

Herbstliches Gourmet Menu

Autumn Gourmet Menu

Ei in Polentakruste
mit Babyspinat und Sbrinz-Schaum
Egg in Polenta crust
with baby spinach and Sbrinz-foam

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Ricotta und Spinat
serviert mit Radicchio-Walnuss-Ragout
Homemade ravioli
filled with ricotta and spinach
served with radicchio and walnut ragout

Im Merlot geschmortes Rindskopfbäggli
mit Kartoffelpüree und Lauch
Merlot-braised beef head cheeks
with mashed potatoes and leeks

oder / or

Gedämpftes Alpen-Zanderfilet mit Kräutern
an Schalotten-Weissweinsauce
mit gebratenem Sellerie-Kartoffel-Püree
Steamed Alpine zander filet with herbs
in shallot and white wine sauce
with roasted celery and potato puree

Hausgemachtes Apfelkuchlein
mit Vanilleeis
und Apfelweinespuma
Homemade apple pie
with vanilla ice cream
and apple cider foam

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

Herbst Spezialitäten

Autumn specialties

Vorspeisen / Starters

Nüsslisalat
mit Hirschstreifen
an Himbeer-Dressing
Lamb's lettuce salad
with deer strips
and raspberry dressing

CHF 16.00

Hirsch-Tatar
mit Heidelbeeren
und Blumenkohlvariation
Venison tartare
with blueberries
and cauliflower

CHF 23.00

Hauptgänge / Main courses

Rehgeschnetzeltes
mit Spätzli
und Rotkraut
Venison Strips
with spaetzle
and Red Cabbage

CHF 44.00

Hirschentrecôte
mit Wacholdersauce,
Marronipüree, Spätzli,
Lebkuchen-Birne
und Rosenkohlblättern
Deer entrecôte
with juniper sauce,
chestnut puree, spaetzle,
gingerbread pear
and Brussels sprout leaves

CHF 48.00

Klassischer Hirschpfeffer
mit Speck, Croutons,
Silberzwiebeln, Spätzli,
Rotkraut, Marroni
und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren
Classic Deer pepper
with bacon, croutons,
pickled onions, spaetzle,
red cabbage, chestnuts
and apple filled with cranberries

CHF 41.00

Vegetarische Speise / Vegetarian dish

Wilder Vegeteller
mit all unseren Wildbeilagen
und Steinpilzrahmsauce
Vegetarian autumn dish
generous plate of vegetables and side dishes from the game
with porcini cream sauce



auch vegan erhältlich / available also in vegan version

CHF 33.00

Spezialität / Speciality

(für zwei Personen / for two persons)

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

(mindestens 25 Minuten / at least 25 minutes)

CHF 55.00

Preis pro Person / Price per person

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

Dessert

Vermicelles mit Meringue
und Rahm

Vermicelli with meringue
and whipped cream

CHF 12.50

«Coupe Nesselrode»
Vermicelles mit Vanilleglace,
Rahm und Meringues

«Coupe Nesselrode»
Vermicelles with vanilla ice cream,
whipped cream and meringues

CHF 16.00

Speisekarte

Menu

Vorspeisen / Starters

	Grüner Blattsalat Green salad	CHF	10.00
	Gemischter Salat Mixed salad	CHF	14.00
	Dressing nach Wahl / Dressing of your choice Französisch / French Italienisch / Italian Zitronen-Honig-Dressing / Lemon-honey-dressing		
	Nüsslisalat mit Ei an französischer Sauce Lamb's lettuce salad with egg and French dressing	CHF	14.00
	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
	Gepuffter Reis mit knusprigen Wirsingblätter und Topinambur-Dip Puffed rice with crispy savoy cabbage leaves and Jerusalem artichoke dip	CHF	15.00
	Ei in Polentakruste mit Babyspinat und Sbrinz-Schaum Egg in Polenta crust with baby spinach and Sbrinz-foam	CHF	16.50
	Rindstatar, medium oder rassig (75 gr) Beef tatar, medium or spicy (75 gr)	CHF	23.00
	als Hauptgang as a main course	CHF	39.00

Suppen / Soups

Rindsbouillon mit Quark-Thymian-Knödel Beef bouillon with quark-thyme dumplings	CHF	10.00
--	-----	-------

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernölschaum und Kürbiscrunch Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil foam and pumpkin crunch	CHF	11.00
--	-----	-------

Empfehlung des Küchenchefs / Chef's recommendation

Cremiges Waldpilzsüppchen
und Rosmarinschäumchen
Creamy Woodland mushroom soup
and rosemary foam

CHF 11.00



Hauptgänge / Main courses

Schweinsgeschnetzeltes «Szechuan Art» mit asiatischem Gemüse und Jasminreis (leicht scharf) «Szechuan Style» sliced pork with Asian vegetables and jasmine rice (slightly spicy)	CHF	32.00
«Pilatus Ravioli» gefüllt mit Rindsschmorbraten Nussbutter und Salbei «Pilatus Ravioli» filled with pot roast beef with brown butter and sage	CHF	32.00
Gebratenes «Alpstein» Pouletbrüstchen mit Amalfi Zitronensauce Schwarzwurzel und Kürbis Roasted «Alpstein» chicken breast with Amalfi lemon sauce salsify and pumpkin	CHF	37.00
Tafelspitz vom Kalb mit Petersilienkartoffeln Marktgemüse und frischem Meerrettich «Tafelspitz» of veal with parsley potatoes market vegetables and fresh horseradish	CHF	38.00
Im Merlot geschmortes Rindskopfbäggli mit Kartoffelpüree und Lauch Merlot-braised beef head cheeks with mashed potatoes and leeks	CHF	42.00
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

Kürbisrisotto CHF 29.00
mit Burratacreme und Kürbis Chips
Pumpkin risotto
with Burratacreme and pumkin chips

Hausgemachte Ravioli CHF 35.00
gefüllt mit Ricotta und Spinat
serviert mit Radicchio-Walnuss-Ragout
Homemade ravioli
filled with ricotta and spinach
served with radicchio and walnut ragout

Fisch / Fish

Eglifilet «Müllerin Art» CHF 36.00
mit Salzkartoffeln
und Blattspinat
Perch fillet «Müllerin Style»
with boiled potatoes
and leaf spinach

Gedämpftes Alpen-Zanderfilet mit Kräutern CHF 47.00
an Schalotten-Weissweinsauce
mit gebratenem Sellerie-Kartoffel-Püree
Steamed Alpine zander filet with herbs
in shallot and white wine sauce
with roasted celery and potato puree

Typisch Schweizerisch / Typically Swiss

Cordon-Bleu vom Schwein
mit Pommes frites
und Marktgemüse
Pork cordon-bleu
with french fries
and market vegetables

CHF 39.00

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

CHF 25.00

Kalbsgeschnetzeltes
«Zürcher Art»
und Röstli
Strips of veal
«Zürich style»
served with Röstli

CHF 43.00

Wienerschnitzel
mit goldig gebratenen Kartoffeln
und Preiselbeeren
Wienerschnitzel
with gold fried potatoes
and cranberries

CHF 44.00



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 Fruchtebrot 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

Hausgemachtes Apfelkuchlein mit Vanilleeis und Apfelweinespuma Homemade apple pie with vanilla ice cream and apple cider foam	CHF	12.00
Hausgemachtes Tiramisu Homemade Tiramisu	CHF	14.00
Millefeuille mit Vanillecreme und Amaretti Crumble Millefeuille with vanilla cream and Amaretto crumble	CHF	15.00
Warmes Schokoladenkuchlein mit Birnen-Passionsfrucht-Sorbet Warm chocolate cake with pear and passion fruit sorbet	CHF	16.00
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 CHF 10.50

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

Kaffeeglace CHF 12.50

mit Haselnusskrokant und Rahm
Coffee ice cream
with hazelnut brittle and whipped cream

Wiener Eiskaffee CHF 14.00

2 Kugeln Vanilleeis mit Rahm und Kaffee
Viennese iced coffee
2 scoops of vanilla ice cream with whipped cream and coffee

Empfehlung des Hauses CHF 16.00

« 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

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
Alpstein poulet / Corn-fed chicken – Frankreich / France
Hirsch / Deer – Deutschland / Germany
Reh / Venison – Österreich / Austria
Egli / Perch – Estland / Estonia
Alpen-Zander / Zandre Alpine – Schweiz / Switzerland
Crevetten / Prawns – Vietnam / Vietnam

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