



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

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

DIE SUPPE

TOPINAMBUR-CREMESUPPE***	
mit Kohle-Milcherde	15.00
mit Salametti aus dem Tessin	17.00
VILLA KRÄUTERSCHAUMSUPPE	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

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

DER FISCH

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

DAS FLEISCH

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

DIE BEILAGEN

SAISONGEMÜSE (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

KÄSETELLER eine Variation von Schweizer Käse	17.00
VILLA-EISKAFFEE mit Megger Kirsch	13.50 17.00
VILLA-SCHOGGIKUCHEN mit flüssigem Kern, Schintbühl Jogurt-Heubeeri Glacé aus dem Entlebuch	16.00
HAUSGEMACHTE SCHOGGI-RAVIOLI*** 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.