

Lungo Lago Menu

Menu Gourmand

«Parmigiana di Melanzana»
Lauwarmer Auberginenaufauf
mit geräuchertem Forellenfilet

«Parmigiana di Melanzane»
Gratin d'aubergines tiède
avec filet de truite fumée

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Tortelli
mit Zucchettiblüten Sauce
Tortelli fait maison à la ricotta et aux épinards
avec sauce aux fleurs de courgette

Gebratenes Rindsfilet
mit Ofengemüse und Bratkartoffeln
Filet de bœuf rôti
avec légumes au four et pommes de terre sautées

oder / ou

Pochierter Rosa Saibling «Zuger Art»
mit Rieslingsauce
Salzkartoffeln und Ratatouille
Ombles roses pochés « à la zougnoise ».
avec sauce au vin Riesling
pommes de terre vapeur et ratatouille

Tartelettes mit weisser Schokoladencreme
Himbeeren und Minze
Tartelettes à la crème au chocolat blanc
framboises et menthe

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

Das Gourmet Menu 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 Wassermelone und Feta
Salade verte avec pastèque et feta CHF 10.00

Gemischter Salat
Salade mêlée CHF 13.50

Dressing nach Wahl / Vinaigrette au choix

Französisch / Français



Italienisch / Italien



Zitronen-Honig Dressing / Vinaigrette au citron et mie

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

- mit Poulet
avec du poulet CHF 17.00

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

Vitello Tonnato
Vitello Tonnato CHF 21.00

Kichererbsen-Hummus mit Lachs-Tartar
im Panko frittierte Avocado und Wasabiperlen
Houmous de pois chiches avec tartare de saumon
Avocat frit dans le panko et perles de wasabi CHF 21.00

«Parmigiana di Melanzane»
Lauwarmer Auberginenauflauf
mit gelbem Tomaten Coulis und Parmesan Schaum
«Parmigiana di Melanzane»
gratin d'aubergines tiède
avec coulis de tomates jaunes et mousse de parmesan CHF 16.00

Rindstartar (75 gr)
Tartare de bœuf (75 gr) CHF 23.00

Suppen / Les Soupes

Tagessuppe CHF 10.00
Soupe du jour

Kräftige hausgemachte Rindsbouillon CHF 11.00
mit Flädli
Bouillon de bœuf fait maison
avec julienne de crêpe

Empfehlung vom Küchenchef / Recommandation du chef de cuisine

Sommer Ramen mit geräuchertem und fermentiertem Tofu
Eiernudeln, Shiitake Pilz, Frühlingszwiebeln,
Koriander und Eier
Ramen d'été avec tofu fumé et fermenté
nouilles aux œufs, champignons shiitake, oignons de printemps,
coriandre et œufs

CHF 19.00



Hauptgänge / Plats principaux

«Pilatus Ravioli» gefüllt mit Rindsschmorbraten Nussbutter und Salbei	CHF	32.00
«Raviolis Pilatus» farcis au bœuf rôti en pot beurre de noix et sauge		
Satay Spiesse Pouletspiessie mit Erdnuss-Sauce und gebratenem Reis Brochettes Satay brochettes de poulet avec sauce aux arachides et riz frit	CHF	34.00
Rindstartar (150 gr) Tartare de bœuf (150 gr)	CHF	39.00
Gebratenes Rindsfilet mit Ofengemüse und Bratkartoffeln Filet de bœuf rôti avec légumes au four et pommes de terre sautées		
Gentleman's Cut (180 gr)	CHF	55.00
Lady's Cut (140 gr)	CHF	46.00
mit Sauce nach Wahl / avec sauce au choix		
- Parmesan-Senf-Sauce / Sauce au parmesan et à la moutarde		
- Pfeffersauce / Sauce au poivre		
- Kräuterbutter / Beurre aux herbes		

Vegetarische Speisen / Plats végétariens

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

CHF 25.00



Penne mit rotem mediterranem Pesto
Basilikum und knusprigen Mandeln
Penne au pesto rouge méditerranéen
basilic et amandes croustillantes

CHF 27.00

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Tortelli
mit Zucchettiblüten-Sauce
Tortelli fait maison à la ricotta et aux épinards
avec sauce aux fleurs de courgette

CHF 33.00

Hausklassiker / Classiques de la maison

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu mit Rosmarinkartoffeln und Blattsalat mit Pfirsich und Fenchel an Honig-Zitronen Dressing Cordon bleu de porc fait maison avec pommes de terre au romarin et salade verte avec pêche et fenouil avec vinaigrette miel et citron	CHF 39.00
Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art» mit Rösti und Marktgemüse Émincé de veau à la façon zurichoise avec Rösti et légumes du marché	CHF 43.00
Wienerschnitzel mit goldgebratenen Kartoffeln und Preiselbeeren Escalope viennoise avec pommes de terre sautées à l'or et airelles rouges	CHF 44.00

Spezialität / Spécialité

(ab zwei Personen / à partir de deux personnes)

Chateaubriand mit Sauce Bearnaise
reichhaltige Gemüse garnitur und Beilage nach Wunsch
Châteaubriand avec sauce béarnaise
riche garniture de légumes, accompagnement de votre choix

(mindestens 25 Minuten / au moins 25 minutes)

CHF 65.00

Preis pro Person / Prix par personne

Dieses Gericht ist bis 21:00 Uhr erhältlich

Ce plat est disponible jusqu'à 21h



Pilatus Spiesse / Pilatus brochettes

Spiess von der Pouletbrust mit süss-saurer Chilisauce Brochette de poitrine de poulet avec sauce chili aigre-douce	CHF	32.00
Surf & Turf Spiess mit Rindsfilet und Riesencrevetten dazu Knoblauchsauce Brochette Surf & Turf avec filet de bœuf et crevettes géantes avec sauce à l'ail	CHF	42.00
Hergiswiler Grillspiess Schweinsfilet, Speck, Peperoni und Zucchetti mit hausgemachter BBQ-Sauce Brochette grillée de Hergiswil Filet de porc, lard, poivrons et courgettes avec sauce BBQ maison	CHF	35.00

Alle Spiesse werden mit Cognac flambiert
und mit Cafe de Paris Butter und gebackenen Kartoffeln serviert.
Toutes les brochettes sont flambées au cognac
et servies avec du beurre Café de Paris et des pommes de terre cuites au four.

Fisch / Poisson

Gebratene Eglifilets
mit Mandelbutter

CHF 36.00

Salzkartoffeln und Gemüsebukett

Filets de perche rôtis

avec beurre aux amandes

pommes de terre vapeur et bouquet de légumes

Kurzgebratener Thunfisch

CHF 38.00

mit Trompetenzucchetti-Hummus

Zitronen-Couscous und schwarzer Oliven Crumble

Thon brièvement rôti

avec houmous aux zucchini en trompette

couscous au citron et crumble d'olives noires

Gebackene Felchenknusperli

CHF 39.00

mit Tartarsauce

und gemischtem Salat

Croustillants de corégone frits

avec sauce tartare

et salade mêlée

Pochierter Rosa Saibling «Zuger Art»

CHF 41.00

(von Fam. König aus Ennetmoos)

mit Rieslingsauce

Jasminreis und Ratatouille

Omble chevalier rose poché « à la zougoise »

(de la famille König d'Ennetmoos)

avec sauce au Riesling

riz au jasmin et ratatouille

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

Weisseschimmelkäse 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

Lavendel-Crème-Brûlée auf einem Schokoladen Biskuit mit Anis Glace Crème brûlée à la lavande sur un biscuit au chocolat avec glace à l'anis	CHF	16.00
Tartelettes mit weisser Schokoladencreme Himbeeren und Minze Tartelettes à la crème au chocolat blanc Framboises et menthe	CHF	14.00
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

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 Glaces: Schokolade, Vanille, Erdbeer, Caramel Pistazie, Stracciatella, Kaffee Sorbets: Zitrone, Mango, Himbeere	CHF	4.00
par 1 boule Glaces: chocolat, vanille, fraise, caramel pistache, stracciatella, café sorbets: citron, mangue, framboise	CHF	4.00
+ Rahm + chantilly	CHF	1.50

Kleine Coupes / Petite coupes

« Alexandra » Vanille- und Caramelglace mit Caramelsauce und Rahm Glace à la vanille et caramel avec sauce au caramel et chantilly	CHF	9.50
« Amarena » Vanilleglace mit Amarena – Kirschen und Rahm Glace à la vanille avec cerises d'amarena et chantilly	CHF	9.50
« Siesta Stracciatella » Stracciatella- und Schokoladenglace mit Rahm Glace stracciatella, chocolat et chantilly	CHF	9.50
« Tricolore » Erdbeer-, Pistazie- und Stracciatellaglace mit Rahm Glace aux fraises, pistache et stracciatella et chantilly	CHF	9.50

« 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
Maispoulet / Poitrine – Frankreich / France
Rosa Saibling / Omble chevalier rose – Schweiz / Suisse*
Egli / Égli – Estland / Estonia
Thunfisch / Thon – Westlichen indischen Ozean / Océan indien occidental
Felchen / Corégone – Schweiz / Suisse

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

* Die Rosa Saiblinge stammen aus der Fischzucht in Ennetmoos (NW), welche von der Familie König seit über 50 Jahre geführt wird.
* Les ombles chevaliers roses proviennent de la pisciculture d'Ennetmoos (NW), gérée depuis plus de 50 ans par la famille König.