Herbstliches Gourmet Menu

Menu gourmet d'automne

Ei in Polentakruste
mit Babyspinat und Sbrinz-Schaum
Oeuf en croûte de polenta
avec épinards jeunes et mousse au sbrinz

***

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Ricotta und Spinat
serviert mit Radicchio-Walnuss-Ragout
Raviolis faits maison
farcis à la ricotta et aux épinards
servis avec un ragoût de chicorée rouge et de noix

***

Im Merlot geschmortes Rindskopfbäggli
mit Kartoffelpüree und Lauch
Joue de tête de bœuf braisée au merlot
avec purée de pommes de terre et poireaux

oder / ou

Gedämpftes Alpen-Zanderfilet mit Kräutern
an Schalotten-Weissweinsauce
mit gebratenem Sellerie-Kartoffel-Püree
Filet de sandre des Alpes cuit à la vapeur avec des herbes
en sauce à l'échalote et vin blanc
servi avec purée de céleri et pommes de terre sautée

***

Hausgemachtes Apfelküchlein
mit Vanilleeis
und Apfelweinespuma
Petit gâteau aux pommes fait maison
avec glace à la vanille
et mousse au cidre

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

CHF 89.00
pro Person
par personne

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

Herbst Spezialitäten

Spécialités d'automne

Vorspeisen / Entrées

Nüsslisalat
mit Hirschstreifen
an Himbeer-Dressing
Salade mâche
avec émincés de cerf
et vinaigrette à la framboise

CHF 16.00

Hirsch-Tatar
mit Heidelbeeren
und Blumenkohlvariation
Tartare de cerf
avec myrtilles
et variation de choux-fleurs

CHF 23.00

Hauptgänge / Plats principaux

Rehgeschnetzeltes
mit Spätzli
und Rotkraut
Émincé de chevreuil
avec spätzle
et chou rouge

CHF 44.00

Hirschentrecôte
mit Wacholdersauce,
Marronipüree, Spätzli,
Lebkuchen-Birne
und Rosenkohlblättern
Entrecôte de cerf
avec sauce au genièvre,
purée de châtaignes, spätzle,
poires au pain d'épices
et feuilles de choux de Bruxelles

CHF 48.00

Klassischer Hirschpfeffer
mit Speck, Croutons,
Silberzwiebeln, Spätzli,
Rotkraut, Marroni
und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren
Civet de cerf classique
avec bacon, croûtons,
oignons marinés, spaetzli,
chou rouge, châtaignes
et pomme farcie aux canneberges

CHF 41.00

Vegetarische Speisen / Plats végétariens

Wilder Vegiteller
mit all unseren Wildbeilagen
und Steinpilzrahmsauce
Assiette végétarien sauvage
avec tous nos accompagnements au gibier
et sauce à la crème aux cèpes

Vegan auch vegan erhältlich / disponible aussi en version vegan

CHF 33.00

Spezialität / Spécialité

(für zwei Personen / pour deux personnes)

Rehrücken
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni
und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren
Selle de chevreuil
avec Spätzli, chou rouge, marron
et pomme farcie aux canneberges

(mindestens 25 Minuten / au moins 25 minutes)

CHF 55.00
Preis pro Person / Prix par personne

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

Dessert

Vermicelles mit Meringue
und Rahm
Vermicelles avec meringue
et chantilly

CHF 12.50

«Coupe Nesselrode»
Vermicelles mit Vanilleglace,
Rahm und Meringues
«Coupe Nesselrode»
Vermicelles avec glace à la vanille,
chantilly et meringues

CHF 16.00

Speisekarte

Menu

Vorspeisen / Entrées

Grüner Blattsalat CHF 10.00
Salade verte

Gemischter Salat CHF 14.00
Salade composée

Dressing nach Wahl / Vinaigrette au choix
Französisch / Français
Vegan Italienisch / Italien
Zitronen-Honig Dressing / Vinaigrette au citron et miel

Nüsslisalat mit Ei CHF 14.00
an französischer Sauce
Salade de mâche aux œufs
à la sauce française

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)

Vegan Gepuffter Reis mit knusprigen Wirsingblätter CHF 15.00
und Topinambur-Dip
Riz soufflé avec feuilles de chou frisé croustillantes
et dip au topinambour

Ei in Polentakruste CHF 16.50
mit Babyspinat und Sbrinz-Schaum
Œuf en croûte de polenta
avec épinards jeunes et mousse au sbrinz

Rindstatar, medium oder rassig (75 gr) CHF 23.00
Tartare de bœuf, medium ou épicé (75 gr)
als Hauptgang CHF 39.00
comme plat principal

Suppen / Les Soupes

Rindsbouillon
mit Quark-Thymian-Knödel CHF 10.00
Bouillon de bœuf
avec boulettes au fromage blanc et thym

Kürbiscremesuppe CHF 11.00
mit Kürbiskernölschaum
und Kürbiscrunch
Velouté de potiron
avec mousse à l'huile de graines de potiron
et croquant au potiron

Empfehlung des Küchenchefs / Recommandation du chef

Cremiges Waldpilzsüppchen
und Rosmarinschäumchen
Soupe crémeuse aux champignons des bois
et mousse au romarin

CHF 11.00

Hauptgänge / Plats principaux

Schweinsgeschnetzeltes «Szechuan Art» CHF 32.00
mit asiatischem Gemüse
und Jasminreis (leicht scharf)
Émincé de porc «à la Sichuanaise»
avec des légumes asiatiques
et du riz au jasmin (légèrement épicé)

«Pilatus Ravioli» CHF 32.00
gefüllt mit Rindsschmorbraten
Nussbutter und Salbei
«Pilatus Ravioli»
farcis de bœuf braisé
beurre de noix et sauge

Gebratenes «Alpstein» Pouletbrüstchen CHF 37.00
mit Amalfi Zitronensauce
Schwarzwurzel und Kürbis
Blanc de poulet « Alpstein » rôti
avec sauce au citron d'Amalfi
salsifis et potiron

Tafelspitz vom Kalb CHF 38.00
mit Petersilienkartoffeln
Marktgemüse und frischem Meerrettich
«Tafelspitz» de veau
avec pommes de terre persillées
légumes du marché et raifort frais

Im Merlot geschmortes Rindskopfbäggli CHF 42.00
Mit Kartoffelpüree und Lauch
Joue de tête de bœuf braisée au merlot
avec purée de pommes de terre et poireaux

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

Kürbisrisotto CHF 29.00
mit Burratacreme und Kürbis Chips
Risotto à la potiron
avec crème de burrata et chips de potiron

Hausgemachte Ravioli CHF 35.00
gefüllt mit Ricotta und Spinat
serviert mit Radicchio-Walnuss-Ragout
Raviolis faits maison
farcis à la ricotta et aux épinards
servi avec ragoût de chicorée rouge et de noix

Fisch / Poisson

Eglifilet «Müllerin Art» CHF 36.00
mit Salzkartoffeln
und Blattspinat
Filet de perche «à la meunière»
avec pommes de terre nature
et épinards en branches

Gedämpftes Alpen-Zanderfilet mit Kräutern CHF 47.00
an Schalotten-Weissweinsauce
mit gebratenem Sellerie-Kartoffel-Püree
Filet de sandre des Alpes cuit à la vapeur avec des herbes
en sauce à l'échalote et vin blanc
servi avec purée de céleri et pommes de terre sautée

Typisch Schweizerisch / Typiquement suisse

Cordon-Bleu vom Schwein
mit Pommes frites
und Marktgemüse
Cordon bleu de porc
avec pommes frites
et légumes du marché

CHF 39.00

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

CHF 25.00

Kalbsgeschnetzeltes
«Zürcher Art»
und Rösti
Émincé de veau
à la zurichoise
avec Rösti croustillant

CHF 43.00

Wienerschnitzel
mit goldig gebratenen Kartoffeln
und Preiselbeeren
Escalope viennoise
avec pommes de terre frites dorées
et airelles

CHF 44.00

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
Weissschimmelkäse 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 Früchtebrot 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 / Desserts maison

Hausgemachtes Apfelküchlein CHF 12.00
mit Vanilleeis
und Apfelweinespuma
Petit gâteau aux pommes fait maison
avec glace à la vanille
et mousse au cidre

Hausgemachtes Tiramisu CHF 14.00
Tiramisu fait maison

Millefeuille CHF 15.00
mit Vanillecreme
und Amaretti Crumble
Millefeuille
à la crème vanille
et crumble à l'Amaretto

Warmes Schokoladenküchlein CHF 16.00
mit Birnen-Passionsfrucht-Sorbet
Gâteau au chocolat chaud
avec sorbet à la poire et au fruit de la passion

Kaffee Gourmet CHF 14.00
Kaffee oder Espresso
mit einer Variation an kleinen Desserts
Café Gourmet
Café ou espresso
avec une variation de petits desserts

Eiskaffee & Kaffeespezialitäten
Café glacé & spécialites

Pilatustraum CHF 10.50
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

Kaffeeglace CHF 12.50
mit Haselnusskrokant und Rahm
Glace au café
avec croquant aux noisettes et chantilly

Wiener Eiskaffee CHF 14.00
2 Kugeln Vanilleeis mit Rahm und Kaffee
Café glacé viennois
2 boules de glace à la vanille avec café et chantilly

Empfehlung des Hauses CHF 16.00
« 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

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 » CHF 9.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce
und Rahm
Glace à la vanille avec sauce au chocolat
et chantilly

« Duchessa » CHF 9.50
Stracciatella-, Pistazie-
und Schokoladenglace
Glace stracciatella, pistache
et chocolat

« Moonlight » CHF 9.50
Vanille-, Pistazieglace und Mangosorbet
mit Rahm
Glace à la vanille, pistache et sorbet à la mangue
avec chantilly

« Bailey's » CHF 10.50
Mocca- und Vanilleglace
mit Haselnusskrokant und Bailey's
Glace au café et à la vanille
avec croquant aux noisettes et bailey's

« Banana Split » CHF 10.50
Banane mit Vanilleglace, Schokoladensauce,
Mandelsplitter und Rahm
Banane avec glace vanille, sauce chocolat,
amandes éclatées et chantilly

Alle Coupes sind auch in grossen Portionen erhältlich + CHF 3.00
Toutes les coupes sont également disponibles en grandes portions

Mangosorbet mit Malibu CHF 13.00
Sorbet à la mangue avec Malibu

Himbeersorbet mit Himbeergeist CHF 13.00
Sorbet à la framboise avec esprit de framboise

Zitronensorbet mit Wodka CHF 13.00
Sorbet citron avec vodka

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 ingredients, allergies ou autres reactions indésirables, notre personnel est à vorte 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
Alpstein poulet / Poulet Alpstein – Frankreich / France
Hirsch / Cerf – Deutschland / Allemagne
Reh / Chevreuil – Österreich / Autriche
Egli / Égli – Estland / Estonia
Alpen-Zander / Sandre des Alpes – Schweiz / Suisse
Crevetten / Crevettes – Vietnam / Vietnam

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