

Gourmet Menu

Gourmet Menu

Erfrischendes Lachstatar auf Avocado
mit Frühlingszwiebeln und Wasabi Mayonnaise

Refreshing salmon tartare on avocado
with spring onions and wasabi mayonnaise

Basilikumsuppe
mit Tomaten Bruschetta
und «Stracciatella di bufala»

Basil soup
with tomato bruschetta
and «stracciatella di bufala»

Gebratenes Rindsfilet
mit Pommes frites
und mediterranem Ofengemüse
Roasted beef fillet
with French fries
and mediterranean roasted vegetables

oder / or

Gedämpftes Alpen-Zanderfilet
mit Zitronensauce,
Safranrisotto und sommerlichem Ratatouille

Steamed Alpine zander fillet
with lemon sauce
Saffron risotto and summery ratatouille

Zitrusfrüchte-Joghurtmousse
mit frischen Beeren und Orangen Coulis
Citrus fruit yoghurt mousse
with fresh berries and orange coulis

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 Wassermelone und Feta
Green leaf salad with watermelon and feta

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

Lauwarmes Ziegenkäsetartelette
an sommerlichem Salat
mit Beeren und Brotchips
Warm goat's cheese tartlet
served with a summery salad
with berries and bread crisps

CHF 22.00

«Trutello Tonnato»
Dünn aufgeschnittene Trutenbrust
an Thunfischsauce mit Kapern und roten Zwiebeln
«Trutello Tonnato»
Thin sliced turkey breast
tuna sauce with capers and red onions

CHF 23.00

Erfrischendes Lachstatar
auf Avocado mit Frühlingszwiebeln
und Wasabi-Mayonnaise
Refreshing salmon tartare
on avocado with spring onions
and wasabi mayonnaise

CHF 23.00

Rindstatar, medium oder rassig
Beef tatar, medium or spicy
als Hauptgang
as a main course

CHF 23.00

CHF 39.00

Suppen / Soups

Rindsbouillon CHF 9.50
mit Flädli und Frühlingszwiebeln
Beef broth
with pancake strips and spring onions

Tom Kha Gai Suppe 🍲 CHF 14.50
Thailändische Suppe mit Poulet
Kokosmilch und Zitronengras
Tom Kha Gai soup 🍲
Thai soup with chicken
coconut milk and lemongrass

Empfehlung der Küchencrew / The kitchen team's recommendation

Basilikumsuppe
mit Tomaten Bruschetta
und «Stracciatella di bufala»
Basil soup
with tomato bruschetta
and «stracciatella di bufala»

CHF 11.00



Hauptgänge / Main courses

Caesar Salat «New Age» Zarte Pouletbrust-Streifen im Panko-Knuspermantel mit Speck Blattsalat an Caesar-Dressing mit Sbrinz-Spänen Yuzu-Mayonnaise und knusprigen Croutons Caesar salad «New Age» Tender strips of chicken breast in a crispy panko coating with bacon lettuce with fresh Caesar dressing, Sbrinz shavings Yuzu-Mayonnaise and crispy croutons	CHF	27.00
Schweinsgeschnetzeltes «Szechuan Art»  mit Jasminreis und asiatischem Gemüse «Szechuan Style» sliced pork  with jasmine rice and Asian vegetables	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
Satay Spiesse Pouletspiesse mit Erdnuss-Sauce und gebratenem Reis Satay skewers Chicken skewer with peanut sauce and fried rice	CHF	34.00

Rosa gebratene Tagliata vom Lammrücken
mit Thymiansauce,
Safranrisotto und sommerlichem Ratatouille
Pink-roasted tagliata of lamb loin
with thyme sauce
saffron risotto and summery ratatouille

CHF 43.00

Gebratenes Rindsfilet
serviert mit Pommes frites und mediterranem Ofengemüse
Roasted beef fillet
served with french fries and mediterranean roasted 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
Chimi Churri / Chimichurri 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



Pilatus Spiesse / Pilatus skewers

Spiess von der Pouletbrust
mit süss-saurer Chilisauce
Skewer with chicken breast
served with sweet and sour chilli sauce

CHF 32.00

Spiess vom Schweinsfilet
mit Speck, Peperoni und Zucchetti
und hausgemachter BBQ-Sauce
Skewer of pork filet
with bacon, bell pepper and zucchini
and homemade BBQ sauce

CHF 35.00

Surf & Turf Spiess
mit Rindsfilet und Riesencrevetten
dazu Knoblauchsauce
Surf & Turf skewer
with beef fillet and king prawns
and garlic sauce

CHF 42.00

Alle Spiesse werden mit Cognac flambiert
und mit Cafe de Paris Butter und Pommes Frites serviert.

All skewers are flambeed with cognac
and served with Cafe de Paris butter and French fries.

Vegetarische Speisen / Vegetarian dishes

	Cremiger Orangerisotto mit Burrata und Basilikumöl Creamy Orange Risotto with Burrata and Basil Oil	CHF	28.00
	Orecchiette mit Pistazienpesto und getrockneten Tomaten Orecchiette with pistachio pesto and dried tomatoes	CHF	28.00
	Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat serviert mit Zitronen-Cherrytomaten-Sauce Homemade tortelloni filled with ricotta and spinach served with a lemon and cherry tomato sauce	CHF	34.00
Fisch / Fish			
	Eglifilet «Müllerin Art» mit Salzkartoffeln und Blattspinat Perch fillet «Müllerin Style» with boiled potatoes and leaf spinach	CHF	39.00
	Im Bierteig gebackene Felchenfilets mit hausgemachter Tartarsauce und buntem Sommersalat Whitefish fillets fried in beer batter with homemade tartar sauce and colorful summer salad	CHF	39.00
	Gedämpftes Alpen-Zanderfilet mit Zitronensauce, Safranrisotto und sommerlichem Ratatouille Steamed Alpine zander fillet with lemon sauce saffron risotto and summery ratatouille	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 44.00

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

CHF 45.00



Käsedessert / Cheese dessert

mit 5 Sorten Käse
Appenzeller, Greyerzer, Brie, Chaumes und Gorgonzola
with 5 types of cheese
Appenzeller, Gruyère, Brie, Chaumes and Gorgonzola

CHF 18.00

Hausgemachte Desserts / Homemade desserts

Zitrusfrüchte-Joghurtmousse
mit frischen Beeren und Orangen Coulis
Citrus fruit yoghurt mousse
with fresh berries and orange coulis

CHF 10.00

Sofie's Cheesecake
mit Sommerfrüchte und Minze
Sofie's Cheesecake
with summer berries and mint

CHF 12.00

Erfrischendes Erdbeertiramisu
Refreshing strawberry Tiramisu

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
Schinken / Ham – Schweiz / Switzerland
Truthahn / Turkey – Ungarn / Hungary
Lamm / Lamb – Schweiz, Irland / Switzerland, Ireland
Egli / Perch – Estland / Estonia
Alpen-Zander / Zandre Alpine – Schweiz / Switzerland
Riesencrevetten / Giant Prawns – Vietnam / Vietnam
Lachs / Salmon – Schweiz, Norwegen / Switzerland, Norway
Felchen / Whitefish – Schweiz / Switzerland

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