

# Lungo Lago Menu

## Gourmet Menu

Leckerer Bao Bun (Gedämpftes Brötchen)  
gefüllt mit Spargeln, Erbsen und Zwiebeln  
an einer Sauce Hollandaise  
mit Felchentartar

Delicious bao bun (steamed bun)  
filled with asparagus, green peas and onions  
topped with hollandaise sauce  
and whitefish tartar

\*\*\*

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Tortellini  
mit Spargelragoutsauce

Homemade ricotta and spinach tortellini  
with asparagus ragout sauce

\*\*\*

Gebratener Rosa Saibling  
mit Zitronen-Rosmarinsauce  
Enoki Pilz und Spinat-Pancake

Pan-fried pink char  
with lemon rosemary sauce  
Enoki mushroom and spinach pancake

oder / or

Gebratenes Rindsfilet  
mit römischen Griessgnocchi und Krautstiele

Roasted beef fillet  
with Roman-Style gnocchi and stalks

\*\*\*

Schokoladenvariation  
mit Rhabarber

Chocolate variation  
with rhubarb

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

CHF 89.00  
pro Person  
per person

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

# Speisekarte

## Menu

### Vorspeisen / Starters

Grüner Blattsalat mit Feta, Radieschen und gelbe Randen  
Green salad with feta, radish and yellow beetroot

CHF 10.00

Gemischter Salat  
Mixed salad

CHF 13.50

Dressing nach Wahl / Dressing of your choice

Französisch / French



Italienisch / Italian



Curry-Jogurt Dressing / Curry-Yoghurt dressing

Caesar Salat mit Speck und gehobeltem Parmesan  
Caesar salad with bacon and grated parmesan

CHF 13.50

- mit Poulet  
with chicken

CHF 17.00

- mit Black Tiger Crevetten (5 Stk)  
with black tiger prawns (5 pcs)

CHF 21.00

Falscher Waldorfsalat

CHF 16.00

Sellerie-Apfel-Salat mit Baumnüssen und Wermut  
serviert in einem Brisee-Teig-Körbchen

Wrong Waldorf salad

celery and apple salad with walnuts and Vermouth  
served in a brisee pastry tartlet

Vitello Tonnato mit Puffbohnen

CHF 21.00

Vitello Tonnato with broad beans

Leckeres Bao Bun (Gedämpftes Brötchen)

CHF 21.00

gefüllt mit Spargeln, Erbsen und Zwiebeln  
an einer Sauce Hollandaise

Delicious bao bun (steamed bun)

filled with asparagus, green peas and onions  
topped with hollandaise sauce

Rindstartar (75 gr)

CHF 23.00

Beef tartare (75 gr)

## Suppen / Soups

Tagessuppe  
Soup of the day CHF 10.00

Kräftige hausgemachte Rindsbouillon  
mit Tafelspitz und Eierstich  
Strong homemade beef bouillon  
with boiled beef and egg garnish CHF 12.00

Helle Spargelcremesuppe  
mit Spargelstückchen  
Asparagus cream soup  
with asparagus pieces CHF 12.00

### Empfehlung vom Küchenchef / Recommendation from the chef

Bärlauchschaumsuppe  
mit Alpenziegenkäse, Rindstartar und Shiso Minze  
Wild garlic foam soup  
with alpine goat cheese, beef tartare and shiso mint

CHF 16.00



## Hauptgänge / Main courses

Portion weisse und grüne Spargeln mit Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise Portion of white and green asparagus with roasted potatoes and hollandaise sauce		CHF	32.00
- mit gekochtem Schinken (100 gr) with cooked ham (100 gr)	+	CHF	5.00
- mit Bündner Rohschinken (100 gr) with Grisons raw ham (100 gr)	+	CHF	8.00
- mit Parma Rohschinken (100 gr) with Parma raw ham (100 gr)	+	CHF	10.00
«Pilatus Ravioli» gefüllt mit Rindsschmorbraten Nussbutter und Salbei «Pilatus ravioli» filled with pot roast with brown butter and sage		CHF	32.00
Satay Spiesse Pouletspiesse mit Erdnuss-Sauce und gebratenem Reis Satay skewers Chicken skewer with peanut sauce and fried rice		CHF	34.00

Gebratenes Maispouletbrüstchen  
mit Dinkelbrotsauce  
Risoleekartoffeln  
Mangold und Erbsenpüree  
Roasted corn-fed chicken breast  
with spelt bread sauce  
risolee potatoes  
Colorful Swiss chard and pea purée

CHF 36.00

Rindstartar (150 gr)  
Beef tartare (150 gr)

CHF 39.00

Thurgauer Apfelschweinsfilet  
an Rosmarinsauce  
mit Risoleekartoffeln  
Knollensellerie-Steak und Äpfel  
Thurgau apple-pork fillet  
on a rosemary sauce  
with risolee potatoes  
celeriac steak and apples

CHF 41.00

Gebratenes Rindsfilet  
mit römischen Griessgnocchi und Krautstiele  
Roasted beef fillet  
with Roman-Style gnocchi and stalks

Gentleman's Cut (180 gr)

CHF 55.00

Lady's Cut (140 gr)

CHF 46.00

mit Sauce nach Wahl / with sauce of your choice  
- Parmesan-Senf-Sauce / Parmesan mustard sauce  
- Pfeffersauce / Pepper sauce  
- Kräuterbutter / Herb butter

## Vegetarische Speisen / Vegetarian dishes

Äplermagronen «Urner Art» mit Zwiebelschwitzi und hausgemachtem Apfelmus Äplermagronen «Urner style» with sweated onions and homemade apple sauce	CHF 25.00
 Frühlings Penne mit grünen Spargeln, Erbsen, Bohnen und Pfifferlinge Spring penne with green asparagus, green peas, beans and chanterelles	CHF 29.00
Bärlauchrisotto mit Burrata und Eierschwämmli Wild garlic risotto with burrata and chanterelles	CHF 32.00
Hausgemachte Ricotta-Spinat-Tortellini mit Spargelragoutsauce Homemade ricotta and spinach tortellini with asparagus ragout sauce	CHF 33.00

## Hausklassiker / House classics

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu mit Rosmarinkartoffeln und Spargeln Homemade pork cordon bleu with rosemary potatoes and asparagus	CHF 39.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und Marktgemüse Strips of veal «Zurich style» with Rösti and market vegetables	CHF 43.00
Wienerschnitzel mit goldgebratenen Kartoffeln und Preiselbeeren Wienerschnitzel with gold fried potatoes and cranberries	CHF 44.00

### Spezialität / Speciality

(ab zwei Personen / from two people)

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

(mindestens 25 Minuten / at least 25 minutes)

CHF 65.00

Preis pro Person / Price per person

Dieses Gericht ist bis 21:00 Uhr erhältlich  
This dish is available until 21:00 o' clock

## Fisch / Fish

Pokebowl mit Eglknusperli Sushi Reis und Tartarsauce	CHF 37.00
Pokebowl with fried perch crispies sushi rice and tartar sauce	
Seeteufel-Medaillons im Parmarohschinkenmantel mit weissen Spargeln, Pfälzer-Karotten-Püree und Liebstöckelöl	CHF 39.00
Monkfish medallions wrapped in Parma raw ham with white asparagus, palatinate carrot puree and lovage oil	
Gebratener Rosa Saibling (von Fam. König aus Ennetmoos) mit Zitronen-Rosmarinsauce Enoki Pilz und Spinat-Pancake	CHF 41.00
Pan-fried pink char (of family König from Ennetmoos) with lemon rosemary sauce Enoki mushroom and spinach pancake	



## 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

Weisseschimmelkäse 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

Schokoladenvariation mit Birnen-Passionsfrucht-Sorbet Chocolate variation with pear and passion fruit sorbet	CHF	16.00
Vacherin AOP Cheesecake mit Rhabarber Vacherin AOP Cheesecake with rhubarb	CHF	15.00
Der Chef de Service empfiehlt: ein Glas vom roten Sandmann Portwein Recommendation from the chef de service a glass of the red Sandmann port wine	+ CHF	9.50
Hausgemachtes Tiramisu Homemade tiramisu	CHF	14.00
Kaffee Gourmet Kaffee oder Espresso mit einer Variation an kleinen Desserts Gourmet Coffee Coffee or espresso with a variation of small desserts	CHF	14.00

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

## Kleine Coupes / Small ice cream coupes

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

« 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  
Poulet / Chicken – Schweiz / Switzerland  
Gekochter Schinken / Ham – Schweiz / Switzerland  
Parma Rohschinken / Grisons raw ham – Schweiz / Switzerland  
Bündner Rohschinken / Parma raw ham – Italien / Italy  
Maispoulet / Corn-fed chicken – Frankreich / France  
Rosa Saibling / Pink Char – Schweiz / Switzerland\*  
Egli / Perch – Estland / Estonia  
Seeteufel / Monkfish – Nordostatlantik / North-East Atlantic  
Thunfisch / Tuna – Westlichen indischen Ozean / West Indian Ocean

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

\* Die Rosa Saiblinge stammen aus der Fischzucht in Ennetmoos (NW), welche von der Familie König seit über 50 Jahre geführt wird.  
\* The pink char comes from the fish farm in Ennetmoos (NW), which has been run by the König family for over 50 years.