



Authentic. Authentique.
Distinctive. Distinctif.
Visionary. Visionnaire.

What once began as a bold adventure is today a piece of Thailand on Lake Sarnen, shaped by passion, loyalty, and decades of craftsmanship.

For over 25 years, our head chef has been bringing the flavors of Bangkok to your plate with care and heart. Welcome to Taptim Thai – where hospitality and flavor feel at home.

Ce qui a commencé comme une aventure audacieuse est aujourd'hui un petit coin de Thaïlande au bord du lac de Sarnen, façonné par la passion, la loyauté et des décennies de savoir-faire. Depuis plus de 25 ans, notre chef cuisinier vous fait découvrir les saveurs de Bangkok avec soin et passion. Bienvenue chez Taptim Thai, où l'hospitalité et les saveurs vous feront vous sentir comme chez vous.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Renate Stocker".

Renate Stocker
Host

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Srikaew Thitisak".

Srikaew Thitisak
Executive Chef



Appetizers Entrées

Kong Wang Taptim Thai

Various appetizers

Variation d'entrées

24 CHF

Popie Thod Jee

Handmade spring rolls | Vegetable filling | Sweet chilli sauce

Rouleaux de printemps faits maison / Farce aux légumes / Sauce chili douce

16 CHF

Gung Schub Pang Tod

Deep fried king prawns | Sweet chilli sauce

Crevettes géantes en croûte / sauce chili sucrée

18 CHF

Mixed Satay

Beef | Chicken | peanut sauce 🌐

Bœuf / Poulet / Sauce aux cacahuètes

18 CHF

Salads Salades

Yam Wunsen 🌶️

Glass noodles | king prawns | Chicken | Mu-Err mushrooms | Spring onions | Chilli 🌐

*Nouilles transparentes / Crevettes géantes / Poulet / Champignons Mu-Err / Oignons de printemps
Piment*

17 CHF

Yam Mamuang 🌶️

Thai mango | Lime sauce | Shallots | cherry tomatoes | Cashews 🌐

Mangue thaïlandaise / Sauce au citron vert / Échalotes / tomate cerise / Noix de cajou

15 CHF

Som Tam Thai 🌶️🌶️

Thai papaya | Runner beans | Lime | cherry tomatoes | peanuts | Chilli 🌐

Papaye thaïlandaise / Haricots verts / Citron vert / tomate cerise / cacahuètes / Piment

15 CHF



Thai Soups *Potages*

Tom Yam Gung

Prawns | Lemongrass | Galangal root | Kaffir lime leaves 

Crevettes / / *Citronnelle* / *Galanga thaïlandais* / *Feuille de kaffir*

15 CHF

Tom Kha Gai

Coconut milk | Chicken | Galangal root | rice straw mushrooms  

Lait de coco / *Poulet* / *Galanga thaïlandais* / *Champignons de riz en paille*

13 CHF

Vegetarian and vegan *Végétarien et végétalien*

Tau Hu Phad Pag Ruam

Fried | Tofu | Bean sprout sauce | Baby corn | Broccoli | Carrots  

Sautés / *Tofu* / *Sauce aux pousses de soja* / *Mini-maïs* / *Brocoli* / *Carottes*

30 CHF

Gaeng Pag Jee

Vegetables | Red curry | Cashews 

Légumes / *Curry rouge* / *Noix de cajou*

29 CHF

Popie Thod Jee

Handmade spring rolls | Vegetable filling | Sweet chilli sauce 

Rouleaux de printemps faits maison / *Farce aux légumes* / *Sauce Sweet Chilli*

28 CHF

Noodles *Nouilles*

Phad Thai Hor Khai

Rice noodles | Egg | Prawns | Tofu | leek | Sprouts | Peanuts 

Nouilles de riz / *Œuf* / *Crevettes* / *Tofu* / *poireau* / *Germes* / *Cacahuètes*

41 CHF

Guay Tiew Phad Jee

Fried | Rice noodles | Vegetables | Peanuts | Mung bean sprouts  

Sautés / *Nouilles de riz* / *Légumes* / *Cacahuètes* / *Germes de haricots mungo*

28 CHF



Crustaceans and fish *Crustacés et poissons*

Gang Gari Gang

Grilled | Crayfish | Yellow curry | Lemon leaves | Corn | Chilli peppers | Thai cabbage  

Grillé / Crabes / Curry jaune / Feuilles de citronnier / Maïs / Piments / Chou thaïlandais

52 CHF

Gaeng Khiewwan Gung

Grilled | Giant prawns | Green curry | Thai aubergine | Bamboo | Chilli peppers  

Thai basil

Grillées / Crevettes géantes / Curry vert / Aubergines thaïlandaises / Bambou / Piments

Basilic thaïlandais

42 CHF

Pla Gao Sam Rod

Fried | Red Snapper | Sweet Chilli Sauce  

Frit / Vivaneau rouge / Sauce chili douce

37 CHF

Duck *Canard*

Ped Phad Nor Mai

Duck breast | Tamarind | Shiitake mushrooms | Bamboo | Green asparagus 

Magret de canard / Tamarin / Champignons shiitake / Bambou / Asperges vertes

41 CHF

Ped Ob Nam Phueng

Duck breast | Aniseed honey sauce | Sprouts | Leek hearts | Carrots 

Magret de canard / Sauce au miel et à l'anis / Pousses / Cœurs de poireaux / Carottes

41 CHF

Gaeng Phed Phed

Fried | Duck breast | Red curry | Pineapple | Peppers | Thai aubergines | Tomatoes  

Thai basil

Rôti / Magret de canard / Curry rouge / Ananas / Piments / Aubergines thaïlandaises / Tomates

Basilic thaïlandais

40 CHF



Chicken *Poulet*

Gai Massaman

Chicken | Massaman curry | Potatoes | Onions | Tomatoes | Cashews 🌐🍅

Poulet | Curry Massaman | Pommes de terre | Oignons | Tomates | Noix de cajou

39 CHF

Phad Priewwan Gai

Chicken | Sweet and sour | Various vegetables | Pineapple 🌐🍅

Poulet | Aigre-doux | Divers légumes | Ananas

37 CHF

Gai Phad Satee 🌶️

Chicken | Peanut sauce | Coconut | Vegetables 🌐🍅

Poulet | Sauce aux cacahuètes | Noix de coco | Légumes

39 CHF

Panang Gai 🌶️🌶️

Chicken | Red curry | Peanuts | Snake beans | Green pepper 🌐🍅

Poulet | Curry rouge | Cacahuètes | Haricots verts | Poivre vert

39 CHF

Gai Phad Pong Gari 🌶️

Chicken | Yellow curry | Leek | Thai celery | Baby vegetables | Green asparagus 🌐🍅

Straw mushrooms

Poulet | Curry jaune | Poireaux | Céleri thaï | Mini-légumes | Asperges vertes | Champignons de paille

36 CHF



Beef *Bœuf*

Panang Nuea Prig Thai Onn 🌶️🌶️

Grilled | Beef fillet | Red curry | Green pepper | Peanuts 🌱🌱

Grillé | Filet de bœuf | Curry rouge | Poivre vert | Cacahuètes

56 CHF

Gaeng Karee Nuea Han 🌶️

Beef | red curry sauce | fresh green pepper | peanuts 🌱🌱

Grilled | Beef fillet | Yellow curry | Green beans | Cherry tomatoes

56 CHF

Nuea Gatah

Beef entrecôte | Bourbon whiskey | Baby vegetables | Green asparagus 🌱

Straw mushrooms

Entrecôte de bœuf | Whisky Bourbon | Mini-légumes | Asperges vertes | Champignons de Paris

46 CHF

Khauw Phad Khai

Fried rice | Egg

Riz frit | Œuf

CHF 7

Khauw Seuy

Jasmine rice served with the main courses

Riz au jasmin servi avec les plats principaux



Information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available on request from our kitchen and service team.

Gluten-free, lactose-free and vegan dishes are marked as follows.   

To ensure that our dishes are not too spicy for you, we have described them according to three different levels of spiciness.

 = spicy  = hot  = very hot

Notre équipe de cuisine et de service vous fournira sur demande des informations sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Les plats sans gluten, sans lactose et végétaliens sont signalés comme suit.   

Afin que nos plats ne soient pas trop épicés pour vous, nous les avons classés en trois niveaux de piquant différents.

 = épicé  = piquant  = très piquant



Sustainable. Durable.
Regional. Régional.
Modern. Moderne.

"Since 1843, the Seehotel Wilerbad has stood for genuine hospitality and authentic enjoyment. We continue this tradition with passion and sensitivity, creating dishes that are characterised by seasonality and regionality. Enjoy modern compositions and timeless classics – for moments that will remain in your memory."

«Depuis 1843, le Seehotel Wilerbad est synonyme d'hospitalité authentique et de plaisir gustatif. C'est avec passion et sensibilité que nous perpétuons cette tradition et créons des plats qui reflètent la saisonnalité et la régionalité. Savourez des compositions modernes et des classiques intemporels – pour des moments qui resteront gravés dans votre mémoire.»

Renate Stocker
Hostess *hôtesse*



Starters and salads *Entrées et salades*

Trout tartare

smoked | radishes | kohlrabi | wasabi | brioche toast

Tartare de truite

fumé | radis | chou-rave | wasabi | toast brioché

23 CHF | 18 CHF

Oxheart tomato carpaccio 🍷

Burrata | Basil oil | Balsamic Creams

Carpaccio de tomates cœur de bœuf

Burrata | Huile au Basilic | Crème balsamique

19 CHF

Spring salad 🍷

Asparagus | Strawberries | Baby spinach | Radish | Parmesan | Fitness sauce

Salade printanière

Asperges | Fraises | Jeunes pousses d'épinards | Radis | Parmesan | Sauce fitness

18 CHF

Meadow herb salad 🌿🍷

Sorrel | Red cabbage | Dandelion | Pear | Popcorn | Vinaigrette

Salade d'herbes des prés

Oseille | Chou rouge | Pissenlit | Poire | Popcorn | Vinaigrette

17 CHF

Soups *Soupes*

Wild garlic 🌿🍷

Cream | Crispy potato chip

Ail des bois

Crème | chips de pommes de terre croustillantes

15 CHF

Asparagus 🌿🍷

Cream | Quail egg

Asperges

Crème | œuf de caille

14 CHF

Carrot & ginger 🌿

Cream | Puff pastry stick

Carottes & gingembre

Crème | bâtonnets de pâte feuilletée

14 CHF



Fish *Poisson*

Zander 🍷

Fillet | Kohlrabi | Purple Pfälzer carrot | Sweet potato stick | Herb sauce

Sandre

Filet / chou-rave / carottes violettes du Palatinat / bâtonnets de patates douces / sauce aux herbes

42 CHF

Salmon trout 🌐

Fillet | spinach | courgette | tagliatelle | | crab butter

Truite saumonée

Filet / épinards / courgettes / tagliatelles / beurre de crabe

41 CHF

Spring-style matjes herring 🍷

Apple | pickled gherkins | spring onion | new potatoes | cream sauce

Harengs « façon printemps »

Pommes / cornichons / oignons nouveaux / pommes de terre nouvelles / sauce à la crème

36 CHF

Meat *Viande*

Lamb chops 🌐 🍷

Roasted pink | snow peas | spring onions | roast potatoes | wild garlic sauce

Côtelettes d'agneau

Rôti rosé / Pois mange-tout / Oignons nouveaux / Pommes de terre rôties / Sauce à l'ail des ours

49 CHF

Veal escalope 🍷

Roasted | cauliflower purée | glazed carrots | saffron foam

Escalope de veau

Rôtie / Purée de chou-fleur / Carottes glacées / Mousse au safran

46 CHF

Chicken breast 🍷

Roasted | Asparagus tips | Wild rice | Sauce Béarnaise

Blanc de poulet

Rôti / Pointes d'asperges / Riz sauvage / Sauce béarnaise

39 CHF



Vegetarian and vegan *Végétarien et végétalien*

Beetroot hummus

Fried tofu | Broccoli | Coconut dip

Houmous de betteraves rouges

Tofu rôti | Brocoli | Sauce à la noix de coco

29 CHF

Spring vegetables

Palatinate carrots | Spinach | Cauliflower | Snow peas | Asparagus | Sauce Hollandaise

Légumes de printemps

Carottes du Palatinat | Épinards | Chou-fleur | Pois mange-tout | Asperges | Sauce hollandaise

30 CHF

Gnocchi

Wild garlic | Asparagus tips | Obwalden alpine cheese au gratin | Parsley oil

Gnocchi

Ail des ours | Pointes d'asperges | Fromage d'alpage d'Obwald gratiné | Huile au persil

28 CHF

Asparagus duet

white | green | new potatoes

Hollandaise sauce, melted butter or vinaigrette

Duo d'asperges

blanches | vertes | pommes de terre nouvelles

Sauce hollandaise, beurre fondu ou vinaigrette

29 CHF

Optional extras:	Cured ham	80g	+ 8 CHF
	breaded veal escalope	80g	+ 17 CHF
	chicken breast	80g	+ 12 CHF
	beef fillet steak	80g	+ 17 CHF
	salmon fillet	80g	+ 14 CHF
Au choix avec:	Jambon cru	80g	+ 8 CHF
	Escalope de veau panée	80 g	+ 17 CHF
	Blanc de poulet	80 g	+ 12 CHF
	Filet de bœuf	80 g	+ 17 CHF
	Filet de saumon	80 g	+ 14 CHF



Product | Country of origin | Supplier

Chicken, beef, veal | Switzerland, Obwalden | Stutzer und Flüeler

Lamb | Australia and Ireland

Zander, trout, measurements | Switzerland | Bianchi | Netherlands

Cheese and milk | Switzerland, Giswil | Schnider

Bread | Switzerland | Beck Berwert, Kreuzbäckerei

Fruit, vegetables, herbs | Switzerland, EU | Mundo AG

Eggs | Switzerland | Eugen Amgarten

Ice cream and sorbets | Switzerland, Sarnen | Gelato Naturale

You will receive a 5 CHF discount on ½ portions.

Produit | Pays d'origine | Fournisseur

Poulet, bœuf, veau | Suisse, Obwald | Stutzer und Flüeler

Agneau | Australie et Irlande

Sandre, truite, Dimensions | Suisse | Bianchi | Hollande

Fromages et lait | Suisse, Giswil | Schnider

Pain | Suisse | Beck Berwert, Kreuzbäckerei

Fruits, légumes, herbes aromatiques | Suisse, UE | Mundo AG

Œufs | Suisse | Eugen Amgarten

Glaces et sorbets | Suisse, Sarnen | Gelato Naturale

Vous bénéficiez d'une réduction de 5 CHF sur les demi-portions.