

Feinschmecker Menu

Gourmet Menu

Potpourri von auserlesenen Tomatensorten
serviert mit zarter Burrata, Basilikum, Aceto Balsamico und Olivenöl
Potpourri of exquisite tomatoes
served with a soft Burrata, basil, balsamic vinegar and olive oil

Leichtes Kokos-Limettensüppchen
mit gebratener Riesencrevette
Fine coconut lime soup
with fried king prawn

Frische Kartoffelgnocchi
mit Ruccolapesto und Fetakäse
Fresh potato gnocchi
with rocket pesto and feta cheese

Sautiertes Swiss Alpine Lachsfiletmedaillon
mit Petersilienkartoffeln und jungem Blattspinat
Sauteed Swiss Alpine salmon fillet medallion
with parsley potatoes and young spinach leaves

oder / or

«Tagliata d'Agnello»
Grilliertes, tranchiertes Lammnierstück
an Zitronen-Thymian-Jus mit Bratkartoffeln und mediterranem Gemüse
«Tagliata d'Agnello»
Grilled, carved lamb loin with lemon thyme jus
fried potatoes and mediterranean vegetables

Frischer Weinberg Pfirsich
mariniert mit weissem Portwein und einer Kugel Himbeersorbet
Fresh vineyard peach
marinated with white portwine and a scoop of raspberry sorbet

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

CHF 74.00
pro Person
per person

Speisekarte

Menu

Vorspeisen / Starters

Grüner Blattsalat mit gerösteten Nüssen Dressing nach Wahl: Balsamico, Italienisch oder Französisch Green salad with roasted nuts Dressing of your choice: Balsamic, Italian or French	CHF	9.00
Gemischter Salat mit gerösteten Nüssen Dressing nach Wahl: Balsamico, Italienisch oder Französisch Mixed salad with roasted nuts Dressing of your choice: Balsamic, Italian or French	CHF	13.00
Potpourri von auserlesenen Tomatensorten serviert mit zarter Burrata, Basilikum, Aceto Balsamico und Olivenöl Potpourri of exquisite tomatoes served with a soft Burrata, basil, balsamic vinegar and olive oil	CHF	17.50
«Assiette Saumon Fumée» Rauchlachsteller garniert mit Zwiebeln, Kapern, Zitrone und Meerrettichschaum Smoked salmon plate garnished with onions, capers, lemon and horseradish foam	CHF	23.00

Beefsteak-Tatar
medium oder rassig

CHF 23.00

Beefsteak tartare
medium or spicy

- als Hauptgang
as a main course

CHF 35.00

«Trutello Tonnato»
Dünn aufgeschnittene Trutenbrust
an Thunfischsauce
mit Kapern und roten Zwiebeln

CHF 23.00

«Trutello Tonnato»
Thin sliced turkey breast
tuna sauce
with capers and red onions

- als Hauptgang
as a main course

CHF 32.00

Rindscarpaccio
klassisch mariniert
mit frischem Ruccola und gehobeltem Sbrinz
Beef carpaccio
classic marinated
with fresh rocket and grated sbrinz

CHF 26.00

Suppen / Soups

Kräftige Rindsbouillon
mit Gemüsewürfeln
Strong beef bouillon
with diced vegetables

CHF 8.50

Gazpacho Andaluz
Pikant gewürzte kalte Suppe von Gurke,
Tomate und Peperoni
Gazpacho Andaluz
Spicy, cold soup made from cucumber,
tomatoes and bellpepper

CHF 12.50

**Empfehlung vom Küchenchef
Recommendation from the chef**

Leichtes Kokos-Limettensüppchen
mit gebratener Riesengrille
Fine coconut lime soup
with fried king prawn

CHF 14.00

Fisch / Fish

Gebackene Felchenknusperli vom Sempachersee mit Tartarsauce und buntem Sommersalat an italienischem Dressing Baked Whitefish crisp from Lake Sempach with tartar sauce and colourful summer salad on Italian dressing	CHF	39.00
Gebratene Riesencrevetten an Noilly Prat Sauce Kräuterreis und Brokkoli mit gerösteten Mandelsplittern Fried king prawns on Noilly Prat sauce herb rice and broccoli with toasted slivers of almonds	CHF	36.00
Fettuccine an sämiger Wodkarahmsauce mit geräucherten Lachsstreifen Fettuccine with a creamy vodka sauce and smoked salmon strips	CHF	29.00
Sautiertes Swiss Alpine Lachsfiletmedaillon mit Petersilienkartoffeln und jungem Blattspinat Sauteed Swiss Alpine salmon fillet medallion with parsley potatoes and young spinach leaves	CHF	42.00

Vegetarische Speisen / Vegetarian dishes

Quorngeschnitztes * CHF 29.00
an roter Thai Curry Sauce
Kräuterreis und sommerliches Marktgemüse
Quorn sliced *
with red Thai currysauce
herb rice and summer market vegetables

«Spaghetti alla Mediterranea» * CHF 25.00
mit Tomatensauce, Kirschtomaten, Oliven,
Schalotten und frischem Jungspinat
«Spaghetti alla Mediterranea» *
with tomato sauce, cherry tomatoes, olives,
shallots and fresh baby spinach

Frische Kartoffelgnocchi CHF 26.00
mit Ruccolapesto und Fetakäse
Fresh potato gnocchi
with rocket pesto and feta cheese

* vegan
vegan

Hauptgänge / Main courses

Pouletgeschnetztes an roter Thai Curry Sauce Reis und Brokkoli Chicken strips with red Thai curry sauce rice and broccoli	CHF	32.00
«Tagliata d'Agnello» Grilliertes, tranchiertes Lammnierstück an Zitronen-Thymian-Jus mit Bratkartoffeln und mediterranem Gemüse «Tagliata d'Agnello» Grilled, carved lamb loin with lemon thyme jus fried potatoes and mediterranean vegetables	CHF	44.00
Grilliertes Rindsfilet «Rio Black» an Rotweinjus mit Pommes frites und sommerlichem Marktgemüse Grilled beef filet «Rio Black» on red wine sauce with French fries and summer market vegetables	CHF	59.00
Saftig gebratenes Kotelett vom «Schwyzer Schwein» in Knoblauch-Rosmarinbutter geschwenkt Bratkartoffeln und Salatstrauß an Balsamicodressing Roasted Swiss pork chop tossed in garlic-rosemary butter fried potatoes and salad bouquet with balsamic dressing	CHF	35.00

Genuss / Délice

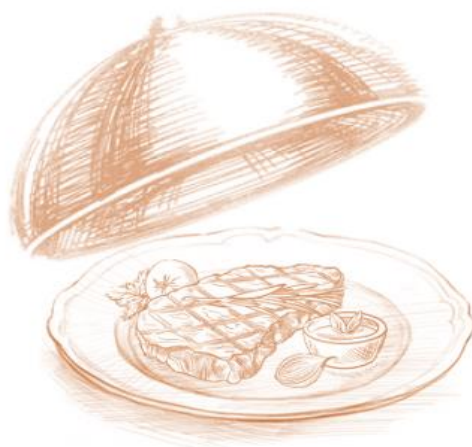
(Ab zwei Personen / from two people)

Chateaubriand «Rio Black» mit Sauce Bearnaise
Reichhaltige Gemüse garnitur
und Beilage nach Wunsch

Chateaubriand «Rio Black» with Bearnaise sauce
Rich vegetables garnish
and side dish as desired

CHF 64.00

Preis pro Person / Price per person





Pilatus Spiesse / Pilatus skewers

Spiess von der Pouletbrust
mit süss-saurer Chilisauce
Roasted Swiss chicken skewer
with sweet and sour chilli sauce

CHF 29.00

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

CHF 42.00

Hergiswiler Grillspiess
Schweinsfilet, Speck, Paprika und Zucchetti
mit hausgemachter BBQ-Sauce
Grilled skewer of Hergiswil
pork filet, bacon, bellpepper and zucchini
with homemade BBQ sauce

CHF 34.00

Alle Spiesse werden mit Cognac flambiert
und mit Cafe de Paris Butter und gebackene Kartoffeln serviert.

All skewers are flambéed with cognac
and served with Cafe de Paris butter and baked potatoes.

Typisch Schweizerisch / Typically Swiss

Hausgemachtes Cordon-Bleu vom Schwein
mit Pommes frites
und Sommergemüse
Homemade pork cordon-bleu
with french fries
and summer vegetables

CHF 39.00

Kalbsgeschnetzeltes
«Zürcher Art» und Rösti
Strips of veal
«Zurich style»
served with Rösti

CHF 42.00

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

CHF 25.00



Desserts

Erfrischendes Zitronen-Joghurtmousse mit Früchten Refreshing lemon yoghurt mousse with fruits	CHF	14.00
Heisse Kirschen mit Vanilleglace Hot cherries with vanilla ice cream	CHF	13.00
Frischer Weinberg Pfirsich mariniert mit weissem Portwein und einer Kugel Himbeersorbet Fresh vineyard peach marinated with white portwine and a scoop of raspberry sorbet	CHF	12.00
Empfehlung unseres Chef Pâtissiers: Pistazieneis auf Amaretto Crunch mit marinierten Beeren und Rahm Recommended by our pastry chef: Pistachio ice cream on Amaretto crunch with marinated berries and whipped cream	CHF	15.00

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	9.50
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	13.00
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	15.00

Traditioneller Eiskaffee mit Kirsch Traditional iced coffee with cherry	CHF	14.00
Swiss-Coffee mit Dettling Kirsch Swiss-Coffee with Dettling Kirsch	CHF	13.00
French-Coffee mit Grand Marnier French coffee with Grand Marnier	CHF	13.00
Italien-Coffee mit Amaretto Italian coffee with Amaretto	CHF	13.00
Irish-Coffee mit Tullamore Dew Irish coffee with Tullamore Dew	CHF	13.00

Glace Karte / Ice cream menu

je 1 Kugel Glaces: Schokolade, Vanille, Erdbeer, Caramel Pistazie, Stracciatella, Kaffee Sorbets: Zitrone, Mango, Himbeere 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

Rio Black Rind / Rio Black Beef – Argentinien / Argentina
Rind / Beef – Schweiz / Switzerland
Kalb / Veal – Schweiz / Switzerland
Schwein / Pork – Schweiz / Switzerland
Lamm / Lamb – Irland, Frankreich, Australien / Ireland, France, Australia
Poulet / Chicken – Schweiz / Switzerland
Truthahn / Turkey – Frankreich / France
Lachs / Salmon – Tessin (Schweiz) / Ticino (Switzerland)
Felchen / Whitefish – Zentralschweiz / Central Switzerland
Rauchlachs / Smoked salmon – Norwegen, Schottland / Norway, Scotland
Riesencrevetten / Giant prawns – Vietnam / Vietnam
Thunfisch / Tuna – Thailand / Thailand