

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
Zweierlei Ziegenkäsepralinen in Nuss- und Kräutermantel auf lauwarmen Peperonata und Olivenerde Deux sortes de pralinés au fromage de chèvre enrobés de noix et herbes sur peperonata tiède et terre d'olives Two goat cheese pralines in a nut and a herbs coat on lukewarm peperonata and olive soil	CHF	19.00

<p>Klassisches Rindstatar nach Art des Hauses mild, medium oder rassig Tartare de bœuf à la maison aux choix doux, piquant ou épice Classic beef tartare « à la maison » mild, medium or spicy</p>	CHF	23.00
<p>Rindscarpaccio unter Honig marinierten Gemüsestreifen gratiniert mit Taleggio Carpaccio de bœuf sur bâtonnets de légumes marinés au miel et gratiné au Taleggio Beef carpaccio on honey marinated vegetable strips gratinated with Taleggio cheese</p>	CHF	27.00
<p>Schwertfischroulade gefüllt mit Auberginenragout auf Salatbeet mit Zitronendressing Roulade d'espardon fourrée au ragoût d'aubergines sur salade avec vinaigrette au citron Swordfish roll filled with eggplant ragout on a lettuce bed with lemon dressing</p>	CHF	29.00

Suppen / Soupes / Soups

Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli Bouillon de bœuf servi avec célestine fait maison Beef bouillon with house made pancake strips	CHF	9.00
Crémige Sellerie-Apfelsuppe mit caramelisierten Apfelwürfeln und Walnussöl Crème de céleri et de pomme servie avec dés de pommes caramélisées et huile de noix Creamy celery-apple-soup with caramelized apple cubes and walnut oil	CHF	13.00
Kartoffel-Lauchsüppchen mit Trüffelöl Soupe poireaux – pommes de terre au l’huile de truffe Potato-leek-soup with truffle oil	CHF	14.00

Hauptgänge / Plats principaux / Main courses

Schweins-Cordon-bleu mit Pommes Frites und Wintergemüse Cordon-bleu de porc servi avec frites et légumes d'hiver Pork Cordon-bleu with french fries and winter vegetables	CHF	36.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Champignonrahmsauce und Butterrösti Émincé de veau à la façon zurichoise sauce à la crème aux champignons et rösti au beurre croustillant Strips of veal «Zurich style» with creamy mushroom sauce served with crispy «Rösti»	CHF	41.00
Schweinskotelette gefüllt mit getrüffeltem Frischkäse auf Sherryrahmsauce Tagliatelle und Wintergemüse Côtelette de porc fourrée au fromage frais truffé sauce à la crème au sherry servie avec tagliatelle et légumes d'hiver Pork cutlet filled with truffled cream cheese on a creamy sherry sauce Tagliatelle and winter vegetables	CHF	42.00

Osso Bucco an Rotweinjus
Weissweinrisotto und Wintergemüse
Osso bucco à la sauce au vin rouge
risotto au vin blanc et légumes d'hiver
Osso Bucco with red wine sauce
white wine risotto and winter vegetables

CHF 44.00

Rindsfilet an Portweinjus
Schnittlauchkartoffelstampf
und bunten Rüebli
Filet de bœuf avec sauce au porto
servi avec purée de pommes de terre
à la ciboulette et carottes colorées
Beef fillet with port wine sauce
mashed potato with chives
and colourful carrots

CHF 49.00

Chateaubriand (ab 2 Personen, 200gr pro Person)
mit Sauce Béarnaise, serviert mit Wintergemüse
und einer Beilage nach Wahl

CHF 59.00

Preis pro Person

Châteaubriand (à partir de 2 personnes, 200gr par personne)
avec sauce béarnaise, servi avec légumes d'hiver
et une garnitures au choix

Prix par personne

Châteaubriand (for two or more persons, 200gr per person)
with sauce Béarnaise, served with winter vegetables
and one side dish of your choice

Price per person

Fisch / Poisson / Fish

Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüsebukett Beignets de filets de perche servi avec sauce tartare pommes de terre vapeur et bouquet de légumes Deep fried fillets of 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 perch with almond butter, on leaf spinach and boiled potatoes	CHF	39.00
Lachstranche an Pernodsauce auf Reisbeet mit Wintergemüse Tranche de saumon et sauce pernod sur riz aux légumes d'hiver Slice of salmon with Pernod sauce on a rice bed with winter vegetables	CHF	43.00
Gebratene Jakobsmuscheln auf Campari-Risotto mit Gemüse garnitur Coquilles St. Jacques sautées sur risotto au Campari avec garniture des légumes Fried scallops Campari-risotto and garnished vegetables	CHF	46.00

Vegetarische Speisen / Plats végétariens

Vegetarian dishes

Äplermagronen mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus « Äplermagronen » servi avec oignons rôtis et purée de pommes faite maison « Äplermagronen » with sweated onions and homemade apple sauce	CHF	25.00
Kichererbsen-Gemüseragout mit leichter Tomatensauce im Reisring Ragoût de pois chiches et légumes à la sauce tomate en anneau de riz Chickpeas-vegetables-ragout served with light tomato sauce in rice crown	CHF	27.00
Crémiges Trüffelrisotto mit frischem schwarzen Trüffel und Parmesan Espuma Risotto crémeux à la truffe avec truffe noire frais et espuma de parmesan Creamy truffle risotto with fresh black truffle and parmesan espuma	CHF	32.00

Hausgemachte Desserts / Dessert fait maison Homemade desserts

Lebkuchenparfait grünes Apfelmousse auf Glühweinspiegel Parfaits au pain d'épice mousse aux pommes vertes sur miroir au vin chaud Gingerbread parfait green apple mousse on a mirror of mulled wine	CHF	14.00
Clémentine Tiramisu mit Grand Marnier Tiramisu de clémentines avec Grand Marnier Clementine Tiramisu with Grand Marnier	CHF	15.00
Duett vom Schokoladenmousse mit hausgemachten Cookies Duo de mousse au chocolat avec cookies fait maison Duet of chocolate mousse with homemade cookies	CHF	16.00

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

Pilatustraum Eine Tasse Café Crème 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>« Danemark » 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 » Schweinsschnitzel 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 Schweinsschnitzel 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
<hr/>	
Lachs / Saumon / Salmon	Norwegen / Norvège / Norway
Egli / Perche / Perch	Russland / Russie / Russia Polen / Pologne / Poland
Schwertfisch / Espadon / Swordfish	Sri Lanka / Sri Lanka / Sri Lanka
Jakobsmuscheln / Coquilles St. Jacques / Scallops	Japan / Japon / Japan USA / États-Unis / United States

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