

# Feinschmecker Menu

## Le menu gourmand

Lassen Sie sich  
von unserem Küchenchef

*Antonino Messina*

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

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

Laissez notre chef

*Antonino Messina*

et son équipe de cuisine vous surprendre  
avec un délicieux menu à 4 plats.

Informez nous si vous préférez  
le plat principal de poisson ou de viande  
et si vous avez des allergies ou des intolérances.

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

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

CHF 89.00  
pro Person  
par personne

# Speisekarte

## Menu

### Vorspeisen / Entrées

Grüner Blattsalat mit Orange, Fenchel und schwarzen Oliven CHF 10.00  
Salade verte avec orange, fenouil et olives noires

Gemischter Salat CHF 13.50  
Salade composée

Dressing nach Wahl / Vinaigrette au choix

Französisch / Français



Italienisch / Italien



Ponzu Dressing (aus Zitrusfrüchten und Sojasauce)

Ponzu Dressing (à base d'agrumes et de sauce soja)

Caesar Salat mit Speck und gehobeltem Parmesan CHF 13.50  
Salade César au lard et au parmesan râpé

- mit Poulet CHF 17.00  
avec du poulet

- mit Black Tiger Crevetten (5 Stk.) CHF 21.00  
avec crevettes Black Tiger (5 pcs)

Gebratener Octopus CHF 23.00  
auf lauwarmen Kartoffelsalat mit Merrettich  
Poulpe rôti  
sur salade de pommes de terre tiède au raifort

Wachtelbrust gebraten CHF 23.00  
auf Feigencarpaccio mit Rosenkohl  
Pitrine de caille frite  
sur carpaccio de figues aux choux de Bruxelles

Seefisch Variation CHF 26.00  
Forelle, Zander, Felchen  
mit Süss-saurem Karotten-Zwiebel-Salat und goldener Beete  
Variation de poissons du lac  
truite, sandre, féra  
avec salade aigre-douce de carottes et d'oignons et betteraves dorées

## Suppen / Les Soupes

Tagessuppe  
Soupe de jour

CHF 10.00

Kräftige hausgemachte Rindsbouillon  
mit Spinatknödel  
Bouillon de bœuf  
avec quenelles d'épinards

CHF 12.00

### Empfehlung vom Küchenchef / Recommandé par notre chef

Kräuter-Heusuppe mit «Speckbürl»  
Soupe de foin aux herbes avec pain au lardon

CHF 13.00



## Hauptgänge / Plats principaux

Gebratenes «Alpstein» Pouletbrüstchen  
mit Amalfi Zitronensauce  
Schwarzwurzel und Kürbispüree  
Poitrine de poulet «Alpstein» rôtie  
avec sauce au citron Amalfi  
salsifis et purée de potiron

CHF 37.00

Gebratenes Rindsfilet (180g)  
mit Karottenpüree, Rosenkohl, Radieschen «Viola»  
und Bratkartoffeln, garniert mit Pommes Gaufrette  
Filet de boeuf rôti (180g)  
avec purée de carottes, choux de Bruxelles, radis «Viola»  
et pommes de terre sautées, garnies de pommes Gaufrette

CHF 55.00

### Spezialität / Spécialité

(für zwei Personen / pour deux personnes)

Rindsfilet Wellington  
an Rotweinsauce  
mit geschmortem Blumenkohl und Süsskartoffelstampf  
Filet de bœuf Wellington  
à la sauce au vin rouge  
avec chou-fleur braisé et purée de patate douce  
(mindestens 25 Minuten / au moins 25 minutes)

CHF 75.00

Preis pro Person / Prix par personne

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

Älplermagronen «Urner Art» mit Zwiebelschwitzi  
und hausgemachtem Apfelmus  
«Älplermagronen» à la façon d'Uri  
avec d'oignons frit  
et purée de pommes faite maison

CHF 26.00

Hausgemachtes Schweins-Cordon Bleu  
mit Pommes Frites  
und geschmortem Wirsing  
Cordon bleu de porc fait maison  
avec pommes frites  
et chou frisé braisé

CHF 39.00

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»  
mit Rösti und Marktgemüse  
Émincé de veau à la façon zurichoise  
avec rösti et légumes du marché

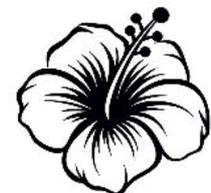
CHF 42.00



**locale  
heimisch**

vs.

**exotisch  
exotique**



Schweinsgeschnetzeltes «Szechuan Art»  
mit asiatischem Gemüse und Jasminreis (leicht scharf)  
Emincé de porc «à la sichuanaise»  
avec légumes asiatiques et riz au jasmin (légèrement piquant)

CHF 32.00

Exotisches gelbes Poulet-Curry  
mit frischem Ingwer und Jasminreis (mild)  
Curry de poulet jaune exotique  
avec gingembre frais et du riz au jasmin (doux)

CHF 33.00

Lachssteak mit Teriyaki-Pak-Choi  
Glasnudeln und Shiitake-Pilzen  
Steak de saumon et pak choi teriyaki  
Vermicelle chinoise et champignons shiitake

CHF 34.00

## Vegetarische Speisen / Plats végétariens

Tagliolini mit Brokkolipesto  
und Kichererbsen Popcorn  
Tagliolini avec pesto de brocoli  
et pop-corn de pois chiches

CHF 27.00

Randenrisotto  
mit Orangenfilet, Rosenkohl und Gorgonzola  
Risotto à la betterave  
au filet d'orange, choux de Bruxelles et gorgonzola

CHF 32.00

«Winter Vegiteller»  
mit all unseren Winterbeilagen  
(auch vegan erhältlich)  
«Assiette végétariens»  
avec tous nos accompagnements d'hiver  
(disponible aussi en version vegan)

CHF 33.00



## Fisch / Poisson

Seezunge nach «Müllerin Art»  
Winterliches Ratatouille  
und Salzkartoffeln  
Sole à la meunière  
Ratatouille d'hiver  
et pommes de terre vapeur

CHF 52.00

Tintenfisch mit Stängelkohl gefüllt  
weisse Bohnen  
und Kürbisöl  
Seiche farcie au chou tige  
haricots blancs  
et huile de potiron

CHF 37.00

Eglifilet nach «Müllerin Art»  
mit Jasminreis  
und Artischocken  
Filets de perche à la meunière  
avec riz au jasmin  
et artichauts

CHF 38.00

Pochierter Saibling «Zuger Art»  
an Rieslingsauce  
mit Venere Reis  
Omble chevalier poché «à la zougoise»  
à la sauce au riesling  
avec riz Venere

CHF 41.00

## Auswahl an Käsesorten / Sélection de fromages

### Scharfer Meygi

Hartkäse aus Stans, hergestellt aus Kuhmilch

Geschmack: würzig

Fromage à pâte dure de Stans, fabriqué à base de lait de vache

Goût: épicé

### Naturzauber würzig

Halbhartkäse aus Stans, hergestellt aus Kuhmilch

Geschmack: leicht würzig

Fromage à pâte mi-dure de Stans, fabriqué à base de lait de vache

Goût: légèrement épicé

### Stanser Schaf Reblochon

Weichkäse aus Stans, hergestellt aus Schafsmilch

Geschmack: leicht würzig mit dezentem Schafsmilcharoma

Fromage à pâte molle de Stans, fabriqué à base de lait de mouton

Goût: légèrement épicé avec un arôme discret de lait de mouton

### Gorgonzola DOP S. Antonino

Blauschimmelkäse, hergestellt aus Kuhmilch

Geschmack: würzig mit leicht süsslichem Abgang

Fromage bleu, fabriqué à base de lait de vache

Goût: épicé avec un arrière-goût légèrement sucré

### Alpenwölkli

Weisschimmelkäse von der Gerschnialp, hergestellt aus Kuhmilch

Geschmack: leicht würzig

Fromage à moisissure blanche de la Gerschnialp, fabriqué à base de lait de vache

Goût: légèrement épicé

Alle Käseteller werden mit hausgemachter Feigenmarmelade und Fruchtebrot serviert.

Toutes les assiettes de fromage sont servies avec de marmelade de figues fait maison et du pain aux fruits.

Kleiner Teller / Assiette petite	(3 Sorten / 3 sortes)	CHF	16.00
Mittlerer Teller / Assiette moyenne	(4 Sorten / 4 sortes)	CHF	19.00
Grosser Teller / Assiette grande	(5 Sorten / 5 sortes)	CHF	21.00

## Hausgemachte Desserts / Dessert fait maison

Warmes Schokoladentörtchen mit Bananen-Passionsfrucht-Sorbet Tarte au chocolat chaud avec sorbet de banane et fruit de la passion	CHF	15.00
Pavlova mit Zitrusfruchtragout und Combawa Pavlova avec ragoût d'agrumes et Combawa	CHF	15.00
Hausgemachtes Tiramisu Tiramisu fait maison	CHF	14.00
Kaffee Gourmet Kaffee oder Espresso mit einer Variation an kleinen Desserts Café Gourmet Café ou espresso avec une variation de petits desserts	CHF	14.00
Coupe Nesselrode Coupe Nesselrode (purée de marrons, meringue, glace à la vanille, crème, cerise de cœur)	CHF	16.00

## 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**

Rind / Bœuf – Schweiz / Suisse  
Schwein / Porc – Schweiz / Suisse  
Kalb / Veau – Schweiz / Suisse  
Poulet / Poulet – Schweiz / Suisse  
Wachtel / Caille – Frankreich / France  
Saibling / Omble chevalier – Island / Island  
Zander / Sandre – Rumänien / Romania  
Egli / Égli – Estland / Estonia  
Forelle / Truite – Italien / Italie  
Felchen / poisson blanc – Deutschland / Allemagne  
Seezunge / Sole – Niederlande / Pays-Bas  
Lachs / Saumon – Schweiz, Norwegen / Suisse, Norvège  
Tintenfisch / Seiche – Italien / Italie  
Oktopus / Poulpe – Marokko / Maroc

Alle angegebenen Preise sind inkl. MwSt. / Tous les prix indiqués incluent la TVA