

Gourmet Menu

Gourmet Menu

Ei in Polentakruste
mit Babyspinat und Sbrinz-Schaum
Egg in Polenta crust
with baby spinach and Sbrinz-foam

Hausgemachte Tortellini
gefüllt mit Ricotta und Spinat
serviert mit Blumenkohlcreme und Federkohlchip
Homemade tortellini
filled with ricotta and spinach
served with cauliflower cream and kale chips

Gebratenes Rindsfiletmedaillon
an Pfeffersauce
mit Ofengemüse und Süsskartoffelstampf
Roasted beef fillet medallion
on pepper sauce
with baked vegetables and sweet potato mash

oder / or

Gedämpftes Alpen-Zanderfilet mit Kräutern
an Schalotten-Weissweinsauce
mit gebratenem Sellerie-Kartoffel-Püree
Steamed Alpine zander filet with herbs
in shallot and white wine sauce
with roasted celery and potato puree

Clementinen Mousse
mit Kumquats und Milchreisschaum
Clementine mousse
with kumquats and milk rice foam

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 Babyranden CHF 10.00
Green salad with radishes and baby beetroot

Gemischter Salat CHF 14.00
Mixed salad

Dressing nach Wahl / Dressing of your choice
Französisch / French
 Italienisch / Italian
Himbeerdressing / Raspberry dressing

Nüsslisalat mit Ei CHF 14.00
an französischer Sauce
Lamb's lettuce salad with egg
and French dressing

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

- mit Poulet CHF 17.00
with chicken

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

Dallenwiler Geissenkäse-Creme Brûlée CHF 15.00
mit Frisee, Trauben und Randengel
Dallenwiler goat's cheese crème brûlée
with frisée, grapes and beetrootgel

Ei in Polentakruste CHF 16.50
mit Babyspinat und Sbrinz-Schaum
Egg in Polenta crust
with baby spinach and Sbrinz-foam

Rindstatar, medium oder rassig (75 gr) CHF 23.00
Beef tatar, medium or spicy (75 gr)

als Hauptgang CHF 39.00
as a main course

Suppen / Soups

Rindsbouillon
mit Quark-Thymian-Knödel
Beef bouillon
with quark-thyme dumplings

CHF 10.00

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernölschaum
und Kürbiscrunch
Pumpkin cream soup
with pumpkin seed oil foam
and pumpkin crunch

CHF 11.00

Empfehlung des Küchenchefs / Chef's recommendation

Cremiges Waldpilzsüppchen
Creamy Woodland mushroom soup

CHF 11.00



Hauptgänge / Main courses

Schweinsgeschnetzeltes «Szechuan Art» mit asiatischem Gemüse und Jasminreis (leicht scharf) «Szechuan Style» sliced pork with Asian vegetables and jasmine rice (slightly spicy)	CHF	32.00
«Pilatus Ravioli» gefüllt mit Rindsschmorbraten Nussbutter und Salbei «Pilatus Ravioli» filled with pot roast beef with brown butter and sage	CHF	32.00
Gebratenes «Alpstein» Pouletbrüstchen mit Amalfi Zitronensauce Schwarzwurzel und Kürbis Roasted «Alpstein» chicken breast with Amalfi lemon sauce salsify and pumpkin	CHF	37.00
Tafelspitz vom Kalb mit Petersilienkartoffeln Marktgemüse und frischem Meerrettich «Tafelspitz» of veal with parsley potatoes market vegetables and fresh horseradish	CHF	38.00
Hirschentrecôte mit Wacholderjus Spätzli und Rotkraut Venison entrecôte with juniper jus Spätzli and red cabbage	CHF	45.00

Gebratenes Rindsfilet
mit Ofengemüse und Süsskartoffelstampf
Roasted beef fillet
with baked vegetables and sweet potato mash

Gentleman's Cut (180 gr)

CHF 55.00

Lady's Cut (140 gr)

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 as desired

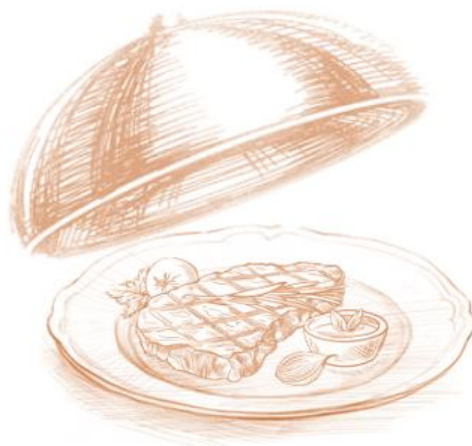
(mindestens 25 Minuten / at least 25 minutes)

CHF 65.00

Preis pro Person / Price per person

Dieses Gericht ist bis 21:00 Uhr erhältlich

This dish is available until 21:00 o'clock



Vegetarische Speisen / Vegetarian dishes

Kürbisrisotto CHF 29.00
mit Burratacreme und Kürbis Chips
Pumpkin risotto
with Burratacreme and pumkin chips

Winterlicher Vegiteller CHF 32.00
mit Gemüsevariation, Süsskartoffelstampf
und Steinpilzrahmsauce
Winter veggie plate
with assorted vegetables, sweet potato mash
and porcini mushroom cream sauce
Auch vegan erhältlich / Also available in vegan form

Hausgemachte Ravioli CHF 35.00
gefüllt mit Ricotta und Spinat
serviert mit Blumenkohlcreme und Federkohlchip
Homemade ravioli
filled with ricotta and spinach
served with cauliflower cream and kale chips

Fisch / Fish

Eglifilet «Müllerin Art» CHF 36.00
mit Salzkartoffeln
und Blattspinat
Perch fillet «Müllerin Style»
with boiled potatoes
and leaf spinach

Gedämpftes Alpen-Zanderfilet mit Kräutern CHF 47.00
an Schalotten-Weissweinsauce
mit gebratenem Sellerie-Kartoffel-Püree
Steamed Alpine zander filet with herbs
in shallot and white wine sauce
with roasted celery and potato puree

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 «Urner Art»
mit Zwiebelschwitzi
und hausgemachtem Apfelmus
Äplermagronen «Urner style»
with sweated 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
mit goldig gebratenen Kartoffeln
und Preiselbeeren
Wienerschnitzel
with gold fried potatoes
and cranberries

CHF 44.00



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

Weisseschimmelkäse 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 Früchtebrot serviert.

All cheese platters are served with homemade fig jam and fruit bread.

Kleiner Teller / small plate	(3 Sorten / 3 flavours)	CHF	16.00
Mittlerer Teller / medium plate	(4 Sorten / 4 flavours)	CHF	19.00
Grosser Teller / large plate	(5 Sorten / 5 flavours)	CHF	21.00

Hausgemachte Desserts / Homemade desserts

Hausgemachtes Apfelkuchlein mit Vanilleeis und Apfelweinespuma Homemade apple pie with vanilla ice cream and apple cider foam	CHF	12.00
Winterliches Birnen-Tiramisu mit Granatapfel Winter pear tiramisu with pomegranate	CHF	14.00
Clementinen Mousse mit Kumquats und Milchreisschaum Clementine mousse with kumquats and milk rice foam	CHF	15.00
Warmes Schokoladenkuchlein mit Birnen-Passionsfrucht-Sorbet Warm chocolate cake with pear 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 CHF 10.50

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

Kaffeeglace CHF 12.50

mit Haselnusskrokant und Rahm
Coffee ice cream
with hazelnut brittle and whipped cream

Wiener Eiskaffee CHF 14.00

2 Kugeln Vanilleeis mit Rahm und Kaffee
Viennese iced coffee
2 scoops of vanilla ice cream with whipped cream and coffee

Empfehlung des Hauses CHF 16.00

« 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

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		
per 1 scoop	CHF	4.00
ice cream: chocolate, vanilla, strawberry, caramel		
pistachio, stracciatella, coffee		
sherbet: lemon, mango, raspberry		
+ Rahm	CHF	1.50
+ whipped cream		

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
Poulet / Chicken – Schweiz / Switzerland
Alpstein poulet / Corn-fed chicken – Frankreich / France
Hirsch / Deer – Deutschland / Germany
Egli / Perch – Estland / Estonia
Alpen-Zander / Zandre Alpine – Schweiz / Switzerland
Crevetten / Prawns – Vietnam / Vietnam

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