

# Feinschmecker Menu

## Gourmet Menu

Potpourri von auserlesenen Tomatensorten  
serviert mit zartem Burrata, Basilikum, Aceto balsamico und Olivenöl  
Potpourri of exquisite tomatoes  
served with a tender Burrata, basil, balsamic vinegar and olive oil

\*\*\*

Gazpacho Andaluz  
Pikant gewürzte kalte Suppe von Gurke, Tomate und Peperoni  
Gazpacho Andaluz  
Spicy, cold soup made from cucumber, tomatoes and peppers

\*\*\*

Sautierte Felchenfilets vom Vierwaldstättersee « Müllerin Art »  
mit Petersilienkartoffeln  
Sautéed whitefish filet from Lake Lucerne meunière  
with parsley potatoes

\*\*\*

Grilliertes Kalbsschnitzel mit Kräutern  
Ofenkartoffeln und sommerliches Gemüse  
Grilled veal escalope with herbs  
Baked potatoes and summer vegetables

oder / or

Hausgemachte Schweizer-Käsekroketten  
serviert mit Tomatensauce und Salatbukett  
Homemade Swiss cheese croquettes  
served with tomato sauce and salad bouquet

\*\*\*

Mit Honig marinierte Ananas  
serviert mit hausgemachtem Rosmarin-Vanilleglace und Passionsfrucht  
Pineapple marinated with honey  
served with homemade rosemary-vanilla ice cream and passion fruit

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

CHF 74.00  
pro Person  
per person

# Speisekarte

## Menu

### Vorspeisen / Starters

Grüner Blattsalat mit Sprossen und Croutons Dressing nach Wahl: Balsamico, Italienische oder French Green salad with sprouts and croutons Dressing of your choice: Balsamic, Italian or French		CHF	9.00
Gemischter Salat mit Sprossen und Croutons Dressing nach Wahl: Balsamico, Italienische oder French Mixed salad with sprouts and croutons Dressing of your choice: Balsamic, Italian or French		CHF	11.00
Potpourri von auserlesenen Tomatensorten serviert mit zarter Burrata, Basilikum, Aceto Balsamico und Olivenöl Potpourri of exquisite tomatoes served with a tender Burrata, basil, balsamic vinegar and olive oil		CHF	17.50
Aromatische Charentaise Melone mit Schweizer Rohschinken aus dem Tessin Tasty Charentaise melon with Swiss raw ham from Ticino		CHF	18.50
Mild gesalzener Rauchlachs aus Schottland serviert mit Meerrettichschaum, Zwiebeln und Kapern Toast und Butter Mildly salted smoked salmon from Scotland served with horseradish foam, onions and capers toast and butter	80 gr 120 gr	CHF CHF	22.00 32.50

## Suppen / Les Soupes

Kräftige Rindsbouillon mit Gemüsewürfeln  
Strong beef bouillon with diced vegetables

CHF 9.50

Gazpacho Andaluz  
Pikant gewürzte kalte Suppe von Gurke, Tomate und Peperoni  
Gazpacho Andaluz  
Spicy, cold soup made from cucumber, tomatoes and peppers

CHF 12.50

### Empfehlung vom Küchenchef / Recommendation from the chef

Petersilienschaumsuppe mit Sommertrüffeln  
Parsley foam soup with summer truffles

CHF 14.50

## Vegetarische Speisen / Vegetarian dishes

Mediterrane Spaghetti CHF 25.00  
mit Olivenöl, Zitronen, Pinienkerne, Tomaten und frischen Rucolablättern  
Mediterranean Spaghetti  
with olive oil, lemon, pine nuts, tomatoes and fresh rocket leaves

Hausgemachte Schweizer-Käsekroketten CHF 27.50  
serviert mit Tomatensauce und Salatbukett  
Homemade Swiss cheese croquettes  
served with tomato sauce and salad bouquet

## Fisch / Fish

Zanderknusperli gebacken CHF 34.50  
mit Tartarsauce und einer Salatvariation  
Fried pike-perch crisps  
with tartar sauce and a variation of salads

Sautierte Felchenfilets vom Vierwaldstättersee « Müllerin Art » CHF 38.00  
mit Petersilienkartoffeln  
Sautéed whitefish filet from Lake Lucerne meunière  
with parsley potatoes

## Hauptgänge / Main courses

Sautiertes Schweizer Maispoulardenbrüstchen mit Portweinjus, Ofenkartoffeln und grünen Bohnen Sautéed Swiss corn-fed chicken breast with port wine jus, baked potatoes and green beans	CHF	31.50
Saftig gebratenes Kotelett vom Duroc Schwein mit Knoblauch, Thymian Kartoffelkroketten und Salatbukett Juicy roasted Duroc pork chop with garlic, thyme potatoes croquets and salad bouquet	CHF	34.50
Grilliertes Kalbsschnitzel mit Kräutern Ofenkartoffeln und sommerliches Gemüse Grilled veal escalope with herbs baked potatoes and summer vegetables	CHF	43.00
Grilliertes Rindsfiletsteak mit Sauce Bearnaise Pommes frites und sommerliches Gemüse Grilled beef filet stake with Bearnaise sauce french fries and summer vegetables	CHF	49.50

Beefsteak-Tatar, medium oder rassig

CHF 33.50

Beefsteak tartare, medium or spicy

- als Vorspeise

CHF 21.50

as starter

### **Genuss / Délice**

(Ab zwei Personen / from two people)

Chateaubriand mit Sauce Bearnaise

Reichhaltige Gemüse garnitur

und Beilage nach Wunsch

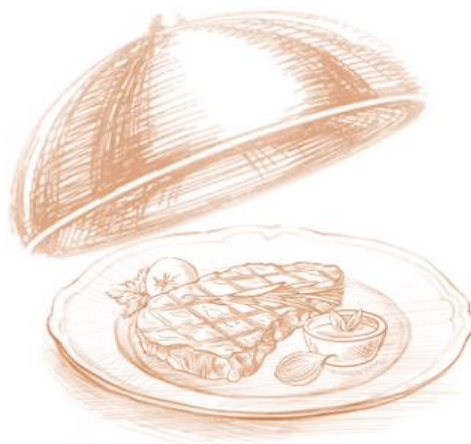
Chateaubriand with Bearnaise sauce

Rich vegetables garnish

and side dish as desired

CHF 59.00

Preis pro Person / Price per person



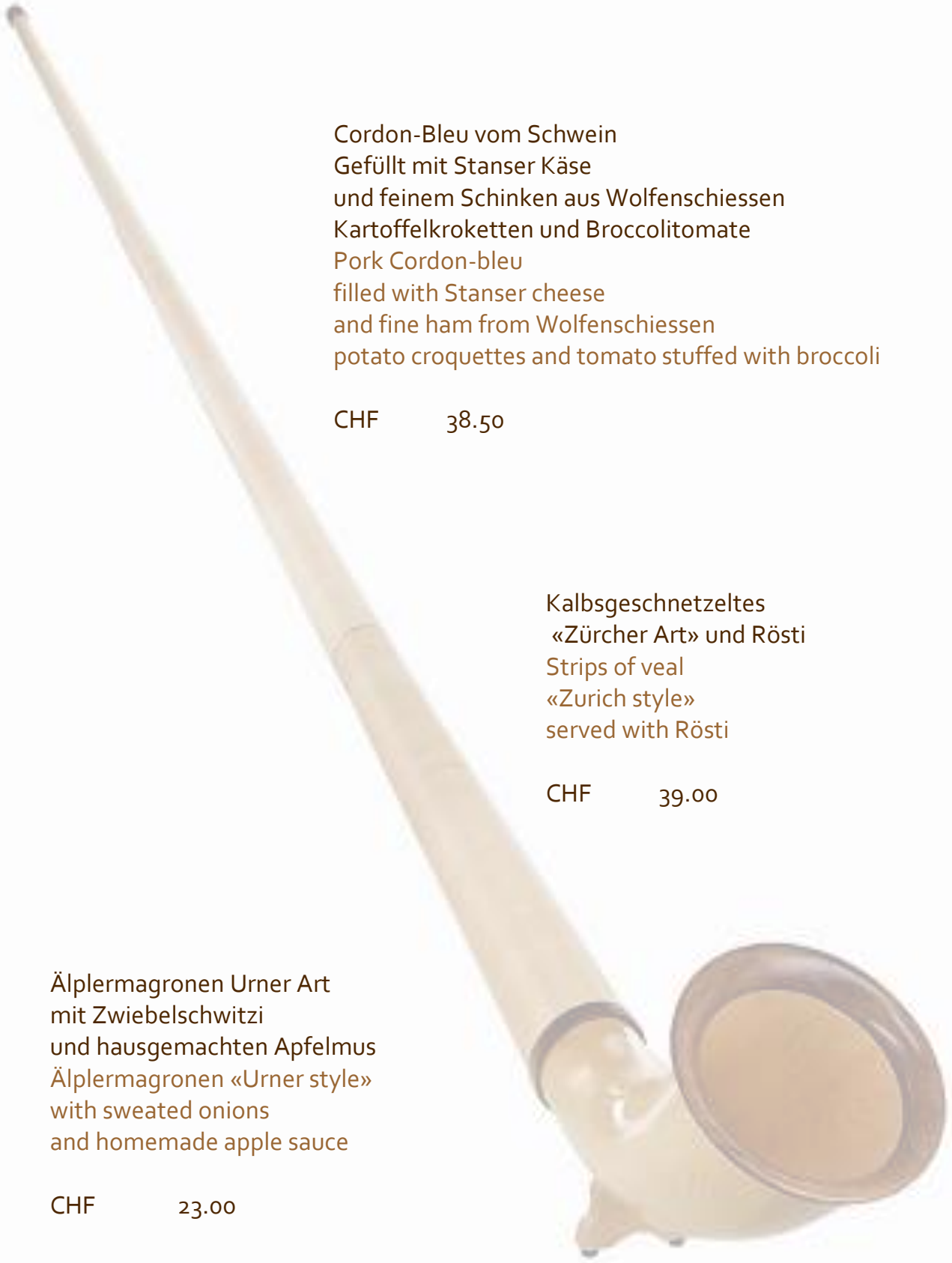


## Pilatus Spiesse / Pilatus skewers

Gebratener Spiess vom Schweizer Poulet mit Knoblauchsauce Roasted Swiss chicken skewer with garlic sauce	CHF	29.50
Gebratener Riesencrevetten und Jakobsmuscheln-Spiess mit Zitronenbuttersauce Roasted king prawns and scallops St. Jacques skewer with lemon-butter sauce	CHF	42.50
Hergiswiler Grillspiess Rindsfilet, Schweinssteak, Speck und Gemüse mit hausgemachter BBQ-Sauce Grilled skewer of Hergiswil beef filet, pork steak, bacon and vegetables with homemade BBQ sauce	CHF	38.50

Alle Spiesse werden mit Cognac flambiert und mit Cafe de Paris Sauce und  
gebackene Kartoffeln serviert.  
All skewers are flambéed with cognac and served with Cafe de Paris sauce and  
baked potatoes.

## Typisch Schweizerisch / Spécialités suisses



Cordon-Bleu vom Schwein  
Gefüllt mit Stanser Käse  
und feinem Schinken aus Wolfenschiessen  
Kartoffelkroketten und Broccol tomate  
Pork Cordon-bleu  
filled with Stanser cheese  
and fine ham from Wolfenschiessen  
potato croquettes and tomato stuffed with broccoli

CHF 38.50

Kalbsgeschnetzeltes  
«Zürcher Art» und Rösti  
Strips of veal  
«Zurich style»  
served with Rösti

CHF 39.00

Älplermagronen Urner Art  
mit Zwiebelschwitzi  
und hausgemachten Apfelmus  
Älplermagronen «Urner style»  
with sweated onions  
and homemade apple sauce

CHF 23.00



## Desserts

Heisse Kirschen mit Vanilleglace Hot cherries with vanilla ice cream	CHF	13.50
Erfrischendes Zitronen-Joghurtmousse mit Früchten Refreshing lemon yoghurt mousse with fruits	CHF	14.00
Schokoladensorbet mit frischen Beeren Chocolate sorbet with fresh berries	CHF	14.50
Mit Honig marinierte Ananas serviert mit hausgemachtem Rosmarin-Vanilleglace und Passionsfrucht Pineapple marinated with honey served with homemade rosemary-vanilla ice cream and passion fruit	CHF	15.00

## Eiskaffee & Kaffeespezialitäten / iced coffee & specialities

Pilatustraum Eine Tasse Café Crème oder Espresso mit einem Minidessert aus Vanilleglace, Apfelmus, Rahm und Eierlikör Pilatus Dream Cup of coffee or espresso with a mini dessert made from vanilla ice cream apple puree, cream and advocaat	CHF	8.90
Kaffeeglace mit Haselnusskrokant und Rahm Ice Coffee coffee ice cream with hazelnut brittle	CHF	11.50
Wiener Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis mit Rahm und Kaffee Viennese iced coffee 2 scoops of vanilla ice cream with whipped cream and coffee	CHF	12.00
Empfehlung des Hauses « Weisser Eiskaffee à la Seehotel Pilatus » Hausgemachter gerührter Eiskaffee mit einem Schuss Ristretto und Rahm Our recommendation « White Iced Coffee a la Seehotel Pilatus » Home-made stirred iced coffee with a shot of Ristretto	CHF	14.00

Traditioneller Eiskaffee mit Kirsch Traditional iced coffee with cherry	CHF	14.00
Swiss-Coffee mit Dettling Kirsch Swiss-Coffee with Dettling Kirsch	CHF	13.00
French-Coffee mit Grand Marnier French coffee with Grand Marnier	CHF	13.00
Italien-Coffee mit Amaretto Italian coffee with Amaretto	CHF	13.00
Irish-Coffee mit Tullamore Dew Irish coffee with Tullamore Dew	CHF	13.00

## Glace Karte / Ice cream menu

je 1 Kugel Glaces: Schokolade, Vanille, Erdbeer, Caramel Pistazie, Stracciatella, Kaffee Sorbets: Zitrone, Mango 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 Vanilla and caramel ice cream with caramel sauce	CHF	11.50
« Amarena » Vanilleglace mit Amarena – Kirschen und Rahm Vanilla ice cream with Amarena cherries and whipped cream	CHF	11.50
« Siesta Stracciatella » Stracciatella- und Schokoladenglace mit Rahm Stracciatella and chocolate ice cream and whipped cream	CHF	11.50
« Tricolore » Erdbeer-, Pistazie- und Stracciatellaglace mit Rahm Strawberry, pistachio and stracciatella ice cream with whipped cream	CHF	11.50

<p>« Danemark »  Vanilleglace mit Schokoladensauce  und Rahm  Vanilla Ice Cream with chocolate sauce  and whipped cream</p>	CHF	11.50
<p>« Duchessa »  Stracciatella-, Pistazie-  und Schokoladenglace  Stracciatella, pistachio  and chocolate ice cream</p>	CHF	11.50
<p>« Moonlight »  Vanille-, Pistazieglace und Mangosorbet  mit Rahm  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  Mocha and vanilla ice cream  with hazelnut brittle and bailey's</p>	CHF	12.50
<p>« Banana Split »  Banane mit Vanilleglace, Schokoladensauce,  Mandelsplitter und Rahm  Banana with vanilla ice cream, chocolate sauce,  almonds splits and whipped cream</p>	CHF	12.50
<p>Mangosorbet mit Malibu  Mango sherbet with Malibu</p>	CHF	12.00
<p>Zitronensorbet mit Wodka  Lemon sherbet with vodka</p>	CHF	12.00

## Kinderkarte / Kids meal

« Hexenstäbli » Pommes frites mit Ketchup French fries with ketchup	CHF	6.50
« Snoopy » Tagliatelle mit Tomatensauce Tagliatelle with tomato sauce	CHF	8.00
« Winnie Pooh » Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Tagliatelle Pork scallop with tagliatelle and creamy sauce	CHF	11.50
« Räuber Hotzenplotz » Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites Fried pork scallop with french fries	CHF	11.50

## Kinderdessert / Sweets for the little ones

« Billy Smarties » Vanilleeis mit bunten Smarties Vanilla Ice Cream with colourful smarties	CHF	4.50
« Zwergli » Vanille- und Erdbeereis Vanilla and strawberry ice cream	CHF	6.50
« Dinos » Vanilleeis mit Schokoladensauce 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.**

**For information about any ingredients that may cause allergies or other undesirable reactions,  
please contact our staff.**

**Herkunft von Fleisch und Fisch / Meat and fish declaration**

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

Schwein / Pork – Schweiz / Switzerland

Kalb / Veal – Schweiz / Switzerland

Geflügel / Poultry – Schweiz / Switzerland

Felchen / Whitefish – Zentralschweiz / Central of Switzerland

Zander / Pike-perch – Niederlande / Netherlands

Lachs / Salmon – Schottland / Scotland

Riesencrevetten / King prawns – Vietnam / Vietnam

Jakobsmuscheln / Scallops St.Jacques – Schottland, Nordpazifik / Scotland, North Pacific