

Speisekarte


Le Menu



Menu

Vorspeisen / Entrées / Starters

Grüner Salat Salade verte Green salad	CHF	9.00
---	-----	------

Gemischter Salat Salade mêlée Mixed salad	CHF	11.00
---	-----	-------

Nüsslisalat mit gehacktem Ei hausgemachtem Speckdressing und Croutons  Salade de doucette et son oeuf haché sauce au lard faite maison et croûtons Lamb`s lettuce with chopped egg home-made bacon dressing and croutons	CHF	14.00
--	-----	-------

	<p>Wildpastete mit Cumberlandsauce glacierte Maroni und Kürbisstückchen mit Salatsträusschen</p>	CHF	21.00
	<p>Pâte de chasse et sauce cumberland marrons glacés et potiron servi avec bouquet de salade</p> <p>Venison pie with cumberland sauce glazed chestnuts and pumpkin pieces with lettuce bouquet</p>		
	<p>Klassisches Rindstartar nach Art des Hauses mild, medium oder rassig</p> <p>Tartare de bœuf à la maison aux choix piquant</p> <p>Classic beef tartare «à la maison» mild, medium or spicy</p>	CHF	23.00
	<p>Hirsch-Carpaccio im Pfeffermantel mit Apfel-Chutney, gerösteten Pinienkernen und Wildkräutersalat</p> <p>Carpaccio de cerf enrobé de poivre chutney aux pommes, pignes rôties et salade aux fines herbes sauvages</p> <p>Venison carpaccio in pepper coat with apple chutney, roasted pine kernels and wild herbs salad</p>	CHF	25.00

Suppen / Soupes / Soups





	Rindskraftbrühe mit Flädli und Sherry Consommé de bœuf servi avec célestine et sherry Beef bouillon with pancake strips and sherry	CHF	12.00
	Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernölschaum und Kürbiscrunch	CHF	13.00
	Crème de potiron avec huile de graines de potiron et son crunch Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil foam and pumpkin crunch		
	Crémiges Waldpilzsüppchen mit Quark-Thymian-Knödeln und Rosmarinschäumchen	CHF	14.00
	Crème de champignons de la forêt servie avec quenelles au séré et thym et écume au romarin Creamy woodland mushroom soup with quark-thyme dumplings and rosemary foam		

Vegetarische Speisen / Plats végétariens

Vegetarien dishes

	Älplermagronen mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus «Älplermagronen» servi avec oignons rôtis et purée de pommes faite maison «Älplermagronen» with sweated onions and homemade apple sauce	CHF	25.00
	Hausgemachte Käse-Safran-Spätzli mit Preiselbeerkonfitüre und gebackenen Kürbiskernen Spätzli safranés au fromage fait maison confiture d'airelles et graines de potiron rôtis Home-made cheese-saffron-spaetzle with lingonberry jam and fried pumpkin seeds	CHF	26.00
	Waldpilzravioli hausgemacht mit Rosenkohl- und Maronistückchen an einer Preiselbeersauce Ravioli aux champignons de forêt fait maison choux de Bruxelles et marrons à la sauce aux airelles Home-made woodland mushroom ravioli with Brussels sprouts- and chestnut pieces and lingonberry sauce	CHF	28.00
	«Wilder Vegeteller» mit all unseren Wildbeilagen und Wildrahmsauce Plat de gibier végétarien avec tous les accompagnements traditionnels de la chasse et sauce venaison Autumn vegetarian plate with all our venison side dishes and venison cream sauce	CHF	29.00

Hauptgänge / Plats principaux / Main courses

	Hirschpfeffer Civet de cerf Deer pepper	CHF	34.00
	Perlhuhnbrust mit Feigensauce Poitrine de pintade avec sauce aux figues Roast guinea fowl breast with fig sauce	CHF	36.00
	Rehschnitzel mit Eierschwämmli-sauce Escalope de chevreuil sauce aux chanterelles Venison escalope with chanterelle sauce	CHF	43.00
	Rehrücken mit Portweinjus (für 2 Personen, 200gr pro Person) Selle de chevreuil avec jus au porto (pour 2 personnes, 200gr par personne) Saddle of venison with port juice (for two persons, 200gr per person)	CHF	59.00 Preis pro Person Prix par personne Price per person
	Sautiertes Kalbskotelett (250gr) mit Eierschwämmli-sauce Côte de veau sautée (250gr) avec sauce aux chanterelles Roast veal cutlet (250gr) with chanterelle sauce	CHF	63.00

Zu den Wildgerichten servieren wir hausgemachte Safran-Spätzli,
Rosenkohl, Apfelrotkraut, Weissweibirne und glacierte Maroni.
Avec tous les plats de chasse nous servons „Spätzli“ safranés fait maison,
choux de Bruxelles, choux rouge aux pommes,
poire au vin blanc et marrons glacés.

All our game dishes are served with home-made saffron spaetzle,
brussel sprouts, red cabbage with apple, white wine pear and glazed chestnuts.

Schweins-Cordon-bleu
mit Pommes Frites
und Herbstgemüse
Cordon-bleu de porc
servi avec frites
et légumes d'automne
Pork Cordon-bleu
with french fries
and autumn vegetables

CHF 36.00

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
mit Champignonrahmsauce
und Butterrösti
Émincé de veau à la façon zurichoise
sauce aux champignons
et rösti au beurre croustillant
Strips of veal «Zurich style»
with creamy mushroom sauce
served with crispy «Rösti»

CHF 41.00

Chateaubriand (ab 2 Personen, 200gr pro Person)
mit Sauce Béarnaise, serviert mit Herbstgemüse
und einer Beilage nach Wahl
Châteaubriand (à partir de 2 personnes, 200gr par personne)
avec sauce béarnaise, servi avec légumes d'automne
et une garnitures au choix
Châteaubriand (for two or more persons, 200gr per person)
with sauce Béarnaise, served with autumn vegetables
and one side dish of your choice

CHF 59.00
Preis pro Person
Prix par personne
Price per person

Fisch / Poisson / Fish

Mit Blattspinat gefüllte Lachsroulade
an feiner Safransauce mit Reis
Roulade au saumon fourrée de feuilles d'épinards
à la sauce au safran servie avec riz
Salmon roulade filled with leaf spinach
and fine saffron sauce with rice

CHF 38.00

Ganze Forelle «Müllerinnen Art»
mit Salzkartoffeln und Herbstgemüse
Truite entière meunière
servie avec pommes de terre vapeur et légumes d'automne
Whole trout baked in lemon juice flour
with boiled potatoes and autumn vegetables

CHF 38.00


Gebackene Eglifilets
mit Tartarsauce,
Salzkartoffeln und Gemüsebukett
Beignets de filets de perche
servi avec sauce tartare
pommes de terre vapeur et bouquet de légumes
Baked fillets of common perch
with tartare sauce
boiled potatoes and vegetable bouquet

CHF 39.00

Gebratene Eglifilets
mit Mandelbutter,
auf Blattspinat mit Salzkartoffeln
Filets de perche à la meunière
avec beurre d'amandes,
sur épinards en branches et pommes de terre vapeur
Fried fillets of common perch
with almond butter,
on leaf spinach and boiled potatoes

CHF 39.00

Hausgemachte Desserts / Dessert fait maison Homemade desserts

	<p>Vermicelles mit Rahm Vermicelle avec chantilly Chestnut puree with whipped cream</p>	CHF	10.00
	<p>Meringues mit einer Kugel Vanille und Rahm Meringues avec une boule de vanille et chantilly Meringues with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream</p>	CHF	12.00
	<p>Coupe Nesselrode Coupe Nesselrode Coupe Nesselrode</p>	CHF	14.00
	<p>Bratapfel-Mille-Feuille mit Maronicrème auf Beerenspiegel Pomme au four mille-feuille servie avec crème de marrons sur sauce miroir aux baies Layered baked apple with chestnut mousse on berry sauce</p>	CHF	15.00
	<p>«Birnen Trilogie» Birnentartelette mit erfrischendem Birnensorbet und Birnenmousse «Trilogie de poire» Tartelette de poire et son sorbet rafraichissant et mousse de poire «Trilogy of pear» Pear tartelet with refreshing pear sorbet and pear mousse</p>	CHF	16.00

Eiskaffee & Kaffeespezialitäten / Café glacé & spécialités iced coffee & specialities

Pilatustraum Eine Tasse Café Creme oder Espresso mit einem Minidessert aus Vanilleglace, Apfelmus, Rahm und Eierlikör Rêve de Pilatus un café ou espresso servi avec un dessert mini à base de glace à la vanille, purée de pommes, chantilly et liqueur au d'œuf Pilatus Dream Cup of coffee or espresso with a mini dessert made from vanilla ice cream apple puree, cream and advocaat	CHF	8.90
Kaffeeglacé mit Haselnusskrokant und Rahm Glacé au café avec noisette cassante et chantilly Ice Coffee coffee ice cream with hazelnut brittle	CHF	11.50
Wiener Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis mit Rahm und Kaffee Café glacé viennois 2 boules de glace à la vanille avec café et chantilly Viennese iced coffee 2 scoops of coffee ice cream with whipped cream and coffee	CHF	12.00

Empfehlung des Hauses CHF 14.00
« Weisser Eiskaffee à la Seehotel Pilatus »
Hausgemachter gerührter Eiskaffee
mit einem Schuss Ristretto und Rahm
Recommandation de la maison
« Café glacé blanc à la Seehotel Pilatus »
café glacé remue fait maison
avec liqueur « ristretto » et chantilly
Our recommendation
« White Iced Coffee a la Seehotel Pilatus »
Home-made stirred iced coffee
with a shot of Ristretto

Traditioneller Eiskaffee CHF 14.00
mit Kirsch
Café glacé traditionnel
avec Kirsch
Traditional iced coffee
with cherry

Swiss-Coffee CHF 13.00
mit Dettling Kirsch
Swiss coffee
avec Dettling Kirsch
Swiss-Coffee
with Dettling Kirsch

French-Coffee CHF 13.00
mit Grand Marnier
French coffee
avec Grand Marnier
French coffee
with Grand Marnier

Italien-Coffee	CHF	13.00
mit « Disaronno » Amaretto		
Italian coffee		
avec « Disaronno » Amaretto		
Italian coffee		
with « Disaronno » Amaretto		

Irish-Coffee	CHF	13.00
mit Tullamore Dew		
Irish coffee		
avec Tullamore Dew		
Irish coffee		
with Tullamore Dew		

Glace Karte / Menu de crème glacée / Ice cream menu

je 1 Kugel Glaces: Schokolade, Vanille, Erdbeer, Caramel Pistazie, Stracciatella, Kaffee Sorbets: Zitrone, Mango par 1 boule Glacés: chocolat, vanille, fraise, caramel pistache, stracciatella, café sorbets : citron, mangue per 1 scoop ice cream: chocolate, vanilla, strawberry, caramel pistachio, stracciatella, coffee sherbet: lemon, mango	CHF	3.50
« Alexandra » Vanille-, Caramelglace mit Caramelsauce und Rahm Glace à la vanille, glace au caramel avec sauce au caramel et chantilly Vanilla and caramel ice cream with caramel sauce	CHF	11.50
« Amarena » Vanilleglace mit Amarena – Kirschen und Rahm Glace à la vanille avec cerises amarena et chantilly Vanilla ice cream with Amarena cherries and whipped cream	CHF	11.50

<p>« Siesta Stracciatella » Stracciatella- und Schokoladenglace mit Rahm Glace stracciatella, glace au chocolat et chantilly Stracciatella and chocolate ice cream and whipped cream</p>	CHF	11.50
<p>« Tricolore » Erdbeer-, Pistazie- und Stracciatellaglace mit Rahm Glace aux fraises, glace au pistache, glace stracciatella et chantilly Strawberry, pistachio and stracciatella ice cream with whipped cream</p>	CHF	11.50
<p>« Dänemark » Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm Glace à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly Vanilla Ice Cream with chocolate sauce and whipped cream</p>	CHF	11.50
<p>« Duchessa » Stracciatella-, Pistazie- und Schokoladenglace Glace stracciatella, glace pistache et glace au chocolat Stracciatella, pistachio and chocolate ice cream</p>	CHF	11.50

<p>« Moonlight » Vanille-, Pistazieglace und Mangosorbet mit Rahm Glace à la vanille, glace pistache et sorbet à la mangue avec chantilly Vanilla and pistachio ice cream with mango sorbet and whipped cream</p>	CHF	11.50
<p>« Bailey's » Mocca- und Vanilleglace mit Haselnusskrokant und Bailey's Glace au café et à la vanille avec noisette cassante et bailey's Mocha and vanilla ice cream with hazelnut brittle and bailey's</p>	CHF	12.50
<p>Banana Split mit Vanilleglace, einer Banane, Schokoladensauce Mandelsplitter und Rahm avec glace vanille, une banane, sauce chocolat, amandes éclatées et chantilly with vanilla ice cream, one banana, chocolate sauce, almonds splits and whipped cream</p>	CHF	12.50
<p>Mangosorbet mit Malibu Sorbet à la mangue avec Malibu Mango sherbet with Malibu</p>	CHF	12.00
<p>Zitronensorbet mit Wodka Sorbet citron avec vodka Lemon sherbet with vodka</p>	CHF	12.00

Kinderkarte / Pour nos petits hôtes / Kids meal

« Hexenstäbli » Pommes Frites mit Ketchup Frites et ketchup French fries with ketchup	CHF	6.50
« Snoopy » Tagliatelle mit Tomatensauce Tagliatelle à la sauce tomate Tagliatelle with tomato sauce	CHF	8.00
« Winnie Pooh » Schweins Schnitzel mit Rahmsauce und Tagliatelle Escalope de porc à la sauce à la crème et tagliatelle Pork scallop with tagliatelle and creamy sauce	CHF	11.50
« Räuber Hotzenplotz » Paniertes Schweins Schnitzel mit Pommes Frites Escalope de porc panée et frites Fried pork scallop with french fries	CHF	11.50

Kinderdessert / Desserts pour les petits becs

Sweets for the little ones

« Billy Smarties » Vanilleeis mit bunten Smarties Glace à la vanille et smarties colorées Vanilla Ice Cream with colorful smarties	CHF	4.50
« Zwergli » Vanille- und Erdbeereis Glace à la vanille et glace aux fraises Vanilla and strawberry ice cream	CHF	6.50
« Dinos » Vanilleeis mit Schokoladensauce Glace à la vanille et sauce au chocolat Vanilla Ice Cream with chocolate sauce	CHF	7.90

**Für Informationen zu den Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen,
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.**
**Pour plus d'informations sur les ingrédients, allergies ou autres réactions indésirables notre personnel
à votre disposition.**
**For information about any ingredients that may cause allergies or other undesirable reactions, please
contact our restaurant staff.**

**Herkunft von Fleisch und Fisch / déclaration de viande et de poisson
declaration of meat and fish**

Rind / Boeuf / Beef	Irland, Paraguay, Uruguay Irlande, Paraguay, Uruguay Ireland, Paraguay, Uruguay
Schwein / Porc / Pork	Schweiz / Suisse / Switzerland
Kalb / Veau / Veal	Schweiz / Suisse / Switzerland
Hirsch / Cerf / Deer	Neuseeland / Nouvelle-Zélande / New Zealand
Reh / Chevreuil / Venison	Österreich / L'Autriche / Austria
Perlhuhn / Pintade / Guinea fowl	Frankreich / France / France
<hr/>	
Lachs / Saumon / Salmon	Norwegen / Norvège / Norway
Egli / Perche / Perch	Russland / Russie / Russia
Forelle / Truite / Trout	Schweiz / Suisse / Switzerland

Alle Preise sind inkl. MwSt. / Tous les prix incluent la TVA / All prices include VAT