



Willkommen im Seehotel Pilatus

Das „Seehotel Pilatus“ ist seit über 100 Jahren ein traditionsreiches, familiengeführtes 4* Hotel direkt am Ufer des wunderschönen Vierwaldstättersees. Es ist umgeben von einer atemberaubenden Berg- und Landschaftskulisse.

Das Hotel verfügt über 59 Doppel- und Einzelzimmer, 11 Junior-Suiten und 2 Suiten. Zu unseren Highlights gehören

- das „AQVA ROMANA“ Wellness Resort mit Hallenbad, Sprudelbad, Massagebad, Finnischer und Bio Sauna, Kneippbädern, Seebad, Sonnendeck und Fitness-Center
- Bistro und Grill-Restaurant
- Oasis Garden Restaurant & Sky Lounge
- Säle für Seminare, Hochzeiten und Familienfeiern von 10 – 200 Personen
- Live-Dancing „PilatusKeller“, das Tanzlokal mit Live-Band Musik für jedes Alter
- Schlittschuhbahn mit Eisstockbahn, Fondue Bar und Lagerfeuer

Welcome to Seehotel Pilatus

„Seehotel Pilatus“, since more than 100 years familie owned, is a 4 * hotel right at the shore of beautiful Lake Lucerne. It is surrounded by a breathtaking mountain scenery.

The hotel has 59 double and single rooms, 11 Scenic Junior-Suits and 2 Suits.

Our highlights are:

- The Wellness Resort „AQVA ROMANA“ with large indoor pool, jacuzzi, massage bath, finnish and bio sauna, kneipp water treading basins, lakeside resort, park, sun deck and fitness-centre
- Bistro and Grill-Restaurant
- Oasis Garden Restaurant & Sky Lounge
- Auditorium for seminars, facilities for weddings and family festivities for up to 200 persons
- Live-Dancing „PilatusKeller“, the dancing bar with Live-Music for every age
- Ice scating , Fondue Bar and campfire

Herkunft unseres Fleisches / meat declaration

Schwein / Pork – Schweiz / Switzerland

Kalb / Veal – Schweiz / Switzerland

Lamm / Lamb – Neuseeland, Australien / New Zealand, Australia

Rind / Beef – Schweiz, Paraguay, Uruguay / Switzerland, Paraguay, Uruguay

Poulet / Chicken – Schweiz / Switzerland

Feinschmecker Menu

Gourmet Menu

Rosetten vom Kräuterschinken mit Nüsslisalat
an Zwetschgendressing
Rosette of herbal ham with lamb's lettuce in a plum dressing

Pastinakencrèmesuppe mit Karotten-Espuma
Cream of parsnip soup with carrot mousse

Gebratene Riesencrevette auf Federkohl
mit Prosecco-Risotto
Fried giant prawn on kale
with prosecco risotto

Grilliertes Rindsfiletsteak auf Whiskysauce
mit Bratkartoffeln und Bukett vom Wintergemüse
Grilled fillet of beef on a whisky sauce
with fried potatoes and bouquet of winter vegetables

Mango-Granatapfel-Parfait mit Schokoladen-Minzesauce
Mango and pomegranate parfait with chocolate mint sauce

Das Feinschmecker Menu ab 2 Personen
The gourmet menu for 2 or more people

CHF 74.00
pro Person
per person

Begleitende Getränkeauswahl / Recommended selection of beverages

Zum Aperero / as an aperitif	1 Glas / glass Prosecco oder / or Moscato
Zu den Vorspeisen / with starter	1 Glas / glass Quinta do Vallado Prima, Moscatel, Portugal
Zum Hauptgericht / for main course	1 Glas / glass Pago de Circus, ME/SY/TE, Spain
Zur Nachspeise / for dessert	1 Kaffee / coffee, Espresso / espresso oder / or Tee / tea

Getränkeauswahl komplett
Complete choice of beverages

CHF 22.00
pro Person
per person

Schneegestöber

Snow flurries

Suppen / Soups

Kartoffelcrèmesuppe mit Streifen vom Bündnerfleisch CHF 11.00
Cream of potato soup with strips of viande de grisons

Wirzcrèmesuppe mit blauen Kartoffelchips CHF 12.00
Cream of savoy cabbage soup with blue potato chips

Pastinakencrèmesuppe mit Karotten-Espuma CHF 12.00
Cream of parsnip soup with carrot mousse

Vorspeisen / Starters

Sautierte Lachswürfel mit Kopfsalatherzen und Kerbeldressing CHF 15.00
Sautéed cubes of salmon with salad hearts and chervil dressing

Rosetten vom Kräuterschinken mit Nüsslissalat CHF 18.00
an Zwetschgendressing
Rosette of herb ham with lamb's lettuce on a plum dressing

Vegetarisch / Vegetarian

Tagliatelle mit Gemüsestreifen und Gorgonzolasauce CHF 19.00
Tagliatelle with julienne vegetables and a gorgonzola sauce

Älplermagronen mit Apfelmus (ab 2 Personen) CHF 22.00
Herdman's macaroni with apple purée (for 2 or more people)
Traditional Swiss meal: Pasta in a creamy sauce with
cheese and potatoes

Kichererbsentaler auf roter Peperonisauce CHF 23.00
Trockenreis und assortiertes Wintergemüse
Chickpea pancakes on a red chilli sauce
plain rice and served with a side dish of winter vegetables

Hauptgänge / Main courses

Kasseler-Schweinschalsbraten mit Zwiebelsauce
Sauerkraut und Petersilienkartoffeln
Cured neck of pork with onion sauce
pickled cabbage and parsley potatoes

CHF 28.00

Sautierte Schweinsfiletmignons
Tagliatelle mit Gemüsestreifen und Gorgonzolasauce
Sautéed tenderloin of pork
tagliatelle with julienne vegetables and a gorgonzola sauce

CHF 32.00

Kalbsvossen mit gebratenen Champignons
Rösti und Wintergemüse
Slowly braised veal with fried mushrooms
rösti and winter vegetables

CHF 36.00

Schmorbraten vom Angusrind mit Barolosauce
Hausgemachte Spätzli und Wintergemüse
Braised Angus beef in barolo sauce
homemade Spätzli and winter vegetables

CHF 39.00

Grilliertes Rindsfiletsteak auf Whiskysauce
Bratkartoffeln und Bukett vom Wintergemüse
Grilled filet of beef on
a whisky sauce
fried potatoes and bouquet of winter vegetables

CHF 43.00

In Mandelpanade gebratenes Saiblingsfilet
Bratkartoffeln und Gemüsebeilage
Fried char filet coated in almonds
with fried potatoes and vegetables

CHF 31.00

Gebratene Riesencrevetten auf Federkohl
mit Prosecco-Risotto und Wintergemüse
Fried giant prawns on kale
with Prosecco risotto and winter vegetables

CHF 41.00

Herkunft unseres Fleisches / meat declaration

Angus / Angus – Metzgerei Holzen Ennetbürgen
Rind / beef – Schweiz, Paraguay, Uruguay / Swiss, Paraguay, Uruguay
Schwein / pork – Schweiz / Switzerland

Speisekarte

Menu

Vorspeisen / Starters

Tagliatelle an Wodkasauce mit Lachs Tagliatelle with salmon in a creamy vodka sauce	CHF 21.00
Beefsteak-Tartar, medium oder rassig Beef steak tartar, medium or spicy	CHF 25.00
als Hauptgang as a main course	CHF 35.00

Suppen / Soups

Spinatcrèmesuppe Cream of spinach soup	CHF 9.00
Doppelte Kraftbrühe mit Gemüsestreifen Double consommé with Julienne vegetables	CHF 11.00
Tomatensuppe mit Mozzarellaperlen Cream of tomato soup with pearls of mozzarella	CHF 13.00

Forelle aus unserem Bassin / Trout from our tank

Blau, zerlassene Butter, Salzkartoffeln CHF 35.00
Poached trout, served with melted butter and boiled potatoes

Müllerinnenart mit Salzkartoffeln CHF 35.00
Pan fried, trout, boiled potatoes

Fisch / Fish

Saibling „Zuger Art“ (Weissweinkräutersauce), Zitronenreis CHF 36.00
Char „Zug Style“ (white wine and herbs sauce), lemon rice

Pochierte Lachstranche an Safransauce mit Reis CHF 37.00
Poached slice of salmon with saffron sauce with rice

Eglifilet gebacken mit Tartarsauce und Petersilienkartoffeln CHF 38.00
Deep fried fillet of perch with tartar sauce and parsley potatoes

Eglifilets gebraten mit Mandeln und Petersilienkartoffeln CHF 38.00
Fried fillets of perch with almonds and parsley potatoes

Fleisch / Meat

Sautierte Pouletstreifen an roter Thai Curry Sauce
mit Gemüsestreifen im Reising und Broccoliröschen
Sautéed chicken strips with red thai curry sauce
julienne vegetables in a rice ring and broccoli florets

CHF 26.00

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons
Tagliatelle und Gemüse garnitur
Pork escalope in a creamy mushroom sauce
with tagliatelle and vegetables

CHF 27.00

Kalbs-Cordon-bleu
mit Pommes frites und Gemüsebeilage
Breaded escalope of veal „Cordon bleu“
with french fries and vegetables

CHF 38.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ und Rösti
Vealfricassee „Zürich Style“ and Rösti potatoes

CHF 39.00

Lammentrecôte in Kräuter-Olivenkruste
mit Bratkartoffeln und Gemüse garnitur
Lamb entrecote in a herb and olive crust
with fried potatoes and vegetables

CHF 39.00

Kalbssteak „Julia“ mit Morchelrahmsauce
Nudeln und Gemüse garnitur
Veal steak „Julia“ with morel cream sauce
pasta and vegetables

CHF 49.00

Vom Grill / From the grill

Schweinssteak Pork steak	CHF 28.50
Lammentrecôte Lamb entrecote	CHF 37.00
Kalbssteak Veal steak	CHF 42.00
Rindsfiletsteak Beef fillet	
180 gr.	CHF 43.00
140 gr.	CHF 38.00
200 gr. Entrecôte vom Angusrind 200 gr. Angus sirloin steak	CHF 51.00
Grillierte Lachstranche Grilled salmon slice	CHF 31.00

Zu den Grilladen servieren wir Tomaten – Quark – Butter,
frittierte Kartoffelecken und Grillgemüse
All dishes from the grill are served with tomatoes-curd cheese-butter,
fried potato wedges and grilled vegetables

Genuss / Specials

(ab zwei Personen / for two or more persons)

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Dijonsensauce Gemüse garnitur, Beilage nach Wunsch Porc filet roasted in one piece with Dijon mustardsauce Vegetables, side dish of your choice	CHF 38.00 pro Person per person
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise Gemüse garnitur und Beilage nach Wunsch Châteaubriand with sauce Béarnaise Vegetables, side dish of your choice	CHF 59.00 pro Person per person