

# Feinschmecker Menu

## Gourmet Menu

Lassen Sie sich  
von unserem Küchenchef

*Antonino Messina*

und seinem Küchenteam  
mit einem leckeren 4-Gänge-Menu überraschen.

Teilen Sie uns mit,  
ob Sie Fisch oder Fleisch als Hauptgang bevorzugen  
und Allergien oder Unverträglichkeiten haben.

Let our chef

*Antonino Messina*

and his team surprise you  
with a delicious 4-course menu.

Let us know whether you prefer  
a fish or meat main course  
and let us know about any allergens or intolerances.

Das Feinschmecker Menu ab 2 Personen  
The gourmet menu for 2 or more people

Das Feinschmeckermenü ist bis 21:00 Uhr erhältlich  
The gourmet menu is available until 9 pm

CHF 89.00  
pro Person  
per person

# Herbst Spezialitäten

## Autumn specialities

### Vorspeisen / Starters

Kurz gebratenes Hirschgeschnetzeltes  
auf Feldsalat mit Baumnüssen  
an Himbeerdressing  
Quick-roasted venison  
with lamb's lettuce, walnuts  
and raspberry dressing  
CHF 21.00

Wachtelbrust gebraten  
auf Feigencarpaccio  
mit Rosenkohl  
Roasted quail breast  
on fig carpaccio  
with brussels sprouts  
CHF 23.00

### Hauptgänge / Main courses

Wildschwein «Thai Curry Style»  
mit asiatischem Gemüse  
und Jasminreis  
Wild boar Thai Curry Style  
with Asian vegetables  
and jasmine rice  
CHF 37.00

Entrecote vom Hirsch  
mit schwarzem Johannisbeerenragout,  
Spätzli, Rotkraut und Marronipüree  
Venison entrecote  
with black currants ragout,  
Spätzli, red cabbage and chestnut puree  
CHF 45.00

---

### Spezialität / Speciality

(für zwei Personen / for two persons)

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

(mindestens 25 Minuten / at least 25 minutes)

CHF 49.00

Preis pro Person / price per person

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

---

# Speisekarte

## Menu

### Vorspeisen / Starters

Grüner Blattsalat mit Orange, Fenchel und schwarzen Oliven CHF 10.00  
Green salad with orange, fennel and black olives

Gemischter Blattsalat CHF 13.50  
Mixed leaf salad

Dressing nach Wahl / Dressing of your choice

Französisch / French



Italienisch / Italian



Ponzu Dressing (aus Zitrusfrüchten und Sojasauce)

Ponzu dressing (made of citrus fruits and soya sauce)

Caesar Salat mit Speck und gehobeltem Parmesan CHF 13.50  
Caesar salad with bacon and grated parmesan

- mit Pouletbrust CHF 17.00  
with chickenbreast

- mit Black Tiger Crevetten (5 Stk.) CHF 21.00  
with black tiger prawns (5 pcs)

Ceviche mit Bernsteinmakrele CHF 23.00  
Buttermilch und Zitrusöl  
Ceviche with amberjack  
buttermilk and citrus oil

Seefisch Variation CHF 26.00  
Forelle, Zander, Felchen  
mit Süss-saurem Karotten-Zwiebel-Salat und goldener Beete  
Variations of lake fish  
Trout, pikeperch, whitefish  
with sweet and sour carrot and onion salad and golden beetroot

## Suppen / Soups

Tagessuppe  
Soup of the day CHF 10.00

Kräftige hausgemachte Rindsbouillon  
mit Spinatknödel  
Strong beef bouillon  
with spinach dumplings CHF 12.00

### Empfehlung vom Küchenchef Chef's recommendation

Miso-Blumenkohl Süsschen  
mit pochiertem Ei  
Miso-cauliflower soup  
with poached egg

CHF 15.00

## Hauptgänge / Main courses

Gebratenes «Alpstein» Pouletbrüstchen mit Amalfi Zitronensauce Schwarzwurzel und Kürbis Roasted «Alpstein» chicken breast with Amalfi lemon sauce salsify and pumpkin	CHF	37.00
Hausgemachtes Schweins-Cordon Bleu mit Pommes Frites und geschmortem Wirsing Homemade pork cordon bleu with french fries and braised savoy cabbage	CHF	39.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und Marktgemüse Strips of veal «Zurich style» with «Rösti» and market vegetables	CHF	43.00
Gebratenes Rindsfilet (180g) mit Karottenpüree, Rosenkohl, Radieschen «Viola» und Pommes Gaufrette Beef fillet (180g) with carrot purée, brussels sprouts, «Viola» radishes and fries Gaufrette	CHF	55.00

## Vegetarische Speisen / Vegetarian dishes

Leckere Bergkäse Spätzli  
Delicious mountain cheese Spätzli

CHF 27.00

Tagliolini mit Brokkolipesto  
und Kichererbsen Popcorn  
Tagliolini with broccoli pesto  
and chickpea popcorn

CHF 27.00

Kürbisrisotto mit Steinpilz  
und Stanser Fladä Käse  
Pumpkin risotto with porcini mushrooms  
with «Stanser Fladä» cheese

CHF 32.00

«Wilder Vegiteller»  
mit all unseren Wildbeilagen  
(auch vegan erhältlich)  
«Wild autumn dish»  
plate of vegetables side dishes from the game  
(also available as vegan)

CHF 33.00



## Fisch / Fish

Seezunge nach «Müllerin Art» Herbstliches Ratatouille und Salzkartoffeln Sole «Müller Style» autumn ratatouille and boiled potatoes	CHF	52.00
Tintenfisch mit Stängelkohl gefüllt weisse Bohnen und Kürbisöl Octopus stuffed with steam cabbage with white beans and pumpkin oil	CHF	37.00
Eglifilet nach «Müllerin Art» mit Jasminreis und Artischocken Perch fillet «Müllerin Style» with jasmine rice and artichokes	CHF	38.00
Pochierter Saibling «Zuger Art» an Rieslingsauce mit Venere Reis Poached char «Zug style» with Riesling sauce and venere rice	CHF	41.00

## 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

Weisschimmelkäse 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 flavors)	CHF	16.00
Mittlerer Teller / medium plate	(4 Sorten / 4 flavors)	CHF	19.00
Grosser Teller / large plate	(5 Sorten / 5 flavors)	CHF	21.00



## Hausgemachte Desserts / Homemade desserts

Warmes Schokoladentörtchen mit Bananen-Passionsfrucht-Sorbet Warm chocolate tart with banana passion fruit sorbet	CHF	15.00
Pavlova mit Zitrusfruchtragout und Combawa Pavlova with citrus fruit ragout and Combawa	CHF	15.00
Hausgemachtes Tiramisu Homemade tiramisu	CHF	14.00
«Kaffee Gourmet» Kaffee oder Espresso mit einer kleinen Dessert Variation «Gourmet Coffee» Coffee or espresso with a variation of small desserts	CHF	14.00
Coupe Nesselrode Coupe Nesselrode (chestnut puree, meringue, vanilla ice cream, cream, heart cherry)	CHF	16.00

## 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	CHF	4.00
Glaces: Schokolade, Vanille, Erdbeer, Caramel Pistazie, Stracciatella, Kaffee Sorbets: Zitrone, Mango, Himbeere Hausgemachtes: Vanille-Rosmarin	CHF	4.50
per 1 scoop	CHF	4.00
ice cream: chocolate, vanilla, strawberry, caramel pistachio, stracciatella, coffee sherbet: lemon, mango, raspberry Homemade: vanilla-rosemary ice cream	CHF	4.50
+ Rahm + whipped cream	CHF	1.50

## Kleine Coupes / Small ice cream coupes

« Alexandra »	CHF	9.50
Vanille- und Caramelglace mit Caramelsauce und Rahm Vanilla and caramel ice cream with caramel sauce and whipped cream		
« Amarena »	CHF	9.50
Vanilleglace mit Amarena – Kirschen und Rahm Vanilla ice cream with Amarena cherries and whipped cream		
« Siesta Stracciatella »	CHF	9.50
Stracciatella- und Schokoladenglace mit Rahm Stracciatella and chocolate ice cream and whipped cream		
« Tricolore »	CHF	9.50
Erdbeer-, Pistazie- und Stracciatellaglace mit Rahm Strawberry, pistachio and stracciatella ice cream with whipped cream		

« 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  
Hirsch / Venison – Österreich / Austria  
Wildschwein / Wild boar – Deutschland / Germany  
Reh / Roe - Österreich / Austria  
Poulet / Chicken – Schweiz / Switzerland  
Wachtel / Quail – Frankreich / France  
Saibling / Char – Island / Iceland  
Zander / Pike-perch – Rumänien / Romania  
Egli / Perch – Estland / Estonia  
Forelle / Trout – Italien / Italy  
Felchen / Whitefish – Deutschland / Germany  
Bernsteinmakrele / Amberjack – Dänemark / Denmark  
Seezunge / Sole – Niederlande / Netherlands  
Tintenfisch / Octopus – Italien / Italy

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