Herbstliches Gourmet Menu

Autumn Gourmet Menu

Nüsslisalat mit Ei
Croutons und Speck
an französischer Sauce
Lamb's lettuce salad with egg
Croutons and bacon
French dressing

***

Cremiges Waldpilzsüppchen
verfeinert mit Sherry
dazu karamellisierte Marroni
Creamy Mushroom Soup
enriched with Sherry
served with caramelized chestnuts

***

Gebratenes Rindsfilet
mit Ofengemüse und Bratkartoffeln
Roasted beef fillet
with baked vegetables and roast potatoes

oder / or

Pochierte Saiblingsfilet «Zuger Art»
mit Süsskartoffelstock
Pastinake und Rosenkohlherzen
Poached Char Fillet «Zuger Style»
with sweet potato purée
parsnips and Brussels sprout hearts

***

Crème brûlée
mit Kürbisglace
Crème brûlée
with pumpkin ice cream

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

CHF 84.00
pro Person
per person

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

Herbst Spezialitäten
Autumn specialties

Vorspeisen / Starters

Nüsslisalat mit Hirschstreifen
an Himbeer-Dressing
Baumnüssen und
schokolierten Kürbiskernen
Lamb's lettuce salad with deer strips
and raspberry dressing
walnuts and
chocolate-coated pumpkin seeds

CHF 19.00

Wachtelbrust
auf Feigen-Carpaccio
mit Orangenfilets
und Rosenkohlblätter
Quail breast
on fig carpaccio
with orange filets
and Brussels sprout leaves

CHF 23.00

Pilzterrine
auf Apfel-Kürbis Chutney
mit Balsamico Reduktion
Mushroom terrine
on a bed of apple-squash chutney
with balsamic reduction

CHF 18.00

Suppe / Soup

Cremiges Waldpilzsüppchen
verfeinert mit Sherry
dazu karamellisierte Marroni
Creamy Mushroom Soup
enriched with Sherry
served with caramelized chestnuts

CHF 12.00

Hauptgänge / Main courses

Rehgeschnetzeltes
mit Spätzli
Rotkraut und Mirza Apfel
Venison Strips
with spaetzle
red cabbage and mirza apples

CHF 44.00

Gebratene Perlhuhnbrust
an Feigenjus
Kürbispuree und Federkohlchips
Guinea fowl breast
with fig gravy
pumpkin purée and kale chips

CHF 39.00

Klassischer Hirschpfeffer
mit Speck, Croutons, Silberzwiebeln,
Spätzli, Rotkraut, Marroni
Apfel gefüllt mit Preiselbeeren
Classic deer pepper
with bacon, croutons, pickled onions,
spaetzle, red cabbage, chestnuts
apple filled with cranberries

CHF 41.00

Spezialität / Speciality

(für zwei Personen / for two persons)

Rehrücken
an einer Wildrahmsauce
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren
Saddle of venison
in a game cream sauce
with Spätzli, red cabbage,chestnuts and apple filled with cranberries

(mindestens 25 Minuten / at least 25 minutes)

CHF 57.00
Preis pro Person / Price per person

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

Vegetarische Speise / Vegetarian dish

Wilder Vegiteller
mit Spätzli und all unseren Wildbeilagen
und Steinpilzcremesauce
Vegetarian autumn dish
generous plate of vegetables and side dishes from the game
with porcini cream sauce

Vegan auch vegan erhältlich / available also in vegan version

CHF 33.00

Desserts

Vermicelles mit Meringues
und Rahm
Vermicelles with Meringues
and whipped cream

CHF 13.00

«Coupe Nesselrode»
Vermicelles mit Vanilleglace,
Rahm und Meringues
«Coupe Nesselrode»
Vermicelles with vanilla ice cream,
whipped cream and Meringues

CHF 16.00

Speisekarte
Menu

Vorspeisen / Starters

Grüner Blattsalat CHF 11.00
mit Babyranden, Orangenfilets, Trauben und Kürbiskernen
Green salad
with baby beets, orange segments, grapes and pumpkin seeds

Gemischter Salat CHF 14.00
Mixed salad

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

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons CHF 16.00
an französischer Sauce
Lamb's lettuce salad with egg, bacon and croutons
French dressing

Lauwarmes Ziegenkäsetartelette CHF 20.00
an herbstlichem Salat mit Walnuss und Randen
Warm goat cheese tartlet
with an autumn salad, walnuts and beets

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 CHF 10.00
mit Flädli
Beef bouillon
with pancake strips

Kürbiscremesuppe CHF 12.00
mit Kokosmilch, Kürbiskerncrunch
und hausgemachtem pikantem Öl
Pumpkin cream soup
With coconut milk, pumpkin seed crunch
and homemade spicy oil

Hauptgänge / Main courses

Caesar Salat «New Age» CHF 27.00
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

Schweinsgeschnetzeltes «Szechuan Art» CHF 32.00
mit Jasminreis
und asiatischem Gemüse
«Szechuan Style» sliced pork
with jasmine rice
and Asian vegetables

Hausgemachte «Pilatus Ravioli» CHF 32.00
gefüllt mit Rindsschmorbraten
Nussbutter und Salbei
Homemade «Pilatus Ravioli»
filled with pot roast beef
with brown butter and sage

Satay Spiesse CHF 34.00
Pouletspiesse mit Erdnuss-Sauce
und gebratenem Reis
Satay skewers
Chicken skewer with peanut sauce
and fried rice

In Merlot geschmortes Lammragout CHF 38.00
mit Kartoffelpüree
und Herbstgemüse
Lamb ragout braised in Merlot
with mashed potatoes
and fall vegetables

Gebratenes Rindsfilet
mit Ofengemüse und Bratkartoffeln
Roasted beef fillet
with baked vegetables and roast potatoes

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

Flammkuchen

«Elsässer» Flammkuchen CHF 23.00
Klassisch mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm
Alsatian Flammkuchen
Classic style with bacon, onions, and sour cream

Flammkuchen mit Rauchlachs CHF 27.00
Meerrettich und Zwiebeln
Flammkuchen with smoked salmon
horseradish and onions

Mediterraner Flammkuchen CHF 21.00
mit Gemüse und Oliven
Mediterranean Flammkuchen
with vegetables and olives

Vegetarische Speisen / Vegetarian dishes

Waldpilzrisotto CHF 29.00
mit Kürbiswürfel und Federkohlchips
Wild mushroom risotto
with diced pumpkin and kale chips

Hausgemachte Tortelloni CHF 35.00
gefüllt mit Ricotta und Spinat
an Kürbiscremesauce mit Rosenkohlblätter
Homemade tortelloni
filled with ricotta and spinach
served with a pumpkin cream sauce and Brussels sprout leaves

Fisch / Fish

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

Pochierte Saiblingsfilet «Zuger Art» CHF 47.00
mit Süsskartoffelstock
Pastinaken und Rosenkohlherzen
Poached Char Fillet «Zuger Style»
with mashed sweet potato
parsnips and Brussels sprout hearts

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

Älplermagronen «Urner Art»
mit Zwiebelschwitzi
und hausgemachtem Apfelmus
Älplermagronen «Urner style»
with sweated onions
and homemade apple sauce

CHF 25.00

Kalbsgeschnetzeltes
«Zürcher Art»
Rösti und Gemüse
Strips of veal
«Zürich style»
served 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 — CHF 18.00
Appenzeller, Greyerzer, Brie, Chaumes und Gorgonzola
with 5 types of cheese
Appenzeller, Gruyère, Brie, Chaumes and Gorgonzola

Hausgemachte Desserts / Homemade desserts

Warmer Apfelstrudel — CHF 15.00
mit Vanillesauce
Lukewarm apple pie
with vanilla sauce

Herbstliches Zwetschgen-Tiramisu — CHF 14.00
Homemade tiramisu with plums

Crème brûlée — CHF 15.00
mit Kürbisglace
Crème brûlée
with pumpkin ice cream

Warmes Schokoladenküchlein — CHF 16.00
mit Birnen Sorbet
Warm chocolate cake
with pear sorbet

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 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 » CHF 9.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce
und Rahm
Vanilla ice cream with chocolate sauce
and whipped cream

« Duchessa » CHF 9.50
Stracciatella-, Pistazie-
und Schokoladenglace
Stracciatella, pistachio
and chocolate ice cream

« Moonlight » CHF 9.50
Vanille-, Pistazieglace und Mangosorbet
mit Rahm
Vanilla and pistachio ice cream with mango sorbet
and whipped cream

« Bailey's » CHF 10.50
Mocca- und Vanilleglace
mit Haselnusskrokant und Bailey's
Mocha and vanilla ice cream
with hazelnut brittle and bailey's

« Banana Split » CHF 10.50
Banane mit Vanilleglace, Schokoladensauce,
Mandelsplitter und Rahm
Banana with vanilla ice cream, chocolate sauce,
almonds splits and whipped cream

Alle Coupes sind auch in grossen Portionen erhältlich + CHF 3.00
All coupes are also available in large portions

Mangosorbet mit Malibu CHF 13.00
Mango sherbet with Malibu

Himbeersorbet mit Himbeergeist CHF 13.00
Rasperry sherbet with rasperry spirit

Zitronensorbet mit Wodka CHF 13.00
Lemon sherbet with vodka

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.

Brotdeklaration / Bread declaration

All unsere Brote werden in der Schweiz hergestellt. / All of our breads are made in Switzerland.
Toast / Toast – Frankreich / France

Herkunft von Fleisch und Fisch / Meat and fish declaration

Rind / Beef – Schweiz / Switzerland
Schwein / Pork – Schweiz / Switzerland
Kalb / Veal – Schweiz / Switzerland
Hirsch / Deer – Österreich / Austria
Reh / Vension – Österreich / Austria
Wachtel / Quail – Frankreich / France
Perlhuhn / Guinea fowl – Frankreich / France
Poulet / Chicken – Schweiz / Switzerland
Hirsch / Deer – Deutschland / Germany
Reh / Venison – Österreich / Austria
Egli / Perch – Estland / Estonia
Saibling / Char – Niederlande / Netherlands
Rauchlachs / Smoked salmon – Norwegen / Norway

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