

VILLA

SCHWEIZERHOF

LE MENU

CÔTELETTE D'AGNEAU SUISSE AUX HERBES

Aubergine, purée de petits pois, roquette,
scamorza fumé du canton de Vaud



SOUPE FROIDE AUX AMANDES

Poivron, œuf mimosa



SANDRE DU LAC MAJEUR

Concombre, tomates cerise de Gmües Mattli, menthe VILLA, jus à la verveine



CORDON BLEU DE PORC ÉLEVÉ AUX POMMES DE THURGOVIE

Fromage de montagne au houblon de l'Entlebuch, jambon cru aux fleurs de foin,
salade de pommes de terre maison, légumes d'été



FROMAGES DU CHARIOT

Variation de fromages suisses



BABEURRE - "PANNA COTTA"

Baies suisses, sorbet aux baies maison,
Mousse à la liqueur aux œufs

COMBIEN DE PLATS SOUHAITEZ-VOUS DÉGUSTER?

3 / 81.00 4 / 94.00 5 / 114.00 6 / 134.00

**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 7.7% incluse

VILLA

SCHWEIZERHOF

LE MENU VÉGÉTARIEN

SCAMORZA FUMÉ DU CANTON DE VAUD

Aubergine, purée de petits pois, roquette



SOUPE FROIDE AUX AMANDES

Poivron, œuf mimosa



BOULETTES D'ORGE MAISON FARCIES AUX OLIVES

Concombre, tomates cerise de Gmües Mattli, menthe VILLA, jus à la verveine



CORDON BLEU DE COURGETTES

Fromage de montagne au houblon de l'Entlebuch, VILLA-Chimi-Churri, salade de pommes de terre maison, légumes d'été



FROMAGES DU CHARIOT

Variation de fromages suisses



BABEURRE - ``PANNA COTTA``

Baies suisses, sorbet aux baies maison,

Mousse à la liqueur aux œufs

COMBIEN DE PLATS SOUHAITEZ-VOUS DÉGUSTER?

3 / 63.00 4 / 73.00 5 / 86.00 6 / 98.00

Avec ses 153 m de hauteur, l'ascenseur Hammetschwand du Bürgenstock est l'ascenseur vertical à ciel ouvert le plus haut d'Europe.

| 47° 0' 3" N | 8° 23' 45" E |

Les prix sont indiqués en CHF, taxe sur la valeur ajoutée (TVA) de 7.7% incluse

VILLA

SCHWEIZERHOF

LES VINS POUR ACCOMPAGNER LE MENU

VIGNERON HÔTE "WEINBAU BAUMGARTNER" ANIME LA CARTE DES VINS DE VILLA EN ÉTÉ

Nous vous présentons Michel, Danielle, Noel, Lukas et Sandra Baumgartner - une famille de vignerons. une famille de viticulteurs fous de vin, originaire du canton d'Argovie. Leur amour du vin, leur ouverture à la nouveauté et leur soif d'innovation les accompagnent chaque jour et remplissent leur quotidien.

LA FAMILLE BAUMGARTNER S'EFFORCE D'AVOIR TOUJOURS UN PAS D'AVANCE -
SELON LA DEVISE "UN CÉPAGE DE PLUS".

L'entreprise familiale se trouve à Tegerfelden AG. Ce village viticole fait partie de la région viticole de la vallée inférieure de l'Aar et se situe géographiquement entre l'Aar et le Rhin, dans le Zurzibiet. Les Baumgartner cultivent 13 hectares de vignes dans cinq communes aux terroirs et microclimats différents. Ils adaptent avec précision le choix des cépages et de leurs clones et en vinifient des vins typiques du cépage et du terroir. L'assortiment de la famille Baumgartner se caractérise par une grande diversité. Doux ou sec, léger ou corsé, fruité ou épicé - vous trouverez ici le vin qui convient à chaque goût et à chaque occasion.

GARANOIR STOCKEN

Tegerfelden «Stocken»
Garanoir - 2022



DOMAINE BLANC

Riesling-Sylvaner, Johanniter - 2022



CHARDONNAY CHÜRZI

Lengnau AG Rebugt «Chürzi»
Chardonnay - 2022



GRAND CRU PINOT NOIR EDELBLUT

Tegerfelden, aus den besten Rebbergen,
mit über 50 Jährigen Rebstöcken
Pinot Noir - 2020



SÃO MIGUEL

Pinot Noir - 2017 - 50cl



HALBSTARK

Pinot Noir - 2022

Accompagnement avec 3 verres de vin: CHF 35.00

Accompagnement avec 4 verres de vin: CHF 45.00

Accompagnement avec 5 verres de vin: CHF 55.00

Accompagnement avec 6 verres de vin: CHF 65.00

Avec ses 153 m de hauteur, l'ascenseur Hammetschwand du Bürgenstock est
l'ascenseur vertical à ciel ouvert le plus haut d'Europe.

| 47° 0' 3" N | 8° 23' 45" E |

Les prix sont indiqués en CHF, taxe sur la valeur ajoutée (TVA) de 7.7% incluse

VILLA

SCHWEIZERHOF

LES ENTRÉES

SALADE DU CHEF de Gmües Mattli, Kastanienbaum Petit pain de Sils et sauce maison	16.50	
TARTARE DE BŒUF DE SCHWYZ Toast et toast de grains entiers de la Kreuzbäckerei, Stans Plutôt fort, moyen ou doux?	22.00	33.00
MOZZARELLA SUISSE AU LAIT DE BUFFLONNES Tomates, basilic VILLA, perles de vinaigre balsamique	19.00	30.00
CÔTELETTE D'AGNEAU SUISSE AUX HERBES Aubergine, purée de petits pois, roquette, scamorza fumé du canton de Vaud	29.00	

LA SOUPE

SOUPE FROIDE AUX AMANDES Poivron, œuf mimosa	16.00	
CRÈME AUX HERBES VILLA avec du saucisson fumé de Seewen	14.00	
avec de la truite fumée de la pêcherie Hofer, Meggen	15.00	

DIE ESSVILLA AM SEE

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 7.7% incluse

VILLA

SCHWEIZERHOF

LE VÉGÉTARIEN

SCAMORZA FUMÉ DU CANTON DE VAUD Aubergine, purée de petits pois, roquette	19.00	
SOUPE FROIDE AUX AMANDES Poivron, œuf mimosa	16.00	
BOULETTES D'ORGE MAISON FARCIES AUX OLIVES Concombre, tomates cerise de Gmües Mattli, menthe VILLA, jus à la verveine	22.00	33.00
CORDON BLEU DE COURGETTES Fromage de montagne au houblon de l'Entlebuch, VILLA-Chimi-Churri, salade de pommes de terre maison, légumes d'été	24.00	36.00

LE POISSON

SANDRE DU LAC MAJEUR Concombre, tomates cerise de Gmües Mattli, menthe VILLA, jus à la verveine	53.00	
BEIGNETS DE POISSON MAISON Sauce rémoulade	39.00	
FILETS DE TRUITE DE LA PÊCHERIE HOFER, MEGGEN sautés ou pochés Ail, thym, persil et sauge	44.00	
PÊCHE DU LAC DES QUATRE-CANTONS Renseignez-vous sur les prises du jour		Prix du jour

Nous servons tous les plats avec des légumes frais de saison.

Sélectionnez sur la page suivante la sauce de votre choix et votre accompagnement préféré.

DIE
ESSVILLA
AM SEE

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 7.7% incluse

LA VIANDE

CORDON BLEU DE PORC ÉLEVÉ AUX POMMES DE THURGOVIE 51.00

Fromage de montagne au houblon de l'Entlebuch, jambon cru aux fleurs de foin, salade de pommes de terre maison, légumes d'été

VILLA BURGER avec galette de veau aison 38.00

Pain brioché au charbon de la Kreuzbäckerei, sauce barbecue maison

avec un œuf au plat +2.00

avec du fromage de montagne au houblon de l'Entlebuch +2.00

ÉMINCÉ DE VEAU VILLA 43.00

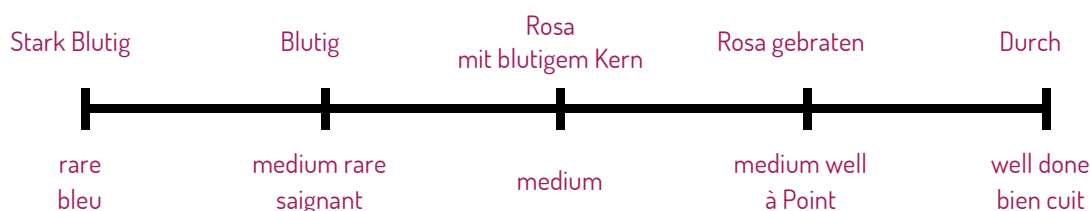
Avec une sauce crémeuse aux champignons de Wauwil

DÉS DE FILET DE BŒUF VILLA 49.00

Avec une sauce « stroganoff » VILLA

FILET DE BŒUF	120g:	52.00	160g:	57.00
	200g:	62.00	+40g:	5.00

Nous servons tous les plats avec des légumes frais de saison. Sélectionnez sur la page suivante la sauce de votre choix, votre accompagnement préféré et la préparation selon nos **NIVEAUX DE CUISSON VILLA**.



LA SAUCE

SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS

Wauwil

JUS AU VIN ROUGE

Meggen

SAUCE À LA MOUTARDE

Sauce spéciale à la moutarde gros grains

VILLA- CHIMI_ CHURRI

Hausermatte

LES ACCOMPAGNEMENTS

SALADE DE POMMES DE TERRE MAISON

Lucerne campagne

PÂTES FRAÎCHES DE LA BOTTEGA DELLA PASTA «SAFRA»

Lucerne ville

POMMES DE TERRE L'EAU

Lucerne campagne

SALADE DU CHEF ET SAUCE MAISON

de Gmües Mattli, Kastanienbaum

RISOTTO DU TESSIN

Terreni Alla Maggia

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

LE DESSERT

FROMAGES DU CHARIOT Variation de fromages suisses	17.00	
CAFÉ GLACÉ VILLA avec du kirsch de Meggen	13.50 17.00	
GÂTEAU AU CHOCOLAT VILLA Avec un cœur fondant, glace aux myrtilles Schintbühl de l'Entlebuch	16.00	
BABEURRE - "PANNA COTTA" Baies suisses, sorbet aux baies maison, mousse à la liqueur aux œufs	16.00	
<u>SORBET/GLACE MAISON</u>		
SORBET AUX BAIES GLACE AU CHOCOLAT	5.50 / boule	
<u>GLACE SCHINTBÜHL DE L'ENTLEBUCH</u>		
GLACE YOGOURT AUX MYRtilLES GLACE AU CAMEL GLACE TIRAMISU	5.00 / boule	
		
<u>GLACE</u> CAFÉ VANILLE	<u>SORBET</u> CITRON	5.00 / boule
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 |

Les prix sont indiqués en CHF, taxe sur la valeur ajoutée (TVA) de 7.7% incluse

VILLA

SCHWEIZERHOF

PLACE AU PLAISIR

FRAÎCHEUR ET QUALITÉ GARANTIES

POISSON

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 Schüpflheim, 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.

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.

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 7.7% incluse