

Feinschmecker Menu

Gourmet Menu

Verrückter Frühlingsalat
mit Spargel, Erdbeeren, Rucola an italienischem Dressing
Crazy spring salad
with asparagus, strawberries, rocket and italian dressing

Bärlauchsüppchen
mit Rahmhaube und knusprigen Speckbrunoise
Wild garlic soup
with cream topping and crispy bacon

Pochierter rosa Saibling «Zuger Art»
Weissweinkräutersauce mit erfrischendem Zitronenreis
Poached pink char «Zuger Style»
white wine herb sauce and refreshing lemon rice

oder / or

Schweinsfiletmignons im Speckmantel
mit Spargeln an Morchelrahmsauce
Parmesan Risotto
Fillet mignons of pork wrapped in bacon
with asparagus and creamy morel sauce
Parmesan risotto

Frische Erdbeeren mit Vanille-Rosmarin Glace
Fresh strawberries with vanilla-rosemary ice cream

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

Das Feinschmeckermenü ist bis 21:00 Uhr erhältlich
The gourmet menu is available until 9 pm

CHF 69.00
pro Person
per person

Speisekarte

Menu

Vorspeisen / Starters

	Grüner Blattsalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskerne Green salad with sunflower and pumpkin seeds	CHF	9.00
	Gemischter Salat mit Sonnenblumen- und Kürbiskerne Mixed salad with sunflower and pumpkin seeds	CHF	13.00
	Dressing nach Wahl / Dressing of your choice Französisch / French Balsamico / Balsamic  Italienisch / Italian 		
	Verrückter Frühlingsalat mit Spargel, Erdbeeren und Rucola an italienischem Dressing Crazy spring salad with asparagus, strawberries, rocket, italian dressing	CHF	14.00
	Crevetten-Spargelcocktail Shrimps and asparagus cocktail	CHF	15.00
	Morchel-Panna Cotta mit Brunnenkresse und Quittengelee Morel panna cotta with watercress and quince jelly	CHF	16.00
	«Culatello di Zibello» Rohschinken mit Burratacreme auf farbigen Tomaten «Culatello di Zibello» raw ham with burrata cream on coloured tomatoes	CHF	23.00

Suppen / Soups

Kräftige Rindsbouillon mit Gemüsewürfeln Strong beef bouillon with diced vegetables	CHF	8.50
Bärlauchsüppchen mit Rahmhaube und kusprigen Speckbrunoise Wild garlic soup with cream topping and crispy bacon	CHF	9.50
Petersiliensüppchen mit Trüffelölschaum Parsley soup with truffle oil foam	CHF	12.00

Empfehlung vom Küchenchef / Chef's recommendation

Spargelcremesuppe
mit blauen Kartoffelchips
Asparagus cream soup
with blue potato chips

CHF 10.00

Hauptgänge / Main courses

Pouletbrüstchen an Bärlauchsauce Buttertagliolini und bunte Karotten Chicken breast with wild garlic sauce butter tagliolini and colourful carrots	CHF 32.00
Schweinsfiletmignons im Speckmantel mit Spargeln an Morchelrahmsauce Parmesan Risotto Fillet mignon of pork wrapped in bacon with asparagus and creamy morel sauce Parmesan risotto	CHF 41.00
Klassisches Rindsfilet Stroganoff (Essiggurken, Peperoni Streifen und Champignons) serviert mit Kräuterreis und Sauerrahm Classic beef fillet Stroganoff (gherkins, pepper strips and mushrooms) served with herb rice and sour cream	CHF 43.00
Kalbsteak an Gorgonzolasauce mit Pappardelle, jungen Karotten und Brokkoli Veal steak with gorgonzola sauce served with pappardelle, young carrots and broccoli	CHF 55.00
Portion weisse Spargeln mit Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise White asparagus with fried potatoes and Hollandaise sauce	CHF 32.00
mit gekochtem Schinken with ham	+ CHF 4.00
mit Rohschinken with raw ham	+ CHF 7.00

Beefsteak-Tatar, medium oder rassig
Beefsteak tartare, medium or spicy

CHF 35.00

als Vorspeise
as a starter

CHF 23.00

Genuss / Speciality

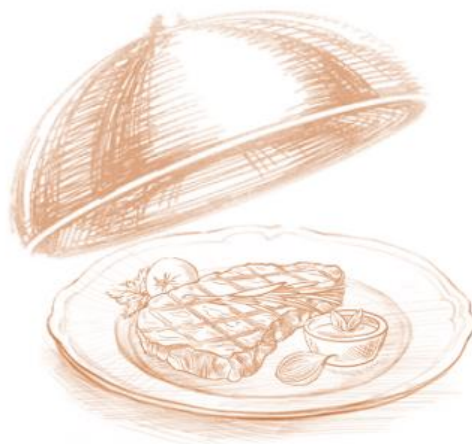
(Ab zwei Personen / from two persons)

Chateaubriand mit Sauce Bearnaise
reichhaltige Gemüse garnitur und Beilage nach Wunsch
Chateaubriand with Bearnaise sauce
rich vegetables garnish and side dish as desired


CHF 64.00

Preis pro Person / Price per person

Dieses Gericht ist bis 21:00 Uhr erhältlich
This special dish is available until 9 pm



Typisch Schweizerisch / Typically Swiss



Hausgemachtes Schweins-Cordon Bleu
gefüllt mit grünen Spargeln und Luzerner Rahmkäse
Pommes Frites und Frühlingsgemüse
Homemade pork cordon bleu
filled with green asparagus and Lucerne cheese
french fries and spring vegetables

CHF 39.00

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

CHF 42.00

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

CHF 25.00

Vegetarische Speisen / Vegetarian dishes



Kartoffel-Linsen-Gemüse Curry
mit Falafel
Potato and lentil vegetable curry
with falafel

CHF 25.00

Spaghetti «Primavera al olio»
mit grünen Spargeln, Cherrytomaten und Cipolotti
Spaghetti «Primavera al olio»
with green asparagus, cherry tomatoes and cipolotti

CHF 26.00

Bärlauchrisotto
mit grünen Spargelstückchen
Wild garlic risotto
with green asparagus pieces

CHF 27.00



Sojageschnitzeltes
an Erbsencremesauce
mit Safranreis und Karotten
Soya strips
in a creamy green pea sauce
with saffron rice and carrots

CHF 28.00

Fisch / Fish

Riesencrevetten in Knoblauch-Kräuteröl gebraten auf Bärlauchrisotto und Frühlingszwiebeln King prawns fried in garlic and herb oil on wild garlic risotto and spring onions	CHF 36.00
Eglifilets gebacken mit Tartarsauce und Petersilienkartoffeln Deep fried fillets of perch with tartar sauce and parsley potatoes	CHF 39.00
Pochierter rosa Saibling «Zuger Art» Weissweinkräutersauce mit erfrischendem Zitronenreis Poached pink char «Zuger Style» served with white wine herb sauce and refreshing lemon rice	CHF 42.00
Gotthard Zanderfilet auf cremigem Mangold mit neuen Bratkartoffeln Gotthard pike-perch fillet on creamy chard with new roasted potatoes	CHF 46.00

Hausgemachte Desserts / Homemade desserts



Mandelmilchreis
mit frischen Erdbeeren
und Tahiti-Vanillesalz
Almond milk rice
with fresh strawberries
and Tahitian vanilla salt

CHF 10.00

Frische Erdbeeren
mit Vanille-Rosmarin Glace
Fresh strawberries
with vanilla-rosemary ice cream

CHF 11.00

Hausgemachtes Rhabarbertiramisu
mit Amaretti-Crumble
und frische Minze
Homemade rhubarb tiramisu
with amaretti crumble
and fresh mint

CHF 14.00

Weisses Schokoladentörtchen
mit Pistaziensauce
kandierte Orangenesten
und Kaffee Tartuffi
White chocolate tartlet
with pistachio sauce
candied orange zests
and coffee tartuffi

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 10.50
Kaffeeglace mit Haselnusskrokant und Rahm Coffee ice cream with hazelnut brittle and whipped cream	CHF 12.50
Wiener Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis mit Rahm und Kaffee Viennese iced coffee 2 scoops of vanilla ice cream with whipped cream and coffee	CHF 14.00
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 16.00

Traditioneller Eiskaffee
mit Kirsch
Traditional iced coffee
with cherry

CHF 14.00

Swiss-Coffee
mit Dettling Kirsch
Swiss-Coffee
with Dettling Kirsch

CHF 15.00

French-Coffee
mit Grand Marnier
French coffee
with Grand Marnier

CHF 15.00

Italien-Coffee
mit Amaretto
Italian coffee
with Amaretto

CHF 15.00

Irish-Coffee
mit Tullamore Dew
Irish coffee
with Tullamore Dew

CHF 15.00

Glace Karte / Ice cream menu

je 1 Kugel	CHF	4.00
Glaces: Schokolade, Vanille, Erdbeer, Caramel Pistazie, Stracciatella, Kaffee Sorbets: Zitrone, Mango, Himbeere Hausgemachtes: Vanille-Rosmarin	CHF	4.50
per 1 scoop	CHF	4.00
ice cream: chocolate, vanilla, strawberry, caramel pistachio, stracciatella, coffee sherbet: lemon, mango, raspberry Homemade: vanilla-rosemary ice cream	CHF	4.50
+ Rahm + whipped cream	CHF	1.50

Kleine Coupes / Small ice cream coupes

« Alexandra »	CHF	9.50
Vanille- und Caramelglace mit Caramelsauce und Rahm Vanilla and caramel ice cream with caramel sauce and whipped cream		
« Amarena »	CHF	9.50
Vanilleglace mit Amarena – Kirschen und Rahm Vanilla ice cream with Amarena cherries and whipped cream		
« Siesta Stracciatella »	CHF	9.50
Stracciatella- und Schokoladenglace mit Rahm Stracciatella and chocolate ice cream and whipped cream		
« Tricolore »	CHF	9.50
Erdbeer-, Pistazie- und Stracciatellaglace mit Rahm Strawberry, pistachio and stracciatella ice cream with whipped cream		

« Dänemark » Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream	CHF	9.50
« Duchessa » Stracciatella-, Pistazie- und Schokoladenglace Stracciatella, pistachio and chocolate ice cream	CHF	9.50
« Moonlight » Vanille-, Pistazieglace und Mangosorbet mit Rahm Vanilla and pistachio ice cream with mango sorbet and whipped cream	CHF	9.50
« Bailey's » Mocca- und Vanilleglace mit Haselnusskrokant und Bailey's Mocha and vanilla ice cream with hazelnut brittle and bailey's	CHF	10.50
« Banana Split » Banane mit Vanilleglace, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm Banana with vanilla ice cream, chocolate sauce, almonds splits and whipped cream	CHF	10.50
Alle Coupes sind auch in grossen Portionen erhältlich All coupes are also available in large portions	+ CHF	3.00
Mangosorbet mit Malibu Mango sherbet with Malibu	CHF	13.00
Himbeersorbet mit Himbeergeist Raspberry sherbet with raspberry spirit	CHF	13.00
Zitronensorbet mit Wodka Lemon sherbet with vodka	CHF	13.00

Kinderkarte / Kids meal

« Hexenstäbli » Pommes frites mit Ketchup French fries with ketchup	CHF	6.90
« Snoopy » Tagliatelle mit Tomatensauce Tagliatelle with tomato sauce	CHF	8.90
« Winnie Pooh » Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Tagliatelle Pork scallop with creamy sauce and tagliatelle	CHF	12.90
« Räuber Hotzenplotz » Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites Fried pork scallop with french fries	CHF	12.90
« Dinky-Winky » Chicken Nuggets mit Pommes frites Chicken nuggets with french fries	CHF	12.90

Kinderdessert / Sweets for the little ones

« Billy Smarties » Vanilleeis mit bunten Smarties Vanilla ice cream with colourful smarties	CHF	4.90
« Zwergli » Vanille- und Erdbeereis Vanilla and strawberry ice cream	CHF	6.90
« 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

Culatello di Zibello Rohschinken / Raw ham Culatello di Zibello – Italien / Italy
Gekochter Schinken / Ham – Schweiz / Switzerland
Rind / Beef – Schweiz, Argentinien / Switzerland, Argentina
Schwein / Pork – Schweiz / Switzerland
Kalb / Veal – Schweiz / Switzerland
Poulet / Chicken – Schweiz / Switzerland
Rosa Saibling / Pink char – Schweiz, Island / Switzerland, Iceland
Zander / Pike-perch – Gotthard, Schweiz / Gotthard, Switzerland
Egli / Perch – Schweiz, Estland / Switzerland, Estonia
Lachs / Salmon – Schweiz / Switzerland
Crevetten / Shrimps – Dänemark / Denmark
Riesencrevetten / King prawns – Vietnam / Vietnam