

Apéro & Menu Vorschläge

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser kulinarisches Apéro und Menu Angebot.

Gerne können Sie sich ihr Lieblingsgericht zu ihrem Festessen zusammenstellen.

Bei Festlichkeiten ab 10 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menu für die gesamte Gesellschaft zu wählen.

Für eine persönliche Beratung begrüßen wir sie gerne nach vorheriger Terminvereinbarung unter
Seehotel Wilerbad Spa & Seminar

Wilerbadstrasse 6

6062 Wilen am Sarnersee

feiern@wilerbad.ch

Tel. 041 662 70 70

Renate Stocker und ihr Wilerbad Team





Apéro Snacks

Lokal	Obwaldner Schacher Seppeli Käsespiess Dörraprikosen	3.50
	Ennetmooser Forellenfilet Meerrettichmousse	4.50
	Nidwaldner Mini-Hacktätschli Barbecue Sauce	5.50
	Dallenwiler Geisskäse Feigensenf	4.00

Klassisch	Käseküchlein Wilerbad	5.00
	Falafel Kugel Kräutersauerrahm	4.00
	Gemügesticks Cocktailsauce	4.00
	Tomaten-Mozzarella Spiess	3.50
	Marinierte Oliven	4.00
	Rauchlachstatar Honig-Senf-Dillsauce	5.00
	Schinkengipfeli	4.00
	Vitello Tonnato Kapern Radieschen	5.00
Rosa Roastbeef Sauce Tatar Cornichon Kerbel	7.50	

Mini Burger	Rind Cheddarkäse Lattich BBQ Sauce karamellisierte Zwiebeln	8.00
	Gemüse Cheddarkäse Lattich BBQ Sauce karamellisierte Zwiebeln	7.00

Mini Muffins salzig	Schinken Käse	5.00
	Poulet Speck	5.00
	Tomate Basilikum	4.00
	Ziegenkäse Spinat	4.00

Suppen	Saisonaes Süppchen	5.00
	Karotte Ingwer	5.00
	Gazpacho Gurken Tomate Peperoni	5.00

Canapées oder Mini Sandwiches	Schweizer Alpkäse	5.50 6.50
	Aubergine	
	Ei	
	Rohschinken	
	Salami	



Apéro Snacks

Thailändisch	Kokosmilchsuppe Galgantwurzel Koriander	5.00
	Glasnudelsalat Muh-Err Pilze	6.00
	Papaya Salat Erdnüsse Cherrytomate	5.00
	Rindshuft Salat Gurke Zwiebeln Thai Sellerie	6.00
	Poulet satay Spiess Erdnuss Dip	4.50
<hr/>		
Platten	Obwaldner Fleischplatte Käsesticks für 10 Personen	105.00
	Sbrinzmöckli für 30 Personen	75.00
<hr/>		
Süßes im Glas	Schokoladenmousse	8.00
	Joghurt Limetten Mousse	7.00
	Gebrannte Crème	7.00
	Pana Cotta Beeren	7.00
	Kirsch Crumble Vanille sauce	6.00
	Frucht Spiess	5.00



Menuvorschläge

Salate & Vorspeisen	CHF
Knackige Blattsalate Gehobeltes Gemüse Geröstete Kerne Lemon Mint Dressing	12.00
Saibling aus Ennetmoos Geflämmt Sesam Gurke Zitronen Ponzu	21.00
Tartar vom Rind Pommery Mayo Wachtelei Briochetoast Kresse	24.00
Vitello Tonnato Schweiz Rosa Kalbfleisch Rauchforellencrème Kapern Radiesli	28.00
Gebackene Salzrände Gelb und rot Süss und Sauer Nuss Crumble	18.00

Suppen

Champagner Rahm Krebel	16.00
Blumenkohl Gerösteter Blumenkohl	14.00
Consommé vom Rind Gemüse Schnittlauch	15.00
Saisonale Suppe	13.00

Vegetarisch & Vegan

Tagliolini Trüffel Trüffel Brühe Butter Parmigiano Reggiano	28.00
Äplermagronen Obwaldner Alpkäse Apfelmus Zwiebeln	24.00
Pastetli Bio-Pilze Spinat Erbsen Wildreis	30.00
Blumenkohlsteak Süsskartoffelpüree getrocknete Tomaten Oliven	26.00



Sorbet

Blutorange Campari	11.00
Himbeere Prosecco	11.00
Limette Rum	12.00

Dessert

Crème Brûlée Wiener Mandel Glace	15.00
Schokoladenmousse Früchte Himbeersauce Schokolade	13.00
Mille Feuille Mascarpone Passionsfrucht Früchte	15.00
Dessert Trilogie nach Saison	19.00



Menu Vorschläge

Zu unseren Fleisch- und Fischhauptgerichten servieren wir jeweils eine Sauce, eine Beilage sowie saisonales Gemüse. Zusätzliche Beilagen stellen wir Ihnen gerne separat in Rechnung.

Damit wir Ihre Wünsche optimal berücksichtigen und alles sorgfältig vorbereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl spätestens fünf Tage vor Ihrem Anlass mitzuteilen.

Fleisch

Rindsfilet 160G	15.00
Kalbsfilet 160G	61.00
Maispouletbrust 140-160G	37.00
Rindsbraten «Brasato» 180-200G	38.00
Rindsentrecôte 180G	48.00
Schweinsnierstück 180G	35.00
Hacktätschli 180G	32.00

Fisch

Lachsfilet 140-150G	39.00
Saibling 140-150G	38.00
Eglifilet 130-140G	51.00
Zanderfilet 140G	39.00
Wolfsbarsch 140-150G	48.00

Beilagen

Dauphine
Kartoffeln
Polenta
Schnitte
Risotto
Tagliolini
Fregola
Sarda
Kartoffelstock

Saucen

Beurre
Blanc Rotwein
Jus
Safran Sauce
Chimi Churri



Unsere Bestseller

Menu Diamant

Tatar vom Rauchlachs

Wildkräuter | Kristall Kaviar | Senfkörner

Crème Fraîche

* * *

Champagner Suppe

Rahm | Kerbel

* * *

Deux Filets Schwein & Rind grilliert

Buntes Marktgemüse | Brioche | Trüffel

Rotwein Jus

* * *

Mille Feuille

Mascarpone | Passionsfrucht | Früchte

CHF 98.00

Menu Brillant

Saibling aus Ennetmoos

geflämmt | Sesam Gurke | Zitrus Ponzu

* * *

Maispouardenbrust

Gegrillt | Wilder Brokkoli | Fingerkarotte

Dauphine Kartoffeln | Portwein Jus

* * *

Crème Brûlée

Wiener Mandel Glace

CHF 75.00

