

Feinschmecker Menu

Gourmet Menu

Lassen Sie sich
von unserem Küchenchef

Antonino Messina

und seinem Küchenteam
mit einem leckeren 4-Gänge-Menü überraschen.

Teilen Sie uns mit,
ob Sie Fisch oder Fleisch als Hauptgang bevorzugen
und Allergien oder Unverträglichkeiten haben.

Let our chef

Antonino Messina

and his team surprise you
with a delicious 4-course menu.

Let us know whether you prefer
a fish or meat main course
and let us know about any allergens or intolerances.

Das Feinschmecker Menü 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 89.00
pro Person
per person

Herbst Spezialitäten

Autumn specialities

Vorspeisen / Starters

Kurz gebratenes Hirschgeschnetzeltes
auf Feldsalat mit Baumnüssen
an Himbeerdressing
Quick-roasted venison
with lamb's lettuce, walnuts
and raspberry dressing
CHF 21.00

Wachtelbrust gebraten
auf Feigencarpaccio
mit Rosenkohl
Roasted quail breast
on fig carpaccio
with brussels sprouts
CHF 23.00

Hauptgänge / Main courses

Wildschwein «Thai Curry Style»
mit asiatischem Gemüse
und Jasminreis
Wild boar Thai Curry Style
with Asian vegetables
and jasmine rice
CHF 37.00

Entrecote vom Hirsch
mit schwarzem Johannisbeerenragout,
Spätzli, Rotkraut und Marronipüree
Venison entrecote
with black currants ragout,
Spätzli, red cabbage and chestnut puree
CHF 45.00

Spezialität / Speciality

(für zwei Personen / for two persons)

Rehrücken
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Apfel und Preiselbeeren
Saddle of venison
with Spätzli, red cabbage, chestnuts, apple and cranberries

(mindestens 25 Minuten / at least 25 minutes)

CHF 49.00

Preis pro Person / price per person

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

Speisekarte

Menu

Vorspeisen / Starters

Grüner Blattsalat mit Orange, Fenchel und schwarzen Oliven Green salad with orange, fennel and black olives	CHF	10.00
Gemischter Blattsalat Mixed leaf salad	CHF	13.50
Dressing nach Wahl / Dressing of your choice		
Französisch / French		
 Italienisch / Italian		
 Ponzu Dressing (aus Zitrusfrüchten und Sojasauce) Ponzu dressing (maid of citrus fruits and soya sauce)		
Caesar Salat mit Speck und gehobeltem Parmesan Caesar salad with bacon and grated parmesan	CHF	13.50
- mit Pouletbrust with chickenbreast	CHF	17.00
- mit Black Tiger Crevetten (5 Stk.) with black tiger prawns (5 pcs)	CHF	21.00
Ceviche mit Bernsteinmakrele Buttermilch und Zitrusöl Ceviche with amberjack buttermilk and citrus oil	CHF	23.00
Seefisch Variation Forelle, Zander, Felchen mit Süss-saurem Karotten-Zwiebel-Salat und goldener Beete Variations of lake fish Trout, pikeperch, whitefish with sweet and sour carrot and onion salad and golden beetroot	CHF	26.00

Suppen / Soups

Tagessuppe
Soup of the day CHF 10.00

Kräftige hausgemachte Rindsbouillon
mit Spinatknödel
Strong beef bouillon
with spinach dumplings CHF 12.00

Empfehlung vom Küchenchef Chef's recommendation

Miso-Blumenkohl Süsschen
mit pochiertem Ei
Miso-cauliflower soup
with poached egg

CHF 15.00

Hauptgänge / Main courses

Gebratenes «Alpstein» Pouletbrüstchen mit Amalfi Zitronensauce Schwarzwurzel und Kürbis Roasted «Alpstein» chicken breast with Amalfi lemon sauce salsify and pumpkin	CHF	37.00
Hausgemachtes Schweins-Cordon Bleu mit Pommes Frites und geschmortem Wirsing Homemade pork cordon bleu with french fries and braised savoy cabbage	CHF	39.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und Marktgemüse Strips of veal «Zurich style» with «Rösti» and market vegetables	CHF	43.00
Gebratenes Rindsfilet (180g) mit Karottenpüree, Rosenkohl, Radieschen «Viola» und Pommes Gaufrette Beef fillet (180g) with carrot purée, brussels sprouts, «Viola» radishes and fries Gaufrette	CHF	55.00

Vegetarische Speisen / Vegetarian dishes

Leckere Bergkäse Spätzli
Delicious mountain cheese Spätzli

CHF 27.00

Tagliolini mit Brokkolipesto
und Kichererbsen Popcorn
Tagliolini with broccoli pesto
and chickpea popcorn

CHF 27.00

Kürbisrisotto mit Steinpilz
und Stanser Fladä Käse
Pumpkin risotto with porcini mushrooms
with «Stanser Fladä» cheese

CHF 32.00

«Wilder Vegiteller»
mit all unseren Wildbeilagen
(auch vegan erhältlich)
«Wild autumn dish»
plate of vegetables side dishes from the game
(also available as vegan)

CHF 33.00



Fisch / Fish

Seezunge nach «Müllerin Art» Herbstliches Ratatouille und Salzkartoffeln Sole «Müller Style» autumn ratatouille and boiled potatoes	CHF	52.00
Tintenfisch mit Stängelkohl gefüllt weisse Bohnen und Kürbisöl Octopus stuffed with steam cabbage with white beans and pumpkin oil	CHF	37.00
Eglifilet nach «Müllerin Art» mit Jasminreis und Artischocken Perch fillet «Müllerin Style» with jasmine rice and artichokes	CHF	38.00
Pochierter Saibling «Zuger Art» an Rieslingsauce mit Venere Reis Poached char «Zug style» with Riesling sauce and venere rice	CHF	41.00

Auswahl an Käsesorten / Cheese selection

Scharfer Meygi

Hartkäse aus Stans, hergestellt aus Kuhmilch

Geschmack: würzig

Hard cheese from Stans, made from cow's milk

Flavour: tangy

Naturzauber würzig

Halbhartkäse aus Stans, hergestellt aus Kuhmilch

Geschmack: leicht würzig

Semi-hard cheese from Stans, made from cow's milk

Flavour: lightly tangy

Stanser Schaf Reblochon

Weichkäse aus Stans, hergestellt aus Schafsmilch

Geschmack: leicht würzig mit dezentem Schafsmilcharoma

Soft cheese from Stans, made from sheep's milk

Flavour: slightly tangy with a subtle sheep's milk aroma

Gorgonzola DOP S. Antonino

Blauschimmelkäse, hergestellt aus Kuhmilch

Geschmack: würzig mit leicht süsslichem Abgang

Blue cheese, made from cow's milk

Flavour: tangy with a slightly sweet finish

Alpenwölkli

Weisschimmelkäse von der Gerschnialp, hergestellt aus Kuhmilch

Geschmack: leicht würzig

White mold cheese from the Gerschnialp, made from cow's milk

Taste: slightly tangy

Alle Käseteller werden mit hausgemachter Feigenmarmelade und Fruchtebrot serviert.

All cheese platters are served with homemade fig jam and fruit bread.

Kleiner Teller / small plate	(3 Sorten / 3 flavors)	CHF	16.00
Mittlerer Teller / medium plate	(4 Sorten / 4 flavors)	CHF	19.00
Grosser Teller / large plate	(5 Sorten / 5 flavors)	CHF	21.00

Hausgemachte Desserts / Homemade desserts

Warmes Schokoladentörtchen mit Bananen-Passionsfrucht-Sorbet Warm chocolate tart with banana passion fruit sorbet	CHF 15.00
Pavlova mit Zitrusfruchtragout und Combawa Pavlova with citrus fruit ragout and Combawa	CHF 15.00
Hausgemachtes Tiramisu Homemade tiramisu	CHF 14.00
«Kaffee Gourmet» Kaffee oder Espresso mit einer kleinen Dessert Variation «Gourmet Coffee» Coffee or espresso with a variation of small desserts	CHF 14.00
Coupe Nesselrode Coupe Nesselrode (chestnut puree, meringue, vanilla ice cream, cream, heart cherry)	CHF 16.00

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

Rind / Beef – Schweiz / Switzerland
Schwein / Pork – Schweiz / Switzerland
Kalb / Veal – Schweiz / Switzerland
Hirsch / Venison – Österreich / Austria
Wildschwein / Wild boar – Deutschland / Germany
Reh / Roe - Österreich / Austria
Poulet / Chicken – Schweiz / Switzerland
Wachtel / Quail – Frankreich / France
Saibling / Char – Island / Iceland
Zander / Pike-perch – Rumänien / Romania
Egli / Perch – Estland / Estonia
Forelle / Trout – Italien / Italy
Felchen / Whitefish – Deutschland / Germany
Bernsteinmakrele / Amberjack – Dänemark / Denmark
Seezunge / Sole – Niederlande / Netherlands
Tintenfisch / Octopus – Italien / Italy

Alle angegebenen Preise sind inkl. MwSt. / All prices stated include VAT.