

VILLA

SCHWEIZERHOF

LE MENU VÉGÉTARIEN

STRACCIATELLA DI BURRATA

Tomate, vinaigre balsamique, olives, basilic



LASSI AUX ABRICOTS ET À L'ORANGE D'ÄDU

Yaourt, mousse de concombre
Arancini aux herbes VILLA faits maison



CANNELLONIS MÉDITERRANÉENS

Mélicie, courgettes, confiture d'oignons



PLEUROTÉS AUX HERBES DE KERNS

Sauce à la truffe d'été
Petits paquets de blettes et pommes de terre, brocolis



CHARIOT DE FROMAGES

Variation de fromages suisses



TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

Crème glacée à la crème aigre et au miel aux herbes VILLA, faite maison

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

VILLA

SCHWEIZERHOF

LE MENU

STRACCIATELLA DE BURRATA

filet de Schwyz séché à l'air libre
tomate, vinaigre balsamique, olives, basilic



LASSI AUX ABRICOTS ET À L'ORANGE D'ÄDU

yaourt, mousse de concombre
arancini aux herbes VILLA faits maison



BROCHET DE SUISSE

Cannelloni, mélisse, courgettes, confiture d'oignons



FILET DE VEAU DE SCHWYZ

Sauge VILLA, jambon fumé de campagne de Schwyz
Jus à la truffe d'été
Petits paquets de blettes et pommes de terre, brocolis



CHARIOT DE FROMAGES

Variation de fromages suisses



TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

Crème glacée à la crème aigre et au miel aux herbes VILLA, faite maison

COMBIEN DE PLATS DESIREZ-VOUS DÉGUSTER ?

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

DIE ESSVILLA AM SEE

L'ascenseur Hammetschwand qui mène 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" O |

VILLA

SCHWEIZERHOF

LES VINS POUR ACCOMPAGNER LE MENU

VIGNERON D'ACCUEIL «CREATION WINES»

CREATION.
UN SENS DU LIEU ET DU TEMPS

En 2002, le vigneron neuchâtelois Jean-Claude «JC» Martin (Domaine les Grillettes) et son épouse Carolyn ont fondé le domaine Création Wines sur leur «petit coin de paradis» dans la vallée de Hemel-en-Aarde (vallée du Ciel sur Terre), près d'Hermanus. Situé sur la chaîne de collines Hemel-en-Aarde de Walker Bay, le domaine Creation Winery bénéficie de conditions maritimes fraîches idéales.

À 350 mètres d'altitude, les vignes poussent sur des sols argileux vieux de plus de 450 millions d'années. Elles sont choyées par un ensoleillement généreux et la brise fraîche de l'Atlantique. L'acidité naturelle du sol, qui se conserve dans les raisins, se traduit par une merveilleuse minéralité des vins. Grâce à ces facteurs, la récolte est d'une qualité constante et élevée, et permet la « création » de vins complexes, riches en finesse et dotés d'une grande profondeur. En tant que membre de l'initiative Biodiversity & Wine, Creation Wines s'engage à protéger et à préserver la biodiversité naturelle.

CREATION SAUVIGNON SÉMILLON

Sauvignon Blanc, Sémillon – 2024



CREATION ROSÉ

Syrah – 2025



CREATION CHARDONNAY

Chardonnay – 2024



CREATION MERLOT

Merlot – 2018



CREATION CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon – 2021



CREATION CAPE WHITE

Viognier – 2024

Accompagnement avec 3 verres de vin: CHF 34.00

Accompagnement avec 4 verres de vin: CHF 43.00

Accompagnement avec 5 verres de vin: CHF 54.00

Accompagnement avec 6 verres de vin: CHF 65.00

**Supplément « L'art du Chardonnay ou du Pinot Noir »
par verre + 10,00 CHF**

L'ascenseur Hammetschwand qui mène 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" O |

VILLA

SCHWEIZERHOF

DÉJEUNER D'ÉTÉ À LA VILLA SCHWEIZERHOF

Servi à midi du mercredi au samedi

UNE NOUVELLE CARTE TOUTES LES DEUX SEMAINES

Durant les mois d'été, notre équipe de cuisine vous propose des créations de saison renouvelées toutes les deux semaines.

Pour chaque plat principal, profitez d'une entrée au choix incluse. Composez également votre repas selon vos envies en choisissant votre sauce et votre accompagnement.

Découvrez le menu d'été actuel sur:

[Notre offre | VILLA Schweizerhof](#)

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 D'ÉTÉ	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 « TACCHINO FORELLO »	25.00	39.00
Blanc de dinde à la sauce à la truite fumée Radis, câpres, oignons rouges		
STRACCIATELLA DI BURRATA	29.00	
Filetto de Schwyz séché à l'air libre Tomate, vinaigre balsamique, olives, basilic		

LA SOUPE

LASSI AUX ABRICOTS ET À L'ORANGE D'ÄDU		
Yaourt, mousse de concombre		
avec du filetto de Schwyz séché à l'air libre	17.00	
avec des arancini aux herbes VILLA faits maison	17.00	
VILLA SOUPE MOUSSEUSE AUX HERBES		
avec du filetto de Schwyz séché à l'air libre	17.00	
avec des arancini aux herbes VILLA faits maison	17.00	

LE VÉGÉTARIEN

STRACCIATELLA DI BURRATA	26.00	39.00
Tomate, vinaigre balsamique, olives, basilic		
CANNELLONIS MÉDITERRANÉENS	24.00	36.00
Mélisse, courgettes, confiture d'oignons		
PLEUROTÉS AUX HERBES DE KERNS	24.00	36.00
Sauce à la truffe d'été Petits paquets de blettes et pommes de terre, brocolis		

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 |

LE POISSON

POISSON FRAIS DU LAC DES QUATRE CANTONS

Prix du jour

Demandez-nous la prise du jour

Sauce aux courgettes avec de la mélisse villa

Risotto Terreni alla Maggia, brocolis

BROCHET DE SUISSE

34.00

49.00

Cannelloni, mélisse, courgettes, confiture d'oignons

TRUITE ENTIÈRE POÊLÉE

DE LA PÊCHE EN LAC HOFER DE MEGGEN

50.00

Beurre aux herbes VILLA

Pommes de terre rôties aux herbes, brocolis

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

LA VIANDE

FILET DE VEAU DE SCHWYZ

56.00

Sauge VILLA, jambon fumé de campagne de Schwyz

Jus à la truffe d'été

Petits paquets de blettes et pommes de terre, brocolis

STEAK DE VEAU DE SCHWYZ

56.00

Avec sauce à la moutarde

Pommes de terre sautées aux herbes, brocolis

LUMA – COUPE SECRÈTE DE BŒUF

56.00

Beurre aux herbes VILLA

Pâtes trofie aux tomates cerises, brocolis

FILET DE BŒUF DE SCHWYZ

120g: 54.00

160g: 59.00

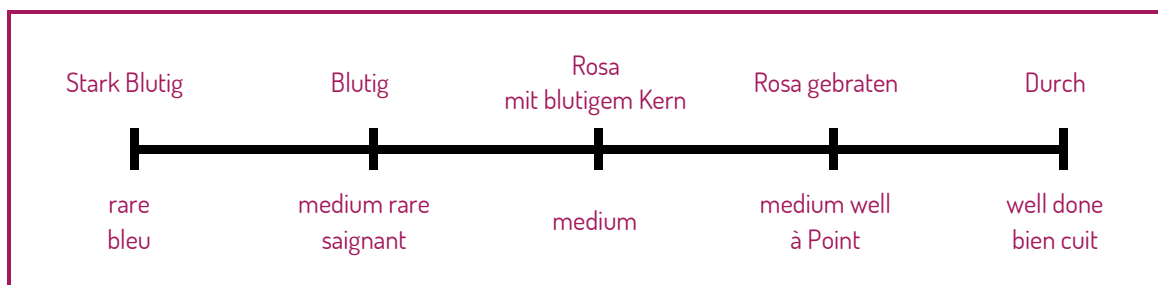
Avec sauce à la moutarde

200g: 64.00

+40g: 6.00

Pâtes trofie aux tomates cerises, asperges vertes

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



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	
TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES Crème glacée à la crème aigre et au miel aux herbes VILLA, faite maison	16.00	
<u>SORBET & GLACE MAISON</u>		
SORBET AU CHOCOLAT MIEL AUX HERBES DE LA VILLA ET CRÈME FRAÎCHE	5.50 / boule	
<u>GLACE SCHINTBÜHL DE L'ENTLEBUCH</u>		
GLACE YOGOURT AUX MYRTILLES CARAMEL	5.00 / boule	
<u>GLACE</u>	<u>SORBET</u>	5.00 / boule
VANILLE CAFÉ	CITRON ABRICOT	
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 |

VILLA

SCHWEIZERHOF

PLACE AU PLAISIR

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 |

Les prix sont indiqués en CHF, taxe sur la valeur ajoutée (TVA) de 8.1% incluse