

Lungo Lago Menu

Gourmet Menu

«Parmigiana di Melanzane»
Lauwarmer Auberginenaufauf
mit geräuchertem Forellenfilet
«Parmigiana di Melanzane»
Lukewarm aubergine casserole
with smoked trout filet

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Tortelli
mit Zucchettiblüten Sauce
Homemade ricotta and spinach tortelli
with zucchini blossom sauce

Gebratenes Rindsfilet
mit Ofengemüse und Bratkartoffeln
Roasted beef fillet
with oven vegetables and roast potatoes

oder / or

Pochierter Rosa Saibling «Zuger Art»
mit Rieslingsauce
Salzkartoffeln und Ratatouille
Poached pink char «Zuger style»
with Riesling sauce
boiled potatoes and ratatouille

Tartelettes mit weisser Schokoladencreme
Himbeeren und Minze
Tartelettes with white chocolate cream
raspberries and mint

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

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

CHF 89.00
pro Person
per person

Speisekarte

Menu

Vorspeisen / Starters

Grüner Blattsalat mit Wassermelone und Feta CHF 10.00
Green salad with watermelon and feta

Gemischter Salat CHF 13.50
Mixed salad

Dressing nach Wahl / Dressing of your choice

Französisch / French



Italienisch / Italian



Zitronen-Honig Dressing / Lemon-honey dressing

Caesar Salat mit Speck und gehobeltem Parmesan CHF 13.50
Caesar salad with bacon and grated parmesan

- mit Poulet CHF 17.00
with chicken

- mit Black Tiger Crevetten (5 Stk) CHF 21.00
with black tiger prawns (5 pcs)

Vitello Tonnato CHF 21.00
Vitello Tonnato

Kichererbsen-Hummus mit Lachs-Tartar CHF 21.00
im Panko frittierte Avocado und Wasabiperlen
Chickpea hummus with salmon tartare
panko-fried avocado and wasabi pearls

«Parmigiana di Melanzane» CHF 16.00
Lauwarmer Auberginenauflauf
mit gelbem Tomaten Coulis und Parmesan Schaum
«Parmigiana di Melanzane»
lukewarm aubergine casserole
with yellow tomato coulis and parmesan foam

Rindstartar (75 gr) CHF 23.00
Beef tartare (75 gr)

Suppen / Soups

Tagessuppe CHF 10.00
Soup of the day

Kräftige hausgemachte Rindsbouillon CHF 11.00
mit Flädli
Strong homemade beef bouillon
with crepe strips

Empfehlung vom Küchenchef / Recommendation from the chef

Sommer Ramen mit geräuchertem und fermentiertem Tofu
Eiernudeln, Shiitake Pilz, Frühlingszwiebeln,
Koriander und Eier

Summer ramen with smoked and fermented tofu
egg noodles, shiitake mushrooms, spring onions,
coriander and eggs

CHF 19.00



Hauptgänge / Main courses

«Pilatus Ravioli»
gefüllt mit Rindsschmorbraten
Nussbutter und Salbei
CHF 32.00
«Pilatus ravioli»
filled with pot roast
with brown butter and sage

Satay Spiesse
CHF 34.00
Pouletspiesse mit Erdnuss-Sauce
und gebratenem Reis
Satay skewers
Chicken skewer with peanut sauce
and fried rice

Rindstartar (150 gr)
CHF 39.00
Beef tartare (150 gr)

Gebratenes Rindsfilet
mit Ofengemüse und Bratkartoffeln
Roasted beef fillet
with baked vegetables and roast potatoes
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



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

CHF 25.00

Penne mit rotem mediterranem Pesto
Basilikum und knusprigen Mandeln
Penne with red mediterranean pesto
basil and crunchy almonds

CHF 27.00

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Tortelli
mit Zucchettiblüten-Sauce
Homemade ricotta and spinach tortelli
with zucchini blossom sauce

CHF 33.00

Hausklassiker / House classics

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu CHF 39.00
mit Rosmarinkartoffeln
und Blattsalat mit Pfirsich und Fenchel an Honig-Zitronen Dressing
Homemade pork cordon bleu
with rosemary potatoes
and leaf salad with peach and fennel on honey-lemon dressing

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» CHF 43.00
mit Rösti
und Marktgemüse
Strips of veal «Zurich style»
with Rösti
and market vegetables

Wienerschnitzel CHF 44.00
mit goldgebratenen Kartoffeln
und Preiselbeeren
Wienerschnitzel
with gold fried potatoes
and cranberries

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 pm.



Pilatus Spiesse / Pilatus skewers

Spiess von der Pouletbrust
mit süss-saurer Chilisauce
Skewer with chicken breast
served with sweet and sour chilli sauce

CHF 32.00

Surf & Turf Spiess
mit Rindsfilet und Riesengarnelen
dazu Knoblauchsauce
Surf & Turf skewer
with beef fillet and king prawns
and garlic sauce

CHF 42.00

Hergiswiler Grillspiess
Schweinsfilet, Speck, Peperoni und Zucchini
mit hausgemachter BBQ-Sauce
Grilled skewer of Hergiswil
pork fillet, bacon, bell pepper and zucchini
with homemade BBQ sauce

CHF 35.00

Alle Spiesse werden mit Cognac flambiert
und mit Cafe de Paris Butter und gebackenen Kartoffeln serviert.

All skewers are flambeed with cognac
and served with Cafe de Paris butter and baked potatoes.

Fisch / Fish

Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter Salzkartoffeln und Gemüsebukett Fried fillets of common perch with almond butter boiled potatoes and vegetable bouquet	CHF	36.00
Kurzgebratener Thunfisch mit Trompetenzucchetti-Hummus Zitronen-Couscous und schwarzer Oliven Crumble Quick-fried tuna with trumpet zucchini hummus lemon couscous and black olive crumble	CHF	38.00
Gebackene Felchenknusperli mit Tartarsauce und gemischtem Salat Baked whitefish crispies with tartar sauce and mixed salad	CHF	39.00
Pochierter Rosa Saibling «Zuger Art» (von Fam. König aus Ennetmoos) mit Rieslingsauce Jasminreis und Ratatouille Poached pink char «Zuger style» (from Ennetmoos, family König) with Riesling sauce boiled potatoes and ratatouille	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

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 Früchtebrot serviert.

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

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

Hausgemachte Desserts / Homemade desserts

Lavendel-Crème-Brûlée auf einem Schokoladen Biskuit mit Anis Glace Lavender crème brûlée on a chocolate biscuit with aniseed ice cream	CHF	16.00
Tartelettes mit weisser Schokoladencreme Himbeeren und Minze Tartelettes with white chocolate cream raspberries and mint	CHF	14.00
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	CHF	4.00
Glaces: Schokolade, Vanille, Erdbeer, Caramel		
Pistazie, Stracciatella, Kaffee		
Sorbets: Zitrone, Mango, Himbeere		
per 1 scoop	CHF	4.00
ice cream: chocolate, vanilla, strawberry, caramel		
pistachio, stracciatella, coffee		
sherbet: lemon, mango, raspberry		
+ Rahm	CHF	1.50
+ whipped cream		

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
Poulet / Chicken – Schweiz / Switzerland
Maispoulet / Corn-fed chicken – Frankreich / France
Rosa Saibling / Pink Char – Schweiz / Switzerland*
Egli / Perch – Estland / Estonia
Thunfisch / Tuna – Westlichen indischen Ozean / West Indian Ocean
Felchen / Whitefish – Schweiz / Switzerland

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.