.00 — +40 g : 6.00
Beurre aux herbes VILLA
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.

VILLA
SCHWEIZERHOF

LE DESSERT

CHARIOT A FROMAGES 17.00
avec moutarde aux figues, pain aux poires et aux fruits

VILLA CAFÉ GLACÉ 14.00
glace au café battue à l'espresso Hochstrasser
au kirsch Megger 18.00

AFFOGATO DE LA VILLA 10.00
Glace à la vanille de l'Entlebuch, espresso Hochstrasser fraîchement préparé

VERMICELLES 14.00
Meringues, glace à la vanille de l'Entlebuch, crème fouettée

GÂTEAU DE LA VILLA SCHOGGI 16.00
avec un cœur crémeux au yuzu
Glace au yaourt et aux myrtilles de Schintbühl, de l'Entlebuch

VILLA DE RÊVE 16.00
Sorbet maison aux mirabelles et au thym VILLA
« Nidle Täfeli », crème au chocolat et aux noisettes

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

Schintbühl Glace
Guets vom Buurehof

GLACE	SORBET	
VANILLE	**CITRON**	5.00 / boule
CAFÉ	**ABRICOT**	
avec crème fouettée		1.50
avec sauce au chocolat maison		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.

VILLA
SCHWEIZERHOF

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.

POITRINE DE CAILLE
Nous nous approvisionnons en poitrine de caille en Alsace, en France.

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 |

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