

DAS VEGETARISCHE MENU

HAUSGEMACHTE WIRSING-KUGELN

geflämmte Honig-Feige, Marronimousse
pikanter Nuss-Crumble, Nüsslisalat



SÜSSKARTOFFEL - CREMESUPPE

mit "Palmeri Grillo", Wasabi-Perlen, gefülltes Cornet



ROTWEIN RISOTTO TERRENI ALLA MAGGIA

getrocknete Himbeeren, Berner Küssli



VILLA ROSMARIN-SPÄTZLI

Pilz-Preiselbeersauce
hausgemachtes Rotkraut, Apfel, Rosenkohl



KÄSE VOM WAGEN

eine Variation von Schweizer Käse



VILLA TRAUM

hausgemachtes Mirabellen Sorbet mit VILLA Thymian
"Nidle Täfel", Schoggi-Haselnuss-Crème

AUF WIE VIELE GÄNGE HAT IHR GAUMEN LUST?

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

DIE
ESSVILLA
AM SEE

Die Rigi gilt als die Königin der Berge und ihr höchster Gipfel
ist Rigi Kulm mit einer Höhe von 1'797.5 m ü. M.

| 47° 3' 13" N | 8° 28' 32" O |

DAS MENU

WACHTELBRUST AUS DEM ELSASS

geflämmte Honig-Feige, Marronimousse
pikanter Nuss-Crumble, Nüsslisalat



SÜSSKARTOFFEL - CREMESUPPE

mit "Palmeri Grillo", Lachsrogen, gefülltes Cornet



STÖRFILET AUS FRUTIGEN

Rotwein Risotto Terreni alla Maggia
getrocknete Himbeeren, Berner Küssli



HOLZEN DAMHIRSCH-SCHNITZEL AUS ENNETBÜRGEN

Pilz-Preiselbeersauce, VILLA Rosmarin-Spätzli
hausgemachtes Rotkraut, Apfel, Rosenkohl mit Speck



KÄSE VOM WAGEN

eine Variation von Schweizer Käse



VILLA TRAUM

hausgemachtes Mirabellen Sorbet mit VILLA Thymian
"Nidle Täfel", Schoggi-Haselnuss-Crème

AUF WIE VIELE GÄNGE HAT IHR GAUMEN LUST?

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

DIE
ESSVILLA
AM SEE

Der Hammetschwand-Lift auf den Bürgenstock ist der höchste
Senkrecht-Freiluft-Aufzug Europas mit einer Höhe von 153 m.

| 47° 0' 3" N | 8° 23' 45" O |

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM MENU

GASTWINZER «BIO WEINGUT SITENRAIN»

BIOLOGISCHER ANBAU, CHARAKTER
UND DIE FREUDE AN ECHTER HANDARBEIT.

Seit 2003 entsteht auf dem ehemaligen Bauernhof Sitenrain in Meggen biologischer Weinbau aus Leidenschaft, aufgebaut von Erika und Ueli Breitschmid und heute geführt von Nora Breitschmid, Betriebsleiterin & Winzerin. Auf 5.5 Hektaren kultiviert sie robuste Rebsorten, aus denen frische Weissweine, charaktervolle Rotweine und feine Schaumweine entstehen.

Der Sitenrain ist für Nora mehr als ein Weinberg: Bei Degustationen und Veranstaltungen lädt sie dazu ein, diesen besonderen Ort und die Freude an guten Begegnungen zu teilen. Ergänzt wird das Weinangebot aus Meggen durch Weine aus dem Süden Europas.

Ein Sortiment, das Noras Handschrift vom Vierwaldstättersee bis ans Mittelmeer trägt.

Die Tenuta Palmeri liegt in Avola auf Sizilien. Dort baut Nora Breitschmid mit ihrem Team auf 12 Hektaren inmitten einer wunderbaren Landschaft, würziger Luft und zirpender Zikaden rein biologisch vor allem Rotwein an. Das bedeutet jede Menge Handarbeit, Herzblut, Liebe und Geduld, denn die Trauben bekommen all die Zeit, die sie brauchen, um sich von ihrer besten Seite zu zeigen.

In der Nähe des spanischen Zaragossas produzieren die drei Brüder Cuartero-Cuarto auf 15 Hektaren nach biologischen Richtlinien reinsortige Garnacha-Weine. Die Garnacha-Rebe kommt hervorragend mit Trockenheit, Hitze und Wind zurecht und liefert dank ihres geringen Tanningehalts wunderbar fruchtige Weine.

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

Weinbegleitung mit 3 Gläsern: CHF 36.00

Weinbegleitung mit 4 Gläsern: CHF 49.00

Weinbegleitung mit 5 Gläsern: CHF 62.00

Weinbegleitung mit 6 Gläsern: CHF 72.00

Der Hammetschwand-Lift auf den Bürgenstock ist der höchste
Senkrecht-Freiluft-Aufzug Europas mit einer Höhe von 153 m.

| 47° 0' 3" N | 8° 23' 45" O |

UNSER HERBST LUNCH

Gültig jeweils mittags von Mittwoch bis Samstag

VOM 16. SEPTEMBER BIS 29. NOVEMBER

Zu Ihrem Hauptgang servieren wir Ihnen eine Vorspeise Ihrer Wahl.
Wählen Sie zudem die passende Sauce und Beilage ganz nach Ihrem Geschmack.

VORSPEISE (INKLUSIVE)

NÜSSLISALAT AUS DER SCHWEIZ

Ei, Cròutons, French-Dressing

SÜSSKARTOFFEL – CREMESUPPE

mit "Palmeri Grillo"

VILLA KRÄUTERSCHAUMSUPPE

HAUPTGANG

HERBSTLICHER WILDGENUSS

Entdecken Sie unsere saisonalen und regionalen Wildspezialitäten,
welche wir Ihnen je nach Angebot und Verfügbarkeit auf der Schiefertafel
im Eingangsbereich präsentieren.

Gerne informiert Sie auch das VILLA-Team persönlich über die täglich verfügbaren Gerichte.

Unser Wildangebot wird traditionell begleitet von

**ROSMARIN-SPÄTZLI UND PILZ-PREISELBEERSAUCE
ROTKRAUT, APFEL UND ROSENKOHL MIT SPECK**

SAUCE

PILZ-PREISELBEERSAUCE

**HAUSGEMACHTER
ROTWEIN-JUS**

VILLA KRÄUTERBUTTER

ZITRONEN-SENFSAUCE

BEILAGE

**ROTWEIN-RISOTTO
AUS DEM TESSIN**
Terreni Alla Maggia

BRAT-KARTOFFELN
mit Kräutern

PASTA TROFIE
Ligurische Pasta Spezialität

**HAUSEMACHTE
ROSMARIN-SPÄTZLI**

Der Raddampfer «DS GALLIA» wurde 1913 von Escher-Wyss & Cie. Erbaut
und ist der schnellste auf dem Vierwaldstättersee.

| 47° 05' 16" N | 8° 31' 01" O |

DIE VORSPEISE

NÜSSLISALAT AUS DER SCHWEIZ	19.00	
Ei, Croutons, French-Dressing		
mit Speck	+2.00	
mit gebratenen Pilzen aus Kerns	+3.00	
 VILLA RINDS-TATAR AUS SCHWYZ	23.00	34.00
Toast und Vollkorntoast von der Kreuzbäckerei, Stans		
<i>Gerne mild, mittel oder scharf?</i>		
 WACHTELBRUST AUS DEM ELSASS	29.00	
geflämmte Honig-Feige, Marronimousse		
pikanter Nuss-Crumble, Nüsslisalat		

DIE SUPPE

SÜSSKARTOFFEL - CREMESUPPE		
mit ~Palmeri Grillo~		
mit Trockenfleisch aus Schwyz	17.00	
mit gefülltem Cornet und Wasabi-Perlen	18.00	
mit gefülltem Cornet und Lachsrogen	18.00	
 VILLA KRÄUTERSCHAUMSUPPE		
mit Trockenfleisch aus Schwyz	17.00	
mit gefülltem Cornet und Wasabi-Perlen	18.00	
mit gefülltem Cornet und Lachsrogen	18.00	

DAS VEGETARISCHE

HAUSGEMACHTE WIRSING-KUGELN	24.00	36.00
geflämmte Honig-Feige, Marronimousse		
Wasabi-Crunch, Nüsslisalat		
 ROTWEIN RISOTTO TERRENI ALLA MAGGIA	24.00	36.00
getrocknete Himbeeren, Berner Küssli		
 VILLA ROSMARIN-SPÄTZLI	24.00	36.00
Pilz-Preiselbeersauce,		
hausgemachtes Rotkraut, Apfel, Rosenkohl		

Der Raddampfer «DS GALLIA» wurde 1913 von Escher-Wyss & Cie. Erbaut
und ist der schnellste auf dem Vierwaldstättersee.

| 47° 05' 16" N | 8° 31' 01" O |

DER FISCH

VIERWALDSTÄTTERSEE FRISCHFANG

Tagespreis

Fragen Sie uns nach dem heutigen Fang

Zitronen-Senfsauce
Pasta Trofie, Pak Choi

STÖRFILET AUS FRUTIGEN

36.00 54.00

Rotwein Risotto Terreni alla Maggia
getrocknete Himbeeren, Berner Küssli

GANZE FORELLE GEBRATEN

VON DER SEEFISCHEREI HOFER AUS MEGGEN

50.00

VILLA-Kräuterbutter
Bratkartoffeln mit Kräutern, Pak Choi
Gerne filetieren wir für Sie die Forelle direkt am Tisch.

DAS FLEISCH

HOLZEN DAMHIRSCH-SCHNITZEL AUS ENNETBÜRGEN

56.00

Pilz-Preiselbeersauce
VILLA Rosmarin-Spätzli
hausgemachtes Rotkraut, Apfel, Rosenkohl mit Speck

KALBS-STEAK AUS SCHWYZ

56.00

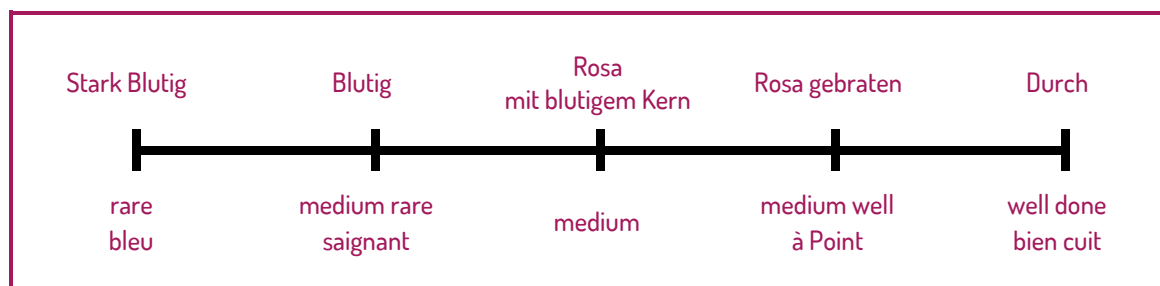
mit hausgemachtem Rotwein-Jus
Bratkartoffeln mit Kräutern
hausgemachtes Rotkraut, Apfel, Rosenkohl mit Speck

RINDSFILET AUS SCHWYZ

120g:	54.00	160g:	59.00
200g:	64.00	+40g:	6.00

VILLA-Kräuterbutter
Pasta Trofie
hausgemachtes Rotkraut, Apfel, Rosenkohl mit Speck

Suchen Sie sich für Ihr Fleisch die Zubereitung nach unseren VILLA-GARSTUFEN aus.



Der Pilatus zählt zu den bekanntesten Bergen und sein höchster Punkt
ist das Tomlishorn mit einer Höhe von 2'128.5 m.

| 46° 58' 26'' N | 8° 14' 28'' O |

DAS DESSERT

KÄSE VOM WAGEN 17.00

eine Variation von Schweizer Käse

VILLA EISKAFFEE 14.00

gerührtes KaffeeGLACE mit Hochstrasser Espresso
mit Megger Kirsch 18.00

VERMICELLES 14.00

Meringues, Vanille-Glace aus dem Entlebuch, Schlagrahm

VILLA SCHOGGIKUCHEN 16.00

mit cremigem Yuzu-Kern
Schintbühl Jogurt-Heubeeri Glace aus dem Entlebuch

VILLA TRAUM 16.00

hausgemachtes Mirabellen Sorbet mit VILLA Thymian
"Nidle Täfel", Schoggi-Haselnuss-Crème

HAUSGEMACHTES SORBET & GLACE

SCHOGGI-SORBET 5.50 / Kugel

MIRABELLEN-SORBET MIT VILLA THYMIAN

SCHINTBÜHL GLACE AUS DEM ENTLEBUCH

JOGURT-HEUBEERI GLACE
HASELNUSS



5.00 / Kugel

GLACE

VANILLE
KAFFEE

mit Schlagrahm
mit hausgemachter Schoggisauce

SORBET

ZITRONE
APRIKOSE

5.00 / Kugel

1.50

1.50

DIE
ESSVILLA
AM SEE

| 46° 58' 26" N | 8° 14' 28" O |

GENUSS MIT SEELE

WO FRISCHE UND QUALITÄT GARANTIERT IST.

FISCH

Wir beziehen Süsswasserfische von zertifizierten Fischern oder aus kontrollierter Zucht aus Schweizer Seen.

RINDS- UND KALBFLEISCH

Rind- und Kalbfleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Zentralschweiz und aus Betrieben, die sich der artgerechten Haltung verpflichtet haben.

EIER & KÄSE

Schweizer Freiland-Eier beziehen wir von unserem Lieferanten, der für artgerechte Haltung der Hühner und für eine sorgfältige Verarbeitung der Produkte einsteht. Für unsere Desserts und Teigwaren verwenden wir pasteurisierte Eier-Produkte.

Unsere Ziegen-, Berg- und Alpkäse stammen von der Käserei Odermatt in Dallenwil und aus der Käserei Oberberg in Schüpfheim mitten in der UNESCO Biosphäre im Entlebuch.

GEMÜSE & FRÜCHTE

Vom Gmües Mattli in Kastanienbaum, Horw beziehen wir saisonales Gemüse aus sorgfältigem und kleinbäuerlichem Anbau.

Ergänzend dazu beziehen wir Produkte aus dem Schweizer Anbau durch die Firma Mundo in Rothenburg.

BROT

Feine Backwaren und Brot beziehen wir von der Kreuzbäckerei in Stans. Sie verarbeiten ausschliesslich Schweizer Produkte.

WASSER

Unser Kochwasser stammt zum grössten Teil aus dem Vierwaldstättersee.

ALLERGIEN / UNVERTRÄGLICHKEITEN

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitenden.

VIELE UNSERER SPEISEN SIND IN KLEINEREN PORTIONEN ERHÄLTlich.

Bitte lassen Sie sich von unserem Service beraten.

SIE MÖCHTEN GERNE EINE REGULÄRE PORTION TEILEN.

Zusätzlicher Teller

+5.00

DIE
ESSVILLA
AM SEE

Die Kapellbrücke ist die älteste und mit 202.9 Metern
die zweitlängste überdachte Holzbrücke Europas.

| 47° 3' 4" N | 8° 18' 26" O |