



# BANKETTKARTE MENVORSCHLÄGE

Die jeweils \*\*\* markierten saisonalen Gerichte sind ab 04.09.24 bis am 03.11.24 erhältlich  
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## DAS VILLA MENU

---

### **NÜSSLISALAT AUS DER SCHWEIZ**

mit Speck, Ei, Croûtons, French-Dressing



### **VILLA KRÄUTERSCHAUMSUPPE**

mit Salametti aus dem Tessin



### **VIERWALDSTÄTTERSEE FRISCHFANG**

mit Safransauce, Brüsseler



### **RINDSFILET AUS SCHWYZ**

Medium gebraten, Rotwein-Jus,  
Pak Choi, Bratkartoffeln



### **VILLA-SCHOGGIKUCHEN**

mit flüssigem Kern,  
Schintbühl Jogurt-Heubeeri Glacé aus dem Entlebuch

### **MENUPREIS**

CHF 134.00

Die jeweils \*\*\* markierten saisonalen Gerichte sind ab 04.09.24 bis am 03.11.24 erhältlich  
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## SAISON-MENU\*\*\*

---

### **DREIERLEI VOM KÜRBIS**

Kaninchen aus dem Freiamt, Nüsslisalat, Thymian-Honig



### **TOPINAMBUR-CREMESUPPE**

Kohle-Milcherde, Salametti aus dem Tessin



### **WELSFLET AUS DEM SEMPACHERSEE**

Randen-Risotto Terreni Alla Maggia, Brüsseler  
Hopfenbergkäse aus dem Entlebuch



### **DUETT VOM SCHWEIZER ROTHIRSCH**

Haselnuss-Schaum, Brandysauce, Quarkspätzli mit Rosmarin  
Rotkraut, Apfel, Rosenkohl



### **HAUSGEMACHTE SCHOGGI-RAVIOLI**

ingelegte Birne, Salz-Marroni-Crumble

### **MENUPREIS**

CHF 114.00

*Beim Saisonmenu profitieren Sie ausschliesslich von unserem Spezialpreis,  
sofern dieses wie obenstehend offeriert, ausgewählt wird.*

Die jeweils \*\*\* markierten saisonalen Gerichte sind ab 04.09.24 bis am 03.11.24 erhältlich  
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## VEGETARISCHES SAISON-MENU\*\*\*

---

### **DREIERLEI VOM KÜRBIS**

Thymian-Honig, Nüsslisalat



### **TOPINAMBUR-CREMESUPPE**

Kohle-Milcherde



### **RANDEN-RISOTTO TERRENI ALLA MAGGIA**

Hopfenbergkäse aus dem Entlebuch,  
Brüsseler



### **QUARK-SPÄTZLI MIT ROSMARIN**

Kräuterseitling aus Kerns, Brandysauce,  
Rotkraut, Apfel, Rosenkohl



### **HAUSGEMACHTE SCHOGGI-RAVIOLI**

eingelegte Birne, Salz-Marroni-Crumble

### **MENUPREIS**

CHF 91.00

*Beim Saisonmenu profitieren Sie ausschliesslich von unserem Spezialpreis,  
sofern dieses wie obenstehend offeriert, ausgewählt wird.*

Die jeweils \*\*\* markierten saisonalen Gerichte sind ab 04.09.24 bis am 03.11.24 erhältlich  
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## IHR MENU NACH MASS

Das Menu muss für die gesamte Gesellschaft einheitlich sein.  
Auf Unverträglichkeiten und Allergien gehen wir gerne individuell ein.

### DIE VORSPEISE

---

<b>NÜSSLISALAT AUS DER SCHWEIZ</b>	19.00
Ei, Croûtons, French-Dressing	
mit Speck	+ 2.00
mit Kräuterseitlinge aus Kerns	+ 2.00
<b>VILLA RINDS-TATAR AUS SCHWYZ</b>	22.00
Toast und Vollkorntoast von der Kreuzbäckerei, Stans	
<b>DREIERLEI VOM KÜRBIS***</b>	29.00
Kaninchen aus dem Freiamt, Nüsslisalat, Thymian-Honig	

### DIE SUPPE

---

<b>TOPINAMBUR-CREMESUPPE***</b>	
mit Kohle-Milcherde	15.00
mit Salametti aus dem Tessin	17.00
<b>VILLA KRÄUTERSCHAUMSUPPE</b>	15.00
mit Salametti aus dem Tessin	17.00

Die jeweils \*\*\* markierten saisonalen Gerichte sind ab 04.09.24 bis am 03.11.24 erhältlich  
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## DAS VEGETARISCHE

---

<b>DREIERLEI VOM KÜRBIS***</b> Thymian-Honig, Nüsslisalat	19.00	
<b>RANDEN-RISOTTO TERRENI ALLA MAGGIA***</b> Hopfenbergkäse aus dem Entlebuch, Brüsseler	24.00	36.00
<b>QUARK-SPÄTZLI MIT ROSMARIN***</b> Kräuterseitling aus Kerns, Brandysauce, Rotkraut, Apfel, Rosenkohl	26.00	38.00

## DER FISCH

---

<b>WELSFLET AUS DEM SEMPACHERSEE***</b> Randen-Risotto Terreni Alla Maggia, Brüsseler Hopfenbergkäse aus dem Entlebuch	33.00	49.00
<b>VIERWALDSTÄTTERSEE FRISCHFANG</b> mit Safransauce, Pak Choi, Bratkartoffeln		Tagespreis

## DAS FLEISCH

---

<b>VILLA RINDS-TATAR AUS SCHWYZ</b> Toast und Vollkorntoast von der Kreuzbäckerei, Stans	33.00	
<b>KALBS-STEAK AUS SCHWYZ</b> mit Safransauce, frische Teigwaren von der Bottega della Pasta Safra	56.00	
<b>DUETT VOM SCHWEIZER ROTHIRSCH***</b> Haselnuss-Schaum, Brandysauce, Quarkspätzli mit Rosmarin Rotkraut, Apfel, Rosenkohl	55.00	
<b>RINDSFILET AUS SCHWYZ (160g)</b> Medium gebraten, Rotwein-Jus Pak Choi, Bratkartoffeln	59.00	

## DIE BEILAGEN

---

<b>SAISONGEMÜSE</b> (In zusätzlichen Schälchen in der Mitte vom Tisch)	6.00	
---	------	--

Die jeweils \*\*\* markierten saisonalen Gerichte sind ab 04.09.24 bis am 03.11.24 erhältlich  
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## DAS DESSERTS

---

<b>KÄSETELLER</b> eine Variation von Schweizer Käse	17.00
<b>VILLA-EISKAFFEE</b> mit Megger Kirsch	13.50 17.00
<b>VILLA-SCHOGGIKUCHEN</b> mit flüssigem Kern, Schintbühl Jogurt-Heubeeri Glacé aus dem Entlebuch	16.00
<b>HAUSGEMACHTE SCHOGGI-RAVIOLI***</b> eingelegte Birne, Salz-Marroni-Crumble	19.00

Die jeweils \*\*\* markierten saisonalen Gerichte sind ab 04.09.24 bis am 03.11.24 erhältlich  
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## 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 Schöpfheim 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.

#### **SCHWEIZER 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.

Die jeweils \*\*\* markierten saisonalen Gerichte sind ab 04.09.24 bis am 03.11.24 erhältlich  
Die Preise verstehen sich in CHF und einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.