

# Feinschmecker Menu

## Gourmet Menu

Richelieu Pastete  
mit Apfel-Feigen-Chutney und Salatbukett  
Richelieu Pâté  
with apple-fig-chutney and salad bouquet

\*\*\*

Randensüppchen  
mit Petersilienschaum  
Beetroot soup  
with parsley foam

\*\*\*

Schweinsfilet Medaillons  
an Cognacrahmsauce  
goldgelb gebratene Schupfnudeln und Speckwirsing  
Pork tenderloin medallions  
with cognac cream sauce  
golden fried «Schupfnudeln» and bacon savory cabbage

oder / or

Pochierte Lachstranche  
an weisser Winter-Trüffel-Schaumsauce  
mit Tagliolini und Federkohl  
Poached salmon tranche  
on white truffle foam sauce  
with tagliolini and kale

\*\*\*

Fruchtiges Korsika Clementinen Sorbet  
mit prickelndem Moscato  
Fruity Corsica clementine sorbet  
with sparkling Moscato

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

CHF 78.00  
pro Person  
per person

# Speisekarte

## Menu

### Vorspeisen / Starters

	Grüner Blattsalat mit Sprossen und Croutons Dressing nach Wahl: Balsamico, Italienisch oder Französisch 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, Italienisch oder Französisch Mixed salad with sprouts and croutons Dressing of your choice: Balsamic, Italian or French	CHF	13.00
	Geräucherte Entenbrust mit gemischtem Chicoree Salat an Orangen-Honig-Dressing Smoked duck breast with mixed chicory salad and orange-honey dressing	CHF	16.00
	Lauwarmes Rauchlachs-Küchlein mit Nüsslisalat an Dill-Senfdressing Lukewarm smoked salmon cake with lamb's lettuce on a dill-mustard dressing	CHF	21.00
	Richelieu Pastete mit Apfel-Feigen-Chutney und Salatbukett Richelieu Pâté with apple-fig-chutney and salad bouquet	CHF	23.00
	Rosa Thunfisch im Kräutermantel mit Limetten-Vinaigrette und sautierten Sojasprossen Pink tuna in herb coating with lime vinaigrette and sauteed soy sprouts	CHF	26.00

## Suppen / Soups

Kräftige Rindsbouillon  
mit Gemüsewürfeln  
Strong beef bouillon  
with diced vegetables

CHF 8.00



Randensüppchen  
mit Petersilienschaum  
Beetroot soup  
with parsley foam

CHF 13.00



Kartoffel-Lauchcremesuppe  
mit gehobeltem Winter-Trüffel  
Potato and leek cream soup  
with grated winter truffle

CHF 16.00

### Empfehlung vom Küchenchef / Recommendation from the chef

Bunte Linsensuppe  
mit Riesencrevette  
Colourful lentil soup  
with giant shrimp

CHF 14.00

## Fisch / Fish

Felchenfilets vom Vierwaldstättersee / Sempachersee nach «Müllerin Art» mit Petersilienkartoffeln Whitefish filet from Lake Lucerne / Lake Sempach «meunière» with parsley potatoes	CHF	39.00
Pochierte Lachstranche an weisser Winter-Trüffel-Schaumsauce mit Tagliolini und Federkohl Poached salmon tranche on white truffle foam sauce with tagliolini and kale	CHF	42.00
Gebratenes Schweizer Gotthard-Zanderfilet an Weisswein-Beurre-Blanc serviert mit Erbsen-Kartoffelpüree und Wurzelgemüse Pen-fried Swiss Gotthard pike-perch filet on white wine beurre blanc served with pea-potato puree and root vegetables	CHF	49.00

## Hauptgänge / Main courses

- |   |   |     |       |
|---|---|-----|-------|
|    | Gefüllte Pouletbrust<br>mit Tomaten-Pilzfarce an Kräuterjus<br>Erbsen-Kartoffelpüree und bunte Randenvariation<br>Stuffed chicken breast<br>with tomato and mushroom farce on herb jus<br>pea-potato puree and colorful beetroot variation  | CHF | 36.00 |
|    | Schweinsfilet Medaillons<br>an Cognacrahmsauce<br>goldgelb gebratene Schupfnudeln und Speckwirsing<br>Pork tenderloin medallions<br>with cognac cream sauce<br>golden fried «Schupfnudeln» and bacon savory cabbage                         | CHF | 39.00 |
|  | Rindsfiletwürfel «Stroganoff»<br>mit Peperoni, Essiggurken, Champignons und Sauerrahm<br>serviert mit Butterreis<br>Beef tenderloin cubes «Stroganoff»<br>with bell pepper, pickles, mushroom and sour cream<br>served with buttered rice   | CHF | 45.00 |
|  | Grilliertes Argentinisches Rio Black Rindsfiletsteak<br>mit Rotweinjus<br>neue Bratkartoffeln «Lyoner Art» und Federkohl<br>Grilled Argentinean Rio Black beef filet steak<br>with red wine jus<br>new roast potatoes «Lyon style» and kale | CHF | 55.00 |

Beefsteak-Tatar, medium oder rassig Beefsteak tartare, medium or spicy	CHF	34.00
als Vorspeise as a starter	CHF	22.00

### Genuss / Speciality

(Ab zwei Personen / from two persons)

Chateaubriand vom Argentinischen Rio Black Rind  
mit Sauce Bearnaise  
reichhaltige Gemüsegarnitur  
Beilage nach Wunsch

Chateaubriand from Argentinian Rio Black beef  
with Bearnaise sauce  
rich vegetables garnish  
side dish of your choice

CHF 64.00

Preis pro Person / Price per person



## Typisch Schweizerisch / Typically Swiss

Cordon-Bleu vom Schwein  
gefüllt mit Stanser Käse  
und feinem Schinken aus Wolfenschiessen  
mit Pommes frites und winterlichem Gemüse  
Pork Cordon-bleu  
filled with Stanser cheese  
and ham from Wolfenschiessen  
with french fries and winter vegetables

CHF 38.00

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

CHF 41.00

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

CHF 23.00





## Vegetarische Speisen / Vegetarian dishes



Kichererbsen-Tomaten-Gemüseragout  
mit Butterreis  
Chickpea and tomato vegetable ragout  
with buttered rice

CHF 26.00



Kartoffelgnocchi alla Boscaiola  
mit cremiger Rotweinsauce  
und Waldpilzen  
Potato gnocchi alla Boscaiola  
with creamy red wine sauce  
and wild mushrooms

CHF 28.00



Feine Tagliolini  
an leicht sämiger Cremesauce  
mit gehobeltem Wintertrüffel  
Tagliolini  
in a light creamy sauce  
with grated winter truffle

CHF 35.00





## Hausgemachte Desserts / Homemade desserts



Tiramisu «classico»  
Tiramisu «classico»

CHF 14.00



Fruchtiges Korsika Clementinen Sorbet  
mit prickelndem Moscato  
Fruity Corsica clementine sorbet  
with sparkling Moscato

CHF 15.00



Zartbitter-Schokoladenmousse  
auf Glühweinspiegel  
Dark chocolate mousse  
on a mulled wine mirror

CHF 16.00



Flambierte Karamellbirne  
mit Spekulatius Crumble  
und Vanilleeis  
Flambéed caramel pear  
with spekulatis crumble  
and vanilla ice cream

CHF 17.00

## 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 Likör und Rahm Our recommendation « White Iced Coffee a la Seehotel Pilatus » Home-made stirred iced coffee with a shot of Ristretto liqueur	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

« Danmark » Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm Vanilla Ice Cream with chocolate sauce and whipped cream	CHF	11.50
« Duchessa » Stracciatella-, Pistazie- und Schokoladenglace Stracciatella, pistachio and chocolate ice cream	CHF	11.50
« Moonlight » Vanille-, Pistazieglace und Mangosorbet mit Rahm Vanilla and pistachio ice cream with mango sorbet and whipped cream	CHF	11.50
« Bailey's » Mocca- und Vanilleglace mit Haselnusskrokant und Bailey's Mocha and vanilla ice cream with hazelnut brittle and bailey's	CHF	12.50
« Banana Split » Banane mit Vanilleglace, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm Banana with vanilla ice cream, chocolate sauce, almonds splits and whipped cream	CHF	12.50
Mangosorbet mit Malibu Mango sherbet with Malibu	CHF	12.00
Zitronensorbet mit Wodka Lemon sherbet with vodka	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 / Switzerland  
Rio Black Rind / Rio Black Beef – Argentinien / Argentina  
Schwein / Pork – Schweiz / Switzerland  
Kalb / Veal – Schweiz / Switzerland  
Poulet / Chicken – Schweiz / Switzerland  
Ente / Duck – Frankreich / France  
Felchen / Whitefish – Zentralschweiz / Central of Switzerland  
Zander / Pike-perch – Schweiz (Gotthard) / Switzerland (Gotthard)  
Lachs / Salmon – Schottland / Scotland  
Rauchlachs / Smoked Salmon – Norwegen / Norway  
Thunfisch / Tuna – Pazifik / Pacific  
Riesengarnelen / Giant Shrimp – Vietnam / Vietnam

**Alle Preise inkl. MwSt.**