

DAS MENU

FELCHEN AUS DEM SEMPACHERSEE

Xellent, Mandarinen

26.00

*

SCHWYZER KALB

Sel des Alpes, Bex, Kräuteröl

27.00

*

GERSTENSUPPE

Seewner Saucisson

15.00

*

SAIBLING AUS SCHWEIZER SEEN

Absinth, Wirsing

28.00 / 42.00

*

ZANDER AUS DEM LAGO MAGGIORE

Lauch, Terreni Alla Maggia Risotto

49.00

*

ORIGINAL BRAUNVIEH AUS SCHWYZ

Hohrücken, Leber, «Luzern gerösteter Kaffee», Kartoffelstock

45.00

*

KÄSE VOM WAGEN

eine Variation von Schweizer Käse

16.00

*

VANILLE, KÜRBIS, KROKANT

16.00

AUF WIE VIELE GÄNGE HAT IHR GAUMEN LUST?

3 / 79.00 4 / 92.00 5 / 112.00 6 / 132.00 7 / 147.00 8 / 162.00

DAS VEGETARISCHE MENU

RANDEN, XELLENT, MANDARINE

15.00

*

GERSTENSUPPE

12.00

*

WIRSING, ABSINTH, RÜEBLI

16.00 / 22.00

*

ZIEGENFRISCHKÄSE AUS DALLENWIL

Lauch, Terreni Alla Maggia Risotto

16.00 / 22.00

*

SCHWEIZER FREILAND EIER

Kartoffeln, Spinat

18.00 / 24.00

*

KÄSE VOM WAGEN

eine Variation von Schweizer Käse

16.00

*

VANILLE, KÜRBIS, KROKANT

16.00

AUF WIE VIELE GÄNGE HAT IHR GAUMEN LUST?

3 / 51.00 4 / 59.00 5 / 74.00 6 / 89.00 7 / 105.00

DIE VORSPEISE

CHEF SALAT

Silserli und Hausdressing

16.50

RINDS-TATAR AUS SCHWYZ

Kräuter-Pesto: Gerne scharf, mittel oder mild?

17.00 / 25.00

DIE SUPPE

VILLA KRÄUTERSCHAUMSUPPE

12.00

mit Trockenfleisch aus Seewen

+ 2.00

mit geräucherter Forelle von der Seefischerei Hofer, Meggen

+ 2.00

DER FISCH

VIERWALDSTÄTTERSEE FRISCHFANG

Fragen Sie uns nach dem heutigen Fang

Tagespreis

FORELLE SEEFISCHEREI HOFER, MEGGEN

Knoblauch, Thymian, Petersilie und Salbei

38.00

FORELLENFILETS SEEFISCHEREI HOFER, MEGGEN

gebraten oder pochiert,

Knoblauch, Thymian, Petersilie und Salbei

44.00

Alle Gerichte servieren wir mit frischem Saisongemüse.

DIE BEILAGEN

WÄHLEN SIE IHRE WUNSCHREGION

LUZERN STADT

Frische Teigwaren von der Bottega della Pasta «Safra»

LUZERN LAND

Kartoffelstock / Salzkartoffeln / Gratin

TERRENI ALLA MAGGIA

Risotto

EIDGENOSSENSCHAFT

Zusätzliche Gemüseauswahl

DAS FLEISCH

ORIGINAL SCHWYZER BRAUNVIEH

Geniessen Sie ein feines Stück Schwyzer Fleisch –
die Garstufe und Grösse wählen Sie

RIND

HAXEN

36.00

FILET

120g / 49.00 160g / 54.00 200g / 59.00 +40g / 5.00

HOHRÜCKEN

120g / 35.00 160g / 39.00 200g / 43.00 +40g / 4.00

KALB

VILLA-GESCHNETZELTES

36.00

NIERSTÜCK

120g / 43.00 160g / 48.00 200g / 53.00 +40g / 5.00

Alle Gerichte servieren wir mit frischem Saisongemüse.

Suchen Sie sich auf der nächsten Seite Ihre Wunschsauce und
Lieblingsbeilage aus.

DIE SAUCE

WÄHLEN SIE IHRE WUNSCHREGION

KASTANIENBAUM
Weissweinsauce mit Villa-Kräutern

MEGGEN
Rotwein-Jus

WAUWIL
Rahmsauce mit Wauwiler Champignons

SUHR AG
Hollandaise oder Béarnaise

DIE BEILAGEN

WÄHLEN SIE IHRE WUNSCHREGION

LUZERN STADT
Frische Teigwaren von der Bottega della Pasta «Safra»

LUZERN LAND
Kartoffelstock / Salzkartoffeln / Gratin

TERRENI ALLA MAGGIA
Risotto

EIDGENOSSENSCHAFT
Zusätzliche Gemüseauswahl

DAS DESSERT

VILLA-CRÊPES

Vanille, Nüsse, hausgemachte Schoggisauce

14.00

KÄSE VOM WAGEN

eine Variation von Schweizer Käse

16.00

VANILLE, KÜRBIS, KROKANT

16.00

GLACÉ

SCHOGGI

VANILLE

ERDBEERE

CAFFÈ

ZITRONE

ZWETSCHGE

4.00 / Kugel

mit Schlagrahm

1.50

mit hausgemachter Schoggisauce

1.50

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

Kalb- und Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Zentralschweiz und aus Betrieben, die sich der artgerechten Haltung verpflichtet haben. Unser Metzgermeister kennt alle Produzenten persönlich.

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

Bauer Sepp Muff aus Schwarzenbach im Michelsamt beliefert uns mit saisonalen Früchten und Gemüse aus regionalem Anbau.

Ergänzend dazu beziehen wir Produkte aus dem Schweizer Anbau durch die Firma Röllli in Luzern sowie europäische Delikatessen.

BROT

Feine Backwaren und Brot beziehen wir von der Bäckerei Barmettler in Stans.

WASSER

Unser Kochwasser stammt zum grössten Teil aus dem Vierwaldstättersee.

FÜR UNSERE JÜNGSTEN

**VIELE UNSERER SPEISEN SIND IN KLEINEREN PORTIONEN
ERHÄTLICH.**

Bitte lassen Sie sich von unserem Service beraten.

KNACKIGER KINDERSALAT

5.00

HAUSGEMACHTE FISCHKNUSPERLI

mit Pommes-Frites

14.00

RAHMSCHNITZEL VOM KALB

mit Teigwaren und Gemüse

17.50

CHICKEN NUGGETS

mit Pommes Frites

12.50