

Gourmet Menu

Gourmet Menu

Lachstatar an Bärlauchemulsion
serviert mit lauwarmem Kartoffel-Oliven Kuchlein
und gepickelten roten Zwiebeln

Salmon tartare with wild garlic emulsion
served with a lukewarm potato and olive cake
and pickled red onions

Weisswein-Spargelveloute
mit Zitronenöl und frischer Brunnenkresse

White wine asparagus velouté
with lemon oil and fresh watercress

Gebratenes Rindsfilet
mit Pommes frites und Ofengemüse

Roasted beef fillet
with French fries and oven-roasted vegetables

oder / or

Gedämpftes Alpen-Zanderfilet mit Kräutersauce
auf cremigem Parmesanrisotto
und grünen Spargeln

Steamed Alpine pike-perch fillet with herb sauce
on creamy Parmesan risotto
and green asparagus

Rhabarberkompott
mit Holunderblütensorbet

Rhubarb compote
with elderflower sorbet

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 Radieschen und Babyrunden Green salad with radishes and baby beetroot	CHF	10.00
Gemischter Salat Mixed salad	CHF	14.00
Dressing nach Wahl / Dressing of your choice Französisch / French  Italienisch / Italian Himbeerdressing / Raspberry 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 with black tiger prawns	CHF	21.00
Spargel-Radieschensalat an Sauce Vinaigrette mit Baguettechip Asparagus and radish salad vinaigrette sauce with baguette chips	CHF	16.00
Lachstatar an Bärlauchemulsion mit lauwarmem Kartoffel-Oliven Kuchlein und gepickelten roten Zwiebeln Salmon tartare with wild garlic emulsion served with a lukewarm potato and olive cake and pickled red onions	CHF	23.00
Gebratene Jakobsmuscheln auf warmem Puy Linsen-Gemüsebeet mit Kräuteröl Seared scallops on a warm bed of Puy lentils and vegetables with herb oil	CHF	25.00
Rindstatar, medium oder rassig (75 gramm) Beef tatar, medium or spicy (75 grams)	CHF	23.00
als Hauptgang as a main course	CHF	39.00

Suppen / Soups

Rindsbouillon
mit Flädli und Frühlingszwiebeln
Beef broth
with pancake strips and spring onions

CHF 9.50

Schaumsuppe vom Hergiswiler Bärlauch
mit Kräuter-Crostini
Foam soup of wild garlic from Hergiswil
with herb crostini

CHF 12.00

Empfehlung des Küchenchefs / Chef's recommendation

Weisswein-Spargelveloute
mit Zitronenöl
und frischer Brunnenkresse
White wine asparagus velouté
with lemon oil
and fresh watercress

CHF 12.00



Hauptgänge / Main courses

Portion weisse und / oder grüne Spargeln mit Bratkartoffeln und Hollandaise Espuma White and / or green asparagus with fried potatoes and Hollandaise foam	CHF	29.00
- kleine Portion small portion	CHF	23.00
- mit 60 gramm gekochtem Schinken with 60 grams of cooked ham	+ CHF	7.00
- mit 60 gramm Parmaschinken with 60 grams of Parma ham	+ CHF	11.00
Schweinsgeschnetztes «Szechuan Art» mit asiatischem Gemüse und Jasminreis «Szechuan Style» sliced pork with Asian vegetables and jasmine rice	CHF	32.00
Hausgemachte «Pilatus Ravioli» gefüllt mit Rindsschmorbraten Nussbutter und Salbei Homemade «Pilatus Ravioli» filled with pot roast beef with brown butter and sage	CHF	32.00
Gebratenes «Alpstein» Pouletbrüstchen mit Zitronensauce auf Karotten-Ingwerstampf, glasierter Pak Choi und Jasminreis Roasted «Alpstein» chicken breast with lemon sauce on carrot and ginger mash glaced pak choi and jasmine rice	CHF	37.00

Rosa gebratene Tagliata vom Lammrücken
mit Thymianjus, mariniertem Rucola,
Bratkartoffeln und Spargel-Duett
Pink roasted lamb tagliata
with thyme jus, marinated arugula,
fried potatoes and duet of asparagus

CHF 43.00

Kalbsschnitzel «Julia»
mit Morchelrahmsauce
Tagliatelle und Frühlingsgemüse
Veal escalope «Julia»
with morel cream sauce
tagliatelle and spring vegetables

CHF 48.00

Gebrautes Rindsfilet
serviert mit Pommes frites und Ofengemüse
Roasted beef fillet
served with french fries and baked vegetables

Gentleman's Cut (180 gramm)

CHF 55.00

Lady's Cut (140 gramm)

CHF 46.00

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

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 of choice

(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 9 pm

Vegetarische Speisen / Vegetarian dishes

Spargel-Bärlauchrisotto mit Parmesanchips Asparagus and wild garlic risotto with Parmesan crisps Auch vegan erhältlich / Also available in vegan	CHF	28.00
Kunterbunter Frühlings-Gemüseteller an Pilzrahmsauce mit Griessnocken Colourful spring vegetable platter with mushroom cream sauce and semolina dumplings	CHF	29.00
Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat serviert mit mariniertem Rucola und gepickelten Zwiebeln und Radieschen Homemade tortelloni filled with ricotta and spinach served with marinated arugula and pickled onions and radishes	CHF	34.00

Fisch / Fish

Tagliatelle «Alfredo» mit cremiger Butter-Parmesansauce und Lachswürfeln Tagliatelle «Alfredo» with creamy butter Parmesan sauce and steamed salmon cubes	CHF	34.00
Eglifilet «Müllerin Art» mit Salzkartoffeln und Blattspinat Perch fillet «Müllerin Style» with boiled potatoes and leaf spinach	CHF	38.00
Gedämpftes Alpen-Zanderfilet mit Kräutersauce auf cremigem Parmesanrisotto und grünen Spargel Steamed Alpine pike-perch fillet with herb sauce on creamy Parmesan risotto and green asparagus	CHF	47.00

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

Äplermagronen «Uerner Art»
mit Zwiebelschwitzi
und hausgemachtem Apfelmus
Äplermagronen «Uerner style»
with fried onions
and homemade apple sauce

CHF 25.00

Kalbsgeschnetzeltes
«Zürcher Art»
mit Rösti und Gemüse
Strips of veal
«Zürich style»
with Rösti and vegetables

CHF 43.00

Wienerschnitzel «Pilatus Art»
mit goldig gebratenen Kartoffeln
und Preiselbeeren
Wienerschnitzel «Pilatus Style»
with gold fried potatoes
and cranberries

CHF 44.00



Käsedessert / Cheese dessert

mit 5 Sorten Käse
with 5 types of cheese

CHF 18.00

Hausgemachte Desserts / Homemade desserts

Erfrischendes Erdbeertiramisu
Refreshing strawberry Tiramisu

CHF 13.00

Rhabarberkompott
mit Holunderblütensorbet
Rhubarb compote
with elderflower sorbet

CHF 14.00

Mille-feuille mit Erdbeeren
und luftigem Vanillemousse
Mille-feuille with strawberries
and fluffy vanilla mousse

CHF 14.00

Schokoladenküchlein
mit Mango-Passionsfruchtsorbet
Chocolate cake
with mango 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 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
Alpstein poulet / Alpstein chicken – Schweiz / Switzerland
Schinken / Ham – Schweiz / Switzerland
Parmaschinken / Parma ham – Italien / Italy
Lamm / Lamb – Australien / Australia
Egli / Perch – Estland / Estonia
Alpen-Zander / Zandre Alpine – Schweiz / Switzerland
Crevetten / Prawns – Vietnam / Vietnam
Lachs / Salmon – Schweiz / Switzerland
Jakobsmuscheln / Scallops – Nordwestpazifik / Northwest pacific

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