

Gourmet Menu

Menu gourmet

Lachstatar an Bärlauchemulsion
mit lauwarmem Kartoffel-Oliven Kuchlein
und gepickelten roten Zwiebeln
Tartare de saumon à l'émulsion d'ail des ours
accompagné d'un petit galet de pommes de terre et d'olives tiède
et oignons rouges marinés

Weisswein-Spargelveloute
mit Zitronenöl und frischer Brunnenkresse
Velouté d'asperges au vin blanc
à l'huile de citron et au cresson frais

Gebratenes Rindsfilet
mit Pommes frites und Ofengemüse
Filet de bœuf rôti
accompagné de frites et de légumes rôtis

oder / ou

Gedämpftes Alpen-Zanderfilet mit Kräutersauce
auf cremigem Parmesanrisotto
und grünen Spargeln
Filet de sandre des Alpes cuit à la vapeur, accompagné d'une sauce aux herbes
sur un risotto crémeux au parmesan
et des asperges vertes

Rhabarberkompott
mit Holunderblütensorbet
Compote de rhubarbe
au sorbet aux fleurs de sureau

Das Gourmet Menu ab 2 Personen

Le menu gourmet pour 2 ou plusieurs personnes

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

CHF 89.00

pro Person
par personne

Speisekarte

Menu

Vorspeisen / Entrées

Grüner Blattsalat mit Radieschen und Babyranden Salade verte avec radis et betteraves nouvelles	CHF	10.00
Gemischter Salat Salade composée	CHF	14.00
Dressing nach Wahl / Vinaigrette au choix Französisch / Français Italienisch / Italien Himbeerdressing / Vinaigrette à la framboise		
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 avec crevettes Black Tiger	CHF	21.00
Spargel-Radieschensalat an Sauce Vinaigrette mit Baguettechip Salade d'asperges et de radis à la vinaigrette, accompagnée de chips de baguette	CHF	16.00
Lachstatar an Bärlauchemulsion mit lauwarmem Kartoffel-Oliven Kuchlein und gepickelten roten Zwiebeln Tartare de saumon à l'émulsion d'ail des ours accompagné d'un petit galet de pommes de terre et d'olives tiède et d'oignons rouges marinés	CHF	23.00
Gebratene Jakobsmuscheln auf warmem Puy Linsen-Gemüsebeet mit Kräuteröl Noix de Saint-Jacques poêlées sur un lit de lentilles du Puy et de légumes chauds accompagnées d'huile aux herbes	CHF	25.00
Rindstatar, medium oder rassig (75 gramm) Tartare de bœuf, medium ou épicé (75 grams)	CHF	23.00
als Hauptgang comme plat principal	CHF	39.00

Suppen / Les Soupes

Rindsbouillon
mit Flädli und Frühlingszwiebeln
Bouillon de bœuf
aux crêpes fines et aux oignons nouveaux

CHF 9.50

Schaumsuppe vom Hergiswiler Bärlauch
mit Kräuter-Crostini
Soupe mousseuse à l'ail des ours d'Hergiswil
accompagnée de crostini aux herbes

CHF 12.00

Empfehlung des Küchenchefs / Recommandation du chef

Weisswein-Spargelveloute
mit Zitronenöl
und frischer Brunnenkresse
Velouté d'asperges au vin blanc
à l'huile de citron
et au cresson frais

CHF 12.00



Hauptgänge / Plats principaux

Portion weisse und / oder grüne Spargeln mit Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise Une portion d'asperges blanches et / ou vertes accompagnées de pommes de terre sautées et d'une sauce hollandaise	CHF	29.00
- kleine Portion petite portion	CHF	23.00
- mit 60 gramm gekochtem Schinken avec 60 grammes de jambon cuit	+ CHF	7.00
- mit 60 gramm Parmaschinken avec 60 grammes de jambon de Parme	+ CHF	11.00
Schweinsgeschnetzeltes «Szechuan Art» 🍴 mit asiatischem Gemüse und Jasminreis Émincé de porc «à la Sichuanaise» 🍴 avec des légumes asiatiques et du riz au jasmin	CHF	32.00
Hausgemachte «Pilatus Ravioli» gefüllt mit Rindsschmorbraten Nussbutter und Salbei «Pilatus Ravioli» fait maison farci de bœuf braisé beurre de noix et sauge	CHF	32.00
Gebratenes «Alpstein» Pouletbrüstchen mit Zitronensauce auf Karotten-Ingwerstampf, glasierter Pak Choi und Jasminreis Filets de poulet «Alpstein» rôtis à la sauce au citron, accompagnés d'une purée de carottes et de gingembre avec du pak choï glacé et du riz au jasmin	CHF	37.00

Rosa gebratene Tagliata vom Lammrücken
mit Thymianjus und mariniertem Rucola
Bratkartoffeln und Spargel-Duett
Tagliata d'agneau rosée
accompagnée d'un jus au thym, de roquette marinée,
Pommes de terre sautées et duo d'asperges

CHF 43.00

Kalbsschnitzel «Julia»
mit Morchelrahmsauce
Tagliatelle und Frühlingsgemüse
Escalope de veau «Julia»
sauce à la crème aux morilles
Tagliatelles et légumes de printemps

CHF 48.00

Gebratenes Rindsfilet
serviert mit Pommes frites und Ofengemüse
Filet de bœuf rôti
servi avec des frites et des légumes rôtis

Gentleman's Cut (180 gramm) CHF 55.00
Lady's Cut (140 gramm) 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

Spezialität / Spécialité

(ab zwei Personen / à partir de 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 21:00 heures

Vegetarische Speisen / Plats végétariens

Spargel-Bärlauchrisotto mit Parmesanchips Risotto aux asperges et à l'ail des ours avec des chips de parmesan Auch vegan erhältlich / Également disponible en version végétalienne	CHF	28.00
Kunterbunter Frühlings-Gemüseteller an Pilzrahmsauce mit Griessnocken Assiette de légumes printaniers colorés à la sauce aux champignons et à la crème, accompagnée de gnocchis à la semoule	CHF	29.00
Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat serviert mit mariniertem Rucola und gepickelten Zwiebeln und Radieschen Tortelloni fait maison farcis à la ricotta et aux épinards servis avec de la roquette marinée et des oignons et radis marinés	CHF	34.00

Fisch / Poisson

Tagliatelle «Alfredo» mit cremiger Butter-Parmesansauce und Lachswürfeln Tagliatelles « Alfredo» à la sauce crémeuse au beurre et au parmesan et carrée de saumon	CHF	34.00
Eglifilet «Müllerin Art» mit Salzkartoffeln und Blattspinat Filet de perche «à la meunière» avec pommes de terre nature et épinards en branches	CHF	38.00
Gedämpftes Alpen-Zanderfilet mit Kräutersauce auf cremigem Parmesanrisotto und grünen Spargeln Filet de sandre des Alpes cuit à la vapeur, accompagné d'une sauce aux herbes sur un risotto crémeux au parmesan et d'asperges vertes	CHF	47.00

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
purée de pommes faite maison

CHF 25.00

Kalbsgeschnetzeltes
«Zürcher Art»
mit Rösti und Gemüse
Émincé de veau
à la zurichoise
avec Rösti croustillant et légumes

CHF 43.00

Wienerschnitzel «Pilatus Art»
mit goldig gebratenen Kartoffeln
und Preiselbeeren
Escalope viennoise à la Pilatus
avec pommes de terre frites dorées
et airelles

CHF 44.00



Käsedessert / Dessert au fromages

mit 5 Sorten Käse
avec 5 types de fromages

CHF 18.00

Hausgemachte Desserts / Desserts maison

Erfrischendes Erdbeertiramisu
Tiramisu aux fraises

CHF 13.00

Rhabarberkompott
mit Holunderblütensorbet
Compote de rhubarbe
au sorbet aux fleurs de sureau

CHF 14.00

Mille-feuille mit Erdbeeren
und luftigem Vanillemousse
Mille-feuille aux fraises
et mousse légère à la vanille

CHF 14.00

Schokoladenküchlein
mit Mango-Passionsfruchtsorbet
Petits gâteaux au chocolat
accompagnés d'un sorbet à la mangue et au fruit de la passion

CHF 16.00

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
Alpstein poulet / Poulet Alpstein – Schweiz / Suisse
Schinken / Jambon – Schweiz / Suisse
Parmaschinken / Jambon de Parme – Italien / Italie
Lamm / Agneau – Australien / Australie
Egli / Égli – Estland / Estonia
Alpen-Zander / Sandre des Alpes – Schweiz / Suisse
Crevetten / Crevettes – Vietnam / Vietnam
Lachs / Saumon – Schweiz / Suisse
Jakobsmuscheln / Coquilles Saint-Jacques – Nordwestpazifik / Pacifique Nord-Ouest

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