

# Speisekarte

Le Menu

Menu

## Vorspeisen / Entrées / Starters

Grüner Salat Salade verte Green salad	CHF	9.00
---	-----	------


Gemischter Salat Salade mêlée Mixed salad	CHF	11.00
---	-----	-------


Buffelmozzarella auf Tomaten-Pfirsichsalat unter einer Rucola Haube mit Honig-Chili-Sauce	CHF	19.00
---	-----	-------






Mozzarella de bufflonne et salade de pêches et tomates  
servi avec roquettes  
et sauce au miel et chili  
Buffalo mozzarella on tomato-peach salad  
under an arugula cap  
with honey-chilli sauce

Klassisches Rindstartar nach Art des Hauses CHF 23.00  
mild, medium oder rassig  
Tartare de bœuf à la maison  
aux choix piquant  
Classic beef tartare «à la maison»  
mild, medium or spicy

Kalbs-Carpaccio CHF 24.00  
mit Apfel-Rucolasalat und Rüblistreifen  
und erfrischender Zitronen-Vinaigrette  
Carpaccio de veau  
 servi avec salade de roquette et pommes et juliennes de carottes  
à la vinaigrette au citron rafraîchissante  
Veal-carpaccio  
with apple-arugula salad and carrot strips  
and refreshing lemon dressing

Lauwarm serviertes «Tataki» vom Thunfisch CHF 25.00  
auf Fenchelsalat  
mit schwarzer Sesam-Vinaigrette  
 «Tataki» de thon tiède  
sur salade de fenouil  
à la vinaigrette au sésame noir  
Lukewarm served «Tataki» of tuna fish  
on fennel salad  
with black sesame dressing

## Suppen / Soupes / Soups



	Sauerampfer-Cremesuppe mit sautierten Kräuterseitlingen	CHF	11.00
	Crème d'oseille avec champions de huitre roi		
	Cream of sorrel soup with king oyster mushrooms		
	Rüebli-Buttermilchsüppchen mit einem frittierten Crevetten «Wan Tan»	CHF	13.00
	Crème de carottes au petit-lait avec un «Wan Tan» crevette frit		
	Carrot-buttermilk soup and one fried «Wan Tan» filled with shrimps		
	Kalte Limettensuppe mit Kokos Florentiner	CHF	13.00
	Soupe froide de citron vert servi avec florentin de coco		
	Cold lime soup with coconut florentine		

## Vegetarische Speisen / Plats végétariens

### Vegetarien dishes

	Äplermagronen mit Röstzwiebeln und hausgemachtes Apfelmus «Äplermagronen» servi avec oignons rôtis et purée de pommes faite maison «Äplermagronen» with sweated onions and homemade apple sauce	CHF	25.00
	Mit Ratatouille gefüllte Zucchini überbacken mit Parmesan auf schwarzem Quinoa Courgettes farcies à la ratatouille gratinée au parmesan sur quinoa noir Zucchini filled with ratatouille gratinated with parmesan on black quinoa	CHF	26.00
	Venere Bandnudeln in Zitronen-Thymian-Sauce mit zartem Burrata, frischem Rucola und getrockneten Tomatenjuliennes Tagliatelles Venere à la sauce au citron et thym servi avec Burrata, roquette et juliennes de tomates séchées Black tagliatelle in lemon-thyme sauce with creamy burrata, fresh arugula and dried tomato juliennes	CHF	29.00

## Hauptgänge / Plats principaux / Main courses

	Rassiges rotes Poulet Thai Curry mit Reis und saisonalem Gemüse	CHF	29.00
	Piquant rouge poulet Thai Curry avec riz et légumes de saison Spicy red chicken Thai Curry with rice and seasonal vegetables		
	«Pilatus Pfännli» in Knoblauch-Kräuterbutter geschwenktes Filet auf Linsengemüse und Rosmarinkartoffeln		
	- Pouletbrustfilet	CHF	31.00
	- Lamm-Medaillon	CHF	43.00
	- Rindsfilet	CHF	46.00
	«Poêle Pilatus» Filet au beurre à l'ail et aux fines herbes sur lentilles aux légumes et pommes de terre au romarin		
	- Filet de poitrine de poulet	CHF	31.00
	- Médaillon d'agneau	CHF	43.00
	- Filet de bœuf	CHF	46.00
	«Pilatus Pan» fillet tossed in garlic-herbs butter on lentils with vegetables and rosemary potatoes		
	- Chicken breast fillet	CHF	31.00
	- Lamb medaillon	CHF	43.00
	- Beef fillet	CHF	46.00

<p>Schweins-Cordon-bleu mit Pommes Frites und Sommergemüse Cordon-bleu de porc servi avec frites et légumes d'été Pork Cordon-bleu with french fries and summer vegetables</p>	CHF	36.00
<p>Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Champignonrahmsauce und Butterrösti Émincé de veau à la façon zurichoise sauce aux champignons et rösti au beurre croustillant Strips of veal «Zurich style» with creamy mushroom sauce served with crispy «Rösti»</p>	CHF	41.00
<p>Chateaubriand (ab 2 Personen) mit Sauce Béarnaise, serviert mit Sommergemüse und einer Beilage nach Wahl Châteaubriand (à partir de 2 personnes) avec sauce béarnaise, servi avec légumes d'été et une garnitures au choix Châteaubriand (for two or more persons) with sauce Béarnaise, served with summer vegetables and one side dish of your choice</p>	CHF	59.00

## Pilatus Spiesse / Brochettes «Pilatus» «Pilatus» Skewers

	Pouletbrustwürfel mit Früchten und Sweet & Chilisauce	CHF	31.00
	Poitrine de poulet en dés avec fruits et sauce «Sweet & Chili» Diced chicken breast with fruits and sweet & chilli sauce		
	Rindsfilet mit Cocktailsauce	CHF	44.00
	Filet de bœuf avec sauce cocktail Beef fillet with cocktail sauce		
	«Surf & Turf» (Rindsfilet & Riesencrevetten) mit Knoblauchsauce	CHF	46.00
	«Surf & Turf» (filet de boeuf et crevettes géantes) avec sauce à l'ail «Surf & Turf» (beef fillet & giant prawns) with garlic sauce		


Alle Spiesse werden mit Cognac flambiert,  
mit Café de Paris Sauce  
und gebackenen Kartoffelecken serviert.  
Toutes les brochettes sont flambée avec cognac,  
et sont servi avec sauce «café de paris»  
et des quartiers de pommes de terre au four.  
All skewers are flambéed with cognac  
and served with «café de paris» sauce  
and baked potato wedges.

## Fisch / Poisson / Fish

 In Butter gebratenes Zanderfilet an Balsamico-Pommery-Senfsauce Venere Bandnudeln und mediterranem Gemüse Filet de sandre au beurre à la sauce à la moutarde Pommery et au balsamico tagliatelles Venere avec légumes méditerranées Pikeperch fillet fried in butter with balsamico-pommery mustard sauce black tagliatelle and mediterranean vegetables	CHF	34.00
Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüsebukett Beignets de filets de perche servi avec sauce tartare pommes de terre vapeur et bouquet de légumes Baked fillets of common perch with tartare sauce boiled potatoes and vegetable bouquet	CHF	39.00
Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Gemüsebukett Filets de perche à la meunière avec beurre d'amandes, pommes de terre vapeur et bouquet de légumes Fried fillets of common perch with almond butter, boiled potatoes and vegetable bouquet	CHF	39.00




Gebratene Riesencrevetten  
all'aglio e peperoncino  
auf bunten Penne mit Rucola und Parmesanspäne  
CHF 41.00

 Crevettes géantes sautées  
à l'ail et piments  
sur penne de toutes les couleurs avec roquette et parmesan rapé

Fried tiger prawns  
tossed in garlic olive oil and chilli  
on varied penne with arugula and parmesan chips

Gebratenes Seezungenfilet  
an Chorizoschaumsauce  
auf frischem Erbsen-Zitronenpüree  
und buntem Saisongemüse  
CHF 43.00

 Filet de sole sauté  
à l'écume de chorizo  
sur purée de petits pois et de citron  
et légumes de saison

Fried sole fillet  
with chorizo foam sauce  
on fresh pea-lemon puree  
and seasonal vegetables

## Hausgemachte Desserts / Dessert fait maison Homemade desserts

	Weisser Schokoladen-Blaubeer-Muffin mit erfrischendem Orangenmousse Muffin aux myrtilles et chocolat blanc avec mousse à l'orange rafraîchissante White chocolate-blueberry muffin with refreshing orange mousse	CHF	13.00
	Whisky-Honigglace «Jack Daniels» mit salted Caramelhippen und Toffee Creme Glace au whisky et au miel «Jack Daniels» avec bâtonnets de caramel salé et crème Toffee Whisky-honey ice cream «Jack Daniels» with salted biscuits and toffee cream	CHF	15.00
	Rubenschokoladen Parfait im Biscuitmantel mit glasierten Kirschen und Zartbitterschokoladen-Crumble Parfait de chocolat Ruby dans un manteau au biscuit et cerises glacées avec crumble au chocolat noir Pink chocolate parfait in biscuit coat with glazed cherries and dark chocolate crumble	CHF	16.00
	Lavendel Crème brûlée mit frischen Beeren und Vanilleglace Crème brûlée à la lavande avec baies fraîches et glace à la vanille Lavender Creme brulee with fresh berries and vanilla ice cream	CHF	15.00

## Eiskaffee & Kaffeespezialitäten / Café glacé & spécialités iced coffee & specialities

Pilatustraum Eine Tasse Café Creme oder Espresso mit einem Minidessert aus Vanilleglace, Apfelmus, Rahm und Eierlikör Rêve de Pilatus un café ou espresso servi avec un dessert mini à base de glace à la vanille, purée de pommes, chantilly et liqueur au d'œuf Pilatus Dream Cup of coffee or espresso with a mini dessert made from vanilla ice cream apple puree, cream and advocaat	CHF	8.90
Kaffeeglacé mit Haselnusskrokant und Rahm Glacé au café avec noisette cassante et chantilly Ice Coffee coffee ice cream with hazelnut brittle	CHF	11.50
Wiener Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis mit Rahm und Kaffee Café glacé viennois 2 boules de glace à la vanille avec café et chantilly Viennese iced coffee 2 scoops of coffee ice cream with whipped cream and coffee	CHF	12.00

Empfehlung des Hauses CHF 14.00  
« Weisser Eiskaffee à la Seehotel Pilatus »  
Hausgemachter gerührter Eiskaffee  
mit einem Schuss Ristretto und Rahm  
Recommandation de la maison  
« Café glacé blanc à la Seehotel Pilatus »  
café glacé remue fait maison  
avec liqueur « ristretto » et chantilly  
Our recommendation  
« White Iced Coffee a la Seehotel Pilatus »  
Home-made stirred iced coffee  
with a shot of Ristretto

Traditioneller Eiskaffee CHF 14.00  
mit Kirsch  
Café glacé traditionnel  
avec Kirsch  
Traditional iced coffee  
with cherry

Swiss-Coffee CHF 13.00  
mit Dettling Kirsch  
Swiss coffee  
avec Dettling Kirsch  
Swiss-Coffee  
with Dettling Kirsch

French-Coffee CHF 13.00  
mit Grand Marnier  
French coffee  
avec Grand Marnier  
French coffee  
with Grand Marnier

Italien-Coffee	CHF	13.00
mit « Disaronno » Amaretto		
Italian coffee		
avec « Disaronno » Amaretto		
Italian coffee		
with « Disaronno » Amaretto		

Irish-Coffee	CHF	13.00
mit Tullamore Dew		
Irish coffee		
avec Tullamore Dew		
Irish coffee		
with Tullamore Dew		

## Glace Karte / Menu de crème glacée / Ice cream menu

je 1 Kugel Glaces: Schokolade, Vanille, Erdbeer, Caramel Pistazie, Stracciatella, Kaffee Sorbets: Zitrone, Mango par 1 boule Glacés: chocolat, vanille, fraise, caramel pistache, stracciatella, café sorbets : citron, mangue per 1 scoop ice cream: chocolate, vanilla, strawberry, caramel pistachio, stracciatella, coffee sherbet: lemon, mango	CHF	3.50
« Alexandra » Vanille-, Caramelglace mit Caramelsauce und Rahm Glace à la vanille, glace au caramel avec sauce au caramel et chantilly Vanilla and caramel ice cream with caramel sauce	CHF	11.50
« Amarena » Vanilleglace mit Amarena – Kirschen und Rahm Glace à la vanille avec cerises amarena et chantilly Vanilla ice cream with Amarena cherries and whipped cream	CHF	11.50

<p>« Siesta Stracciatella »  Stracciatella- und Schokoladenglace  mit Rahm  Glace stracciatella, glace au chocolat  et chantilly  Stracciatella and chocolate ice cream  and whipped cream</p>	CHF	11.50
<p>« Tricolore »  Erdbeer-, Pistazie- und Stracciatellaglace  mit Rahm  Glace aux fraises, glace au pistache, glace stracciatella  et chantilly  Strawberry, pistachio and stracciatella ice cream  with whipped cream</p>	CHF	11.50
<p>« Dänemark »  Vanilleglace mit Schokoladensauce  und Rahm  Glace à la vanille avec sauce au chocolat  et chantilly  Vanilla Ice Cream with chocolate sauce  and whipped cream</p>	CHF	11.50
<p>« Duchessa »  Stracciatella-, Pistazie-  und Schokoladenglace  Glace stracciatella, glace pistache  et glace au chocolat  Stracciatella, pistachio  and chocolate ice cream</p>	CHF	11.50

<p>« Moonlight »  Vanille-, Pistazieglace und Mangosorbet  mit Rahm  Glace à la vanille, glace pistache et sorbet à la mangue  avec chantilly  Vanilla and pistachio ice cream with mango sorbet  and whipped cream</p>	CHF	11.50
<p>« Bailey's »  Mocca- und Vanilleglace  mit Haselnusskrokant und Bailey's  Glace au café et à la vanille  avec noisette cassante et bailey's  Mocha and vanilla ice cream  with hazelnut brittle and bailey's</p>	CHF	12.50
<p>Banana Split  mit Vanilleglace, einer Banane, Schokoladensauce  Mandelsplitter und Rahm  avec glace vanille, une banane, sauce chocolat,  amandes éclatées et chantilly  with vanilla ice cream, one banana, chocolate sauce,  almonds splits and whipped cream</p>	CHF	12.50
<p>Mangosorbet mit Malibu  Sorbet à la mangue avec Malibu  Mango sherbet with Malibu</p>	CHF	12.00
<p>Zitronensorbet mit Wodka  Sorbet citron avec vodka  Lemon sherbet with vodka</p>	CHF	12.00



## Kinderkarte / Pour nos petits hôtes / Kids meal

« Hexenstäbli » Pommes Frites mit Ketchup Frites et ketchup French fries with ketchup	CHF	6.50
« Snoopy » Tagliatelle mit Tomatensauce Tagliatelle à la sauce tomate Tagliatelle with tomato sauce	CHF	8.00
« Winnie Pooh » Schweins Schnitzel mit Rahmsauce und Tagliatelle Escalope de porc à la sauce à la crème et tagliatelle Pork scallop with tagliatelle and creamy sauce	CHF	11.50
« Räuber Hotzenplotz » Paniertes Schweins Schnitzel mit Pommes Frites Escalope de porc panée et frites Fried pork scallop with french fries	CHF	11.50

## Kinderdessert / Desserts pour les petits becs

### Sweets for the little ones

« Billy Smarties » Vanilleeis mit bunten Smarties Glace à la vanille et smarties colorées Vanilla Ice Cream with colorful smarties	CHF	4.50
« Zwergli » Vanille- und Erdbeereis Glace à la vanille et glace aux fraises Vanilla and strawberry ice cream	CHF	6.50
« Dinos » Vanilleeis mit Schokoladensauce Glace à la vanille et sauce au chocolat 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.**  
**Pour plus d'informations sur les ingrédients, allergies ou autres réactions indésirables notre personnel à votre disposition.**  
**For information about any ingredients that may cause allergies or other undesirable reactions, please contact our restaurant staff.**

**Herkunft von Fleisch und Fisch / déclaration de viande et de poisson  
declaration of meat and fish**

Rind / Boeuf / Beef	Irland, Paraguay, Uruguay Irlande, Paraguay, Uruguay Ireland, Paraguay, Uruguay
Lamm / Agneau / Lamb	Irland / Irlande / Ireland
Schwein / Porc / Pork	Schweiz / Suisse / Switzerland
Kalb / Veau / Veal	Schweiz / Suisse / Switzerland
Poulet / Poulet / Chicken	Schweiz / Suisse / Switzerland
<hr/>	
Thunfisch / Thon / Tuna fish	Vietnam / Viêt Nam / Vietnam
Seezunge / Sole / Sole	Niederlande / Pays-Bas / Netherlands
Zander / Pikeperch	Russland, Kasachstan Russie, Kazakhstan Russia, Kazakhstan
Egli / Perche / Perch	Russland / Russie / Russia
Crevetten / Crevettes / Shrimps	Vietnam / Viêt Nam / Vietnam
Riesencrevetten / Crevettes géantes / Giant Prawns	Vietnam / Viêt Nam / Vietnam

**Alle Preise sind inkl. MwSt. / Tous les prix incluent la TVA / All prices include VAT**