

Vorspeisen

Grüner Salat	8,00 CHF
Gemischter Salat	10,00 CHF
Nüsslisalat mit Ei	14,00 CHF
Bunter Herbstblattsalat mit Hirschschenken und Kürbisstreifen an Holunderdressing	14,00 CHF
Hausgebeiztes Rehentrecôte mit Feigenchutney und sautierten Eierschwämmli	16,00 CHF
Rindstatar medium oder rassig	23,00 CHF

Suppen

Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne	12,00 CHF
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl & Kürbiskerncrunch	13,00 CHF
Steinpilzsuppe mit Speckschaum	15,00 CHF

Wildgerichte

Beilagen zu den Wildgerichten: Safran-Spätzli, Rosenkohlfan, Apfelrotkraut und glasierte Marroni

Grillierter Wildspiess vom Hirsch & Reh mit Eierschwämmli-sauce	35,00 CHF
Gebratene Perlhuhnbrust auf Wildpreiselbeerensauce	39,00 CHF
Klassischer Gämspfeffer «Jäger Art»	39,00 CHF
Rehschnitzel «Mirza» an feiner Wildrahmsauce	42,00 CHF
Gebratenes Rehentrecôte unter einer Haselnusskruste auf Barolosauce	48,00 CHF

Hauptgänge

Alle Hauptgänge werden mit Pastinakenpüree und Saisongemüse serviert, Beilagen nach Wunsch

Gebratenes Schweinssteak 180g mit Eierschwämmli-sauce	29,00 CHF
Gebratenes Rindsfilet 150g mit Rotweinjus	42,00 CHF
Tagliatelle	4,00 CHF
Pommes frites	4,00 CHF
Salzkartoffeln	4,00 CHF
Reis	4,00 CHF
Gemüse	5,00 CHF

Fischgerichte

Rosa Saiblingsfilet «Zuger Art» Weissweinkräutersauce und Zitronenreis	37,00 CHF
Egli gebacken mit hausgemachter Tatarsauce und Petersilienkartoffeln	39,00 CHF
Egli gebraten mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	39,00 CHF

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Safran-Käsespätzli mit Streifen vom Wurzelgemüse	25,00 CHF
Wilder Vegeteller reichhaltiger Teller mit Wildbeilagen, Garnituren und Wildrahmsauce	28,00 CHF

Schweizer Spezialitäten

Älplermagronen «Urner Art» ¹⁹ mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	23,00 CHF
Luzerner Chügelipastetli mit Reis, Erbsli und Rübli (Kalbfleisch, Brätkügeli, Champignons, Apfel und Sultaninen)	32,00 CHF
Kalbgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti	39,00 CHF

Die Klassiker

Kalbs - Cordon - bleu mit Pommes frites und Saisongemüse	39,00 CHF
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise Gemüse garnitur und Beilage nach Wunsch / ab 2 Personen / Preisangabe pro Person / bis 21:00 Uhr erhältlich	59,00 CHF

Hausgemachte Desserts

Vermicelle mit Rahm	12,00 CHF
Pochierte Birne in Rotweinsauce mit Gorgonzolaglace, garniert mit Baumnüssen	13,00 CHF
Zwetschgenmousse auf Williamsspiegel	13,00 CHF
Schokoladenmousse mit Quittenpüree und Granatapfelkernen	14,00 CHF
Coupe Nesselrode	14,00 CHF

Coupe mit Schuss

Hausgemachtes Caipirinhasorbet mit Prosecco ¹⁹	12,00 CHF
Mangosorbet mit Malibu	12,00 CHF
Blutorangensorbet mit Campari	12,00 CHF
Birnensorbet mit Williams	12,00 CHF
Zitronensorbet mit Wodka	12,00 CHF

Coupe mit Schuss

Aprikosensorbet mit Weissm Portwein	12,00 CHF
Himbeersorbet mit Himbeergeist	12,00 CHF
Baileys	12,50 CHF
Mocca- und Vanilleglace mit Haselnusskrokant und Baileys	

Eiskaffee & Kaffeespezialitäten

Pilatustraum	8,90 CHF
Eine Tasse Café Creme oder Espresso mit einem Minidessert aus Vanilleglace, Apfelmus, Rahm und Eierlikör	
Café Glacé	11,50 CHF
Kaffeeglace mit Haselnusskrokant und Rahm	
Wiener Eiskaffee	12,00 CHF
2 Kugeln Vanilleeis mit Rahm und Kaffee	
Swiss-Coffee mit Dettling Kirsch	13,00 CHF
French-Coffee mit Grand Marnier	13,00 CHF
Italien-Coffee mit Amaretto	13,00 CHF
Irish-Coffee mit Tullamore Dew	13,00 CHF
Traditioneller Eiskaffee mit Kirsch	14,00 CHF
Empfehlung unseres Küchenchefs**	14,00 CHF
«Bernds Weisses Eiskaffee» Hausgemachter gerührter Eiskaffee mit einem Schuss Ristretto und Rahm	

Glace & Coupe Karte

je 1 Kugel	3,50 CHF
Schokolade, Vanille, Erdbeer, Caramel, Pistazie, Straciatella, Kaffee, Sorbets: Zitrone, Blutorange, Mango, Aprikose, Birne, Himbeere	
Frappé	8,50 CHF
Aromen nach Wahl	
Alexandra	11,50 CHF
Vanille,- Caramelglace mit Caramelsauce und Rahm	
Amarena	11,50 CHF
Vanilleglace mit Amarena - Kirschen und Rahm	
Siesta Straciatella	11,50 CHF
Straciatella- und Schokoladenglace mit Rahm	
Tricolore	11,50 CHF
Erdbeer-, Pistazie- und Straciatellaglace mit Rahm	
Dänemark	11,50 CHF
Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	
Latino	11,50 CHF
Blutorange-, Zitrone und Mangosorbet	
Duchessa	11,50 CHF
Straciatella-, Pistazie- und Schokoladenglace	
Moonlight	11,50 CHF
Vanille-, Pistazieglace und Mangosorbet mit Rahm	
Bananensplit	12,50 CHF

Starters

Green salad	8,00 CHF
Mixed Salad	10,00 CHF
Lamb's lettuce with egg	14,00 CHF
Colourful autumn salad served with venison ham, strips of pumpkin and an elderberry dressing	14,00 CHF
Marinated venison entrecote served with fig chutney and chanterelle mushrooms	16,00 CHF
Beef Tartare medium or racy acidity	23,00 CHF

Soups

Beef broth with julienne vegetables	12,00 CHF
Creamy pumpkin soup served with pumpkin seed oil and crunchy pumpkin seeds	13,00 CHF
Porcini mushroom soup with bacon espuma	15,00 CHF

Game dishes

+ home-made saffron «Spätzli», brussel sprout flan, red cabbage with apple and glazed chestnuts

Grilled venison skewer with red and roe deer served with chanterelle mushrooms	35,00 CHF
Fried breast of guinea fowl served with wild cranberry sauce	39,00 CHF
Classic chamois served in a peppery chasseur sauce	39,00 CHF
Escalope of venison «Mirza» served with a creamy game sauce	42,00 CHF
Fried venison entrecote served under a hazelnut crust on a Barolo sauce	48,00 CHF

Main Courses

All main courses are served with a parsnip puree, seasonal vegetables & side dishes of your choice

Fried pork steak 180g with chanterelle mushrooms sauce	29,00 CHF
Fried beef fillet 150g with red wine jus	42,00 CHF
Rice	4,00 CHF
Tagliatelle	4,00 CHF
Boiled potatoes	4,00 CHF
French Fries	4,00 CHF
Vegetables	5,00 CHF

Fish dishes

Pink char «Zuger Art» served in a white wine herb sauce with refreshing lemon rice	37,00 CHF
Deep fried fillet of perch with tartar sauce and parsley potatoes	39,00 CHF
Fried filets of perch with almonds and parsley potatoes	39,00 CHF

Vegetarian dishes

Homemade Cheese «Spätzli» with safran with strips of root vegetables	25,00 CHF
Vegetarian game dish (generous plate of vegetables and trimmings from the game dishes with a creamy sauce)	28,00 CHF

Swiss specialities

Älplermagronen «Urner style» ¹⁹ with sweated onions and homemade apple sauce	23,00 CHF
Lucerne Chügelipastetli (Swiss pie) served with rice, peas and carrots (veal, small meatballs, mushrooms, apple and sultanas)	32,00 CHF
Strips of veal «Zurich style» served with crispy «Rösti»	39,00 CHF

The classics

Breaded escalope of veal «Cordon bleu» 39,00 CHF
with french fries and vegetables

Châteaubriand with sauce Béarnaise 59,00 CHF
vegetables and side dish of your choice / for two or more persons / price per person / available until 9pm

Homemade desserts

11:30-14:00 & 18:00-22:00

Vermicelli 12,00 CHF
served with cream

Poached pear 13,00 CHF
in a red wine sauce served with Gorgonzola ice cream and walnuts

Damson mousse 13,00 CHF
served on a Williams coulis

Chocolate mousse 14,00 CHF
served with puréed quince and pomegranate seeds

Coupe Nesselrode 14,00 CHF

Coupe with alcohol

Housemade caipirinha sherbet with prosecco¹⁹ 12,00 CHF

Mango sherbet with Malibu 12,00 CHF

Blood orange sherbet with Campari 12,00 CHF

Pear souce with Williams 12,00 CHF

Coupe with alcohol

Lemon sherbet with vodka	12,00 CHF
Apricot sherbet with white Portwine	12,00 CHF
Raspberry sherbet with raspberry spirit	12,00 CHF
Baileys	12,50 CHF
Mocha and vanilla ice cream with hazelnut brittle and baileys	

Iced coffee & specialties

Pilatus Dream	8,90 CHF
a cup of coffee or espresso with a mini dessert made from vanilla ice cream, apple puree, cream and avocaat	
Ice Coffee	11,50 CHF
coffee ice cream with hazelnut brittle	
Viennese iced coffee	12,00 CHF
2 scoops of coffee ice cream with whipped cream and coffee	
Swiss-Coffee with Dettling Kirsch	13,00 CHF
French coffee with Grand Marnier	13,00 CHF
Italian coffee with „Di Saronno“ Amaretto	13,00 CHF
Irish coffee with Tullamore Dew	13,00 CHF
Traditional iced coffee with cherry	14,00 CHF
Our Chef's recommendation	14,00 CHF
«Bernds White Iced Coffee» Home-made stirred iced coffee with a shot of Ristretto / 1 scoop = CHF 4.00	

Ice Cream

per scoop	3,50 CHF
Chocolate, vanilla, strawberry, caramel, pistachio, stracciatella, coffee, lemon, blood orange, mango	
Frappé	8,50 CHF
flavour of your choice	
Alexandra	11,50 CHF
Vanilla and caramel ice cream with caramel sauce	
Amarena	11,50 CHF
Vanilla ice cream with Amarena cherries	
Siesta Stracciatella	11,50 CHF
Stracciatella and chocolate ice cream	
Tricolore	11,50 CHF
Strawberry, pistachio and stracciatella ice cream	
Danmark	11,50 CHF
Vanilla Ice Cream with chocolate sauce	
Latino	11,50 CHF
Sobets blood orange, lemon and mango	
Duchessa	11,50 CHF
Stracciatella, pistachio and chocolate ice cream	
Moonlight	11,50 CHF
Vanilla and pistachio ice cream with mango sorbet	
Banana Split	12,50 CHF
with vanilla ice cream, one banana, chocolate sauce, almonds splits and whipped cream	

Entrées

Salade verte	8,00 CHF
Salade mêlée	10,00 CHF
Salade de doucette et son oeuf	14,00 CHF
Salade d'automne colorée et jambon servie avec potiron en bandes à la vinaigrette au sureau	14,00 CHF
Entrecôte de chevreuil marinée fait maison servi avec chutney de figues et chanterelles sautées	16,00 CHF
Tartare de bœuf aux choix piquant	23,00 CHF

Soupes

Consommé de boeuf et juliennes de légumes	12,00 CHF
Crème de potiron avec huile de graines de potiron et son crunch	13,00 CHF
Velouté de cèpes et son écume de lard	15,00 CHF

Les plats de chasse

+ Spätzli au safran fait maison, flan de choux de Bruxelles, choux rouge aux pommes et marrons nappés

Brochette grillée de chasse Civet, chevreuil et sauce aux chanterelles	35,00 CHF
Poitrine de pintade sautée sur sauce aux airelles sauvages	39,00 CHF
Civet de chamois classique à la façon du chasseur	39,00 CHF
Escalope de chevreuil «Mirza» à la crème chasseur	42,00 CHF
Entrecôte de chevreuil sautée pané au noisette sur sauce au Barolo	48,00 CHF

Plats principaux

servis avec purée de panais et légumes de saison avec garnitures de votre choix

Steak de porc sauté 180g avec sauce aux chanterelles	29,00 CHF
Filet de bœuf sauté 150g au jus de vin rouge	42,00 CHF
Pommes de terre vapeur	4,00 CHF
Tagliatelle	4,00 CHF
Riz	4,00 CHF
Frites	4,00 CHF
Légumes	5,00 CHF

Poisson

Omble-chevalier rose à la zougoise (Sauce au vin blanc et aux herbes) et riz citronné	37,00 CHF
Beignets de filets de perche servis avec sauce tartare et pommes de terres au persil	39,00 CHF
Filets de perche à la meunière beurre d'amandes et pommes de terres au persil	39,00 CHF

Plats végétariens

Spätzli au fromage et safran fait maison avec tranches de légumes-racine	25,00 CHF
Plat de gibier végétarien (Assiette riche avec tous les accompagnements traditionnels de la chasse et sauce à la crème)	28,00 CHF

Spécialités suisses

« Älplermagronen » à la façon d'Uri ¹⁹ servis avec oignons rôtis et purée de pommes faite maison (Plat traditionnelle suisse: pâtes avec une sauce à la crème avec fromage)	23,00 CHF
Vol-au-vent lucernois avec riz, petits pois et carottes (viande de veau, quenelle chair à saucisse, champignons, pommes et raisins secs)	32,00 CHF
Émincé de veau à la façon zurichoise avec rösti croustillant	39,00 CHF

Les classiques

Cordon bleu au veau 39,00 CHF
avec frites et légumes de saison

Châteaubriand et sa sauce béarnaise 59,00 CHF
servi avec légumes et garnitures au choix / à partir de deux personnes / prix par personnes / nous vous prions de commander avant 21 heures

Dessert fait maison

11:30-14:00 & 18:00-22:00

Vermicelle 12,00 CHF
avec chantilly

Poire pochée au vin rouge 13,00 CHF
glace au gorgonzola et noix

Mousse au quetsches 13,00 CHF
sur sauce williams miroir

Mousse au Chocolat 14,00 CHF
servie avec purée au coings et graines de grenade

Coupe Nesselrode 14,00 CHF

Coupe de l'alcool

Sorbet de Caipirinha avec prosecco ¹⁹ 12,00 CHF

Sorbet à la mangue avec Malibu 12,00 CHF

Sorbet à l'orange sanguine avec Campari 12,00 CHF

Sorbet poire avec Williams 12,00 CHF

Coupe de l'alcool

Sorbet citron avec vodka	12,00 CHF
Sorbet abricot avec du Porto blanc	12,00 CHF
Sorbet Framboise avec Esprit de framboise	12,00 CHF
Baileys Glace au café et à la vanille avec noisette cassante et baileys	12,50 CHF

café glacé & spécialités

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	8,90 CHF
Glace au café avec noisette cassante et chantilly	11,50 CHF
Café glacé viennois deux boules de glace à la vanille avec café et chantilly	12,00 CHF
Café glacé traditionnel avec Kirsch	13,00 CHF
Swiss coffee avec Dettling Kirsch	13,00 CHF
French coffee avec Grand Marnier	13,00 CHF
Italian coffee avec „Di Saronno“ Amaretto	13,00 CHF
Irish coffee avec Tullamore Dew	13,00 CHF
Recommandation du chef de cuisine «Café glacé blanc à la mode de Bernd»: café glacé remue fait maison avec liqueur « ristretto » et chantilly / une boule de glacé= CHF 4.00	14,00 CHF

Glace & coupe menu

par 1 boule	3,50 CHF
chocolat, vanille, fraise, pistache, straciatella, café / sorbets : citron, orange sanguine, mangue, abricots, poire, framboise	
Frappés	8,50 CHF
Arôme au choix	
Alexandra	11,50 CHF
Glace à la vanille, glace au caramel, sauce au caramel et chantilly	
Amarena	11,50 CHF
Glace à la vanille avec cerises amarena et chantilly	
Siesta Straciatella	11,50 CHF
Glace straciatella, glace au chocolat et chantilly	
Tricolore	11,50 CHF
Glace aux fraises, glace au pistache, glace straciatella et chantilly	
Dänemark	11,50 CHF
Glace à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly	
Latino	11,50 CHF
Sorbets à l'orange sanguine, au citron et à la mangue	
Duchessa	11,50 CHF
Glace straciatella, glace au chocolat et glace pistache	
Moonlight	11,50 CHF
Glace à la vanille, glace pistache et sorbet à la mangue avec chantilly	
Banana Split	12,50 CHF

POWERED BY
MENURY

1 = mit Farbstoff	2 = mit Konservierungsstoffen	3 = mit Antioxidationsmitteln
4 = mit Geschmacksverstärker	5 = geschwefelt	6 = geschwärzt
7 = mit Phosphat	8 = mit Süßungsmittel	9 = enthält eine Phenylalaninquelle
10 = gewachst	11 = mit Nitritpökelsalz	12 = Tartrazin
13 = koffeinhaltig	14 = chininhaltig	15 = genetisch verändert
16 = mit Milcheiweiß	17 = mit Taurin	18 = alkoholhaltig
19 = Laktose	20 = Säuerungsmittel	15 = Unter Schutzatmosphäre verpackt
a = glutenhaltiges Getreide	a1 = Weizen	a2 = Roggen
a4 = Hafer	a5 = Kamut oder Hybridstämme	b = Krebstiere
c = Eier und Eierzeugnisse	d = Fisch und Fischerzeugnisse	e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse	g = Milch und Milcherzeugnisse	h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
h1 = Mandeln	h2 = Haselnüsse	h3 = Walnüsse
h4 = Cashewnüsse	h5 = Pecanüsse	h6 = Paranüsse
h7 = Pistazien	h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse	i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
k = Senf und Senferzeugnisse	l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	m = Schwefeldioxid und Sulfite

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung
Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir und MENURY keine Haftung.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.