

# Feinschmecker Menu

## Le menu gourmand

Verrückter Frühlingsalat  
mit Spargel, Erdbeeren, Rucola an italienischem Dressing  
Salade folle printanière  
avec d'asperges, fraises et roquette à la vinaigrette d'italienne

\*\*\*

Bärlauchsüppchen  
mit Rahmhaube und knusprigen Speckbrunoise  
Soupe à l'ail des ours  
avec capuchon à la crème et du bacon croustillant

\*\*\*

Pochierter rosa Saibling «Zuger Art»  
Weissweinkräutersauce mit erfrischendem Zitronenreis  
Omble chevalier rose poché à la zougoise  
sauce au vin blanc aux herbes servi avec riz au citron

oder / ou

Schweinsfiletmignons im Speckmantel  
mit Spargeln an Morchelrahmsauce  
Parmesan Risotto  
Filet mignons de porc en robe de lard  
avec des asperges et à la crème aux morilles  
risotto au parmesan

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Vanille-Rosmarin Glace  
Fraises fraîches avec glace vanille romarin

Das Feinschmecker Menu ab 2 Personen  
Le menu gourmand pour 2 ou plusieurs personnes

CHF 69.00  
pro Person  
par personne

Das Feinschmeckermenü ist bis 21:00 Uhr erhältlich  
Le menu gourmand est disponible jusqu'à 21h

# Speisekarte

## Menu

### Vorspeisen / Entrées

Grüner Blattsalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskerne  
Salade verte aux graines de tournesol et de potiron

CHF 9.00

Gemischter Salat mit Sonnenblumen- und Kürbiskerne  
Salade mixte avec graines de tournesol et de potiron

CHF 13.00

Dressing nach Wahl / Vinaigrette au choix

Französisch / Français

Balsamico / Balsamico 

Italienisch / Italien 



Verrückter Frühlingsalat  
mit Spargel, Erdbeeren und Rucola an italienischem Dressing  
Salade folle printanière  
avec d'asperges, fraises et roquette à la vinaigrette d'italienne

CHF 14.00

Crevetten-Spargelcocktail  
Cocktail de crevettes et d'asperges

CHF 15.00

Morchel Panna Cotta  
mit Brunnenkresse und Quittengelee  
Panna cotta aux morilles  
avec cresson de fontaine et gelée de coings

CHF 16.00

«Culatello di Zibello» Rohschinken  
mit Burratacreme auf farbigen Tomaten  
«Culatello di Zibello» jambon cru  
avec crème de burrata sur tomates colorées

CHF 23.00

## Suppen / Les Soupes

Kräftige Rindsbouillon  
mit Gemüsewürfeln  
Bouillon de bœuf fort  
et brunoise de légumes

CHF 8.50

Bärlauchsüppchen  
mit Rahmhaube und knusprigen Speckbrunoise  
Soupe à l'ail des ours  
avec capuchon à la crème et du bacon croustillant

CHF 9.50

Petersiliensüppchen mit Trüffelölschaum  
Velouté de persil à la mousse d'huile de truffe

CHF 12.00

### Empfehlung vom Küchenchef / Recommandé par notre chef

Spargelcremesuppe  
mit blauen Kartoffelchips  
Velouté d'asperges à la crème  
avec chips de pommes de terre bleues

CHF 10.00

## Hauptgänge / Plats principaux

Pouletbrüstchen an Bärlauchsauce Buttertagliolini und bunte Karotten Poitrine de poulet à la sauce à l'ail des ours tagliolini au beurre et carottes colorées	CHF 32.00
Schweinsfiletmignons im Speckmantel mit Spargeln an Morchelrahmsauce Parmesan Risotto Filet mignons de porc en robe de lard avec des asperges et à la crème aux morilles risotto au parmesan	CHF 41.00
Klassisches Rindsfilet Stroganoff (Essiggurken, Peperoni Streifen und Champignons) serviert mit Kräuterreis und Sauerrahm Filet de bœuf Stroganoff classique (cornichons, poivrons et champignons) servi avec du riz aux herbes et crème aigre	CHF 43.00
Kalbsteak an Gorgonzolasauce mit Pappardelle, jungen Karotten und Brokkoli Steak de veau à la sauce au gorgonzola avec pappardelle, jeunes carottes et brocoli	CHF 55.00
Portion weisse Spargeln mit Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise Portion d'asperges blanches avec pommes de terre sautées et sauce hollandaise	CHF 32.00
mit gekochtem Schinken avec du jambon cuit	+ CHF 4.00
mit Rohschinken avec du jambon cru	+ CHF 7.00

Beefsteak-Tatar, medium oder rassig Tartare de bœuf à la maison aux choix doux, piquant ou épice	CHF 35.00
als Vorspeise comme entrée	CHF 23.00

### Genuss / Delicat

(Ab zwei Personen / à partir de deux personnes)

Chateaubriand mit Sauce Bearnaise  
reichhaltige Gemüse garnitur und Beilage nach Wunsch  
Châteaubriand avec sauce béarnaise  
riche garniture de légumes, accompagnement de votre choix


CHF 64.00

Preis pro Person / prix par personne

Dieses Gericht ist bis 21:00 Uhr erhältlich  
Ce plat delicat est disponible jusqu'à 21h



## Typisch Schweizerisch / Spécialités suisses



Hausgemachtes Schweins-Cordon Bleu  
gefüllt mit grünen Spargeln und Luzerner Rahmkäse  
Pommes Frites und Frühlingsgemüse  
Cordon bleu de porc fait maison  
farci d'asperges vertes  
et de LUZERNER Fromage doux à la crème  
avec des frites et des légumes de printemps

CHF 39.00

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»  
und Rösti  
Émincé de veau à la façon zurichoise  
rösti au beurre croustillant

CHF 42.00

Äplermagronen «Urner Art»  
mit Zwiebelschwitzi  
und hausgemachtem Apfelmus  
«Äplermagronen» à la façon d'Uri  
avec d'oignons frit  
et purée de pommes faite maison  
(Plat traditionnelle Suisse:  
pâtes avec une sauce à la crème  
avec fromage)

CHF 25.00

## Vegetarische Speisen / Plats végétariens



Kartoffel-Linsen-Gemüse Curry  
mit Falafel

CHF 25.00

Curry de pommes de terre, de lentilles et légumes  
avec des falafels

Spaghetti «Primavera al olio»  
mit grünen Spargeln, Cherrytomaten und Cipolotti

CHF 26.00

Spaghetti «Primavera al olio»  
asperges vertes, tomates cerises et cipolotti

Bärlauchrisotto  
mit grünen Spargelstückchen

CHF 27.00

Risotto à l'ail des ours  
avec des morceaux d'asperges vertes



Sojageschnetzelt  
an Erbsencremesauce  
mit Safranreis und Karotten

CHF 28.00

Emincé de soja  
à la sauce à la crème de petits pois  
avec du riz au safran et carottes

## Fisch / Poisson

Riesencrevetten in Knoblauch-Kräuteröl gebraten auf Bärlauchrisotto und Frühlingszwiebeln Crevettes géantes rôties dans l'huile d'ail aux herbes sur risotto à l'ail des ours et oignons de printemps	CHF 36.00
Eglifilets gebacken mit Tartarsauce und Petersilienkartoffeln Beignets de filets de perche servi avec sauce tartare et pommes de terre vapeur au persil	CHF 39.00
Pochierter rosa Saibling «Zuger Art» Weissweinkräutersauce mit erfrischendem Zitronenreis Omble chevalier rosé poché à la zougoise sauce au vin blanc aux herbes servi avec riz au citron	CHF 42.00
Gotthard Zanderfilet auf cremigem Mangold mit neuen Bratkartoffeln Filet de sandre du Gothard sur côtes de bette crémeuses avec pommes de terre nouvelles sautées	CHF 46.00



## Hausgemachte Desserts / Dessert fait maison



Mandelmilchreis  
mit frischen Erdbeeren  
und Tahiti-Vanillesalz  
Riz au lait d'amande  
avec fraises fraîches  
et sel de vanille de Tahiti

CHF 10.00

Frische Erdbeeren  
mit Vanille-Rosmarin Glace  
Fraises fraîches  
avec glace vanille romarin

CHF 11.00

Hausgemachtes Rhabarbertiramisu  
mit Amaretti-Crumble  
und frische Minze  
Tiramisu à la rhubarbe  
avec crumble d'amaretti  
et menthe fraîche

CHF 14.00

Weisses Schokoladentörtchen  
mit Pistaziensauce  
kandierten Orangenesten  
und Kaffee Tartuffi  
Petit gâteau au chocolat blanc  
avec sauce à la pistache  
zeste d'orange confit  
et tartuffes au café

CHF 15.00

## Eiskaffee & Kaffeespezialitäten

### Café glacé & spécialites

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 Avocat	CHF 10.50
Kaffeeglace mit Haselnusskrokant und Rahm Glace au café avec croquant aux noisettes et chantilly	CHF 12.50
Wiener Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis mit Rahm und Kaffee Café glacé viennois 2 boules de glace à la vanille avec café et chantilly	CHF 14.00
Empfehlung des Hauses « Weisser Eiskaffee à la Seehotel Pilatus » Hausgemachter gerührter Eiskaffee mit einem Schuss Ristretto Likör und Rahm Recommandation de la maison « Café glacé blanc à la Seehotel Pilatus » café glacé brassée fait maison avec liqueur « ristretto » et chantilly	CHF 16.00

Traditioneller Eiskaffee  
mit Kirsch  
Café glacé traditionnel  
avec Kirsch

CHF 14.00

Swiss-Coffee  
mit Dettling Kirsch  
Swiss coffee  
avec Kirsch

CHF 15.00

French-Coffee  
mit Grand Marnier  
French coffee  
avec Grand Marnier

CHF 15.00

Italien-Coffee  
mit Amaretto  
Italian coffee  
avec Amaretto

CHF 15.00

Irish-Coffee  
mit Tullamore Dew  
Irish coffee  
avec Tullamore Dew

CHF 15.00

## Glace Karte / Menu de glace

je 1 Kugel	CHF	4.00
Glaces: Schokolade, Vanille, Erdbeer, Caramel Pistazie, Stracciatella, Kaffee Sorbets: Zitrone, Mango, Himbeere Hausgemachtes: Vanille-Rosmarin		
	CHF	4.50
par 1 boule	CHF	4.00
Glaces: chocolat, vanille, fraise, caramel pistache, stracciatella, café sorbets: citron, mangue, framboise Fait à la maison: vanille romarin		
	CHF	4.50
+ Rahm + chantilly	CHF	1.50

## Kleine Coupes / Petite coupes

« Alexandra »	CHF	9.50
Vanille- und Caramelglace mit Caramelsauce und Rahm Glace à la vanille et caramel avec sauce au caramel et chantilly		
« Amarena »	CHF	9.50
Vanilleglace mit Amarena – Kirschen und Rahm Glace à la vanille avec cerises d'amarena et chantilly		
« Siesta Stracciatella »	CHF	9.50
Stracciatella- und Schokoladenglace mit Rahm Glace stracciatella, chocolat et chantilly		
« Tricolore »	CHF	9.50
Erdbeer-, Pistazie- und Stracciatellaglace mit Rahm Glace aux fraises, pistache et stracciatella et chantilly		

« Dänemark » Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm Glace à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly	CHF	9.50
« Duchessa » Stracciatella-, Pistazie- und Schokoladenglace Glace stracciatella, pistache et chocolat	CHF	9.50
« Moonlight » Vanille-, Pistazieglace und Mangosorbet mit Rahm Glace à la vanille, pistache et sorbet à la mangue avec chantilly	CHF	9.50
« Bailey's » Mocca- und Vanilleglace mit Haselnusskrokant und Bailey's Glace au café et à la vanille avec croquant aux noisettes et bailey's	CHF	10.50
« Banana Split » Banane mit Vanilleglace, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm Banane avec glace vanille, sauce chocolat, amandes éclatées et chantilly	CHF	10.50
Alle Coupes sind auch in grossen Portionen erhältlich Toutes les coupes sont également disponibles en grandes portions	+ CHF	3.00
Mangosorbet mit Malibu Sorbet à la mangue avec Malibu	CHF	13.00
Himbeersorbet mit Himbeergeist Sorbet à la framboise avec esprit de framboise	CHF	13.00
Zitronensorbet mit Wodka Sorbet citron avec vodka	CHF	13.00

## Kinderkarte / Pour nos petits hôtes

« Hexenstäbli » Pommes frites mit Ketchup Frites et ketchup	CHF	6.90
« Snoopy » Tagliatelle mit Tomatensauce Tagliatelle à la sauce tomate	CHF	8.90
« Winnie Pooh » Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Tagliatelle Escalope de porc, sauce à la crème et tagliatelle	CHF	12.90
« Räuber Hotzenplotz » Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites Escalope de porc panée et frites	CHF	12.90
« Dinky-Winky » Chicken Nuggets mit Pommes frites Nuggets de poulet avec frites	CHF	12.90

## Kinderdessert / Desserts pour les petits becs

« Billy Smarties » Vanilleeis mit bunten Smarties Glace à la vanille et smarties colorées	CHF	4.90
« Zwergli » Vanille- und Erdbeereis Glace à la vanille et fraise	CHF	6.90
« Dinos » Vanilleeis mit Schokoladensauce Glace à la vanille et sauce au chocolat	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 est à votre disposition.**

**Herkunft von Fleisch und Fisch / déclaration de viande et de poisson**

Culatello di Zibello Rohschinken / Jambon cru Culatello di Zibello – Italien / Italie

Gekochter Schinken / Jambon – Schweiz / Suisse

Rind / Bœuf – Schweiz, Argentinien / Suisse, Argentine

Schwein / Porc – Schweiz / Suisse

Kalb / Veau – Schweiz / Suisse

Poulet / Poulet – Schweiz / Suisse

Rosa Saibling / Ombles roses – Schweiz, Island / Suisse, Islande

Zander / Sandre – Gotthard, Schweiz / Saint-Gothard, Suisse

Egli / Perche – Schweiz, Estland / Suisse, Estonie

Lachs / Saumon – Schweiz / Suisse

Crevetten / Crevettes – Dänemark / Danemark

Riesencrevetten / Crevettes géantes – Vietnam / Viêt Nam