# With Colour…../ Avec la couleur…

Dear Wilerbad guest
*Cher client de l'hôtel Wilerbad*

Colours surround us like the air and enrich our life. Pity only that we perceive this in the everyday life hardly more, because they flood us everywhere and continuously. In the Wilerbad we want to make colour again sensually experience able. In the rooms, however, also on the menu and the plate.
*Les couleurs nous entourent comme l'air qu'on respire et enrichissent notre vie. Dommage que nous ne les percevions plus dans notre quotidien, puisqu'elles nous inondent partout et sans arrêt.*

Briefly, our guests should take pleasure in the colour, stimulate and leave our house full joy of living, pass on and come again.
*Au Wilerbad nous voulons essayer de rendre à la couleur son importance, pour qu'elle puisse à nouveau être perçue par nos sens. Dans les espaces de l'hôtel mais également dans vos assiettes.*

With all products which we use for our courts we think highly of highest ones q and lastingness. Our suppliers for fish and crustaceans support the label MSC and friends of the sea.
*En fait, nous voulons que nos hôtes aient plaisir à être dans un espace coloré qui les anime et les stimulent. Pour qu'en quittant notre maison, ils aient envie de revenir.*

Colourful grettings from the kitchen.
*Saluts colorés de la cuisine.*

Renate Stocker
Director / *Hôtesse à Wilerbad*

Rico Eberhardt
Head Chef / *Chef de cuisine*

# Winter Dreams
# rêves d'hiver

## Appetizers and salads
## *Entrées et salades*

Winter salad with luke warm Brie cheese, walnuts and berry vinaigrette
*Arrangement de salades d'hiver avec du brie tiède et des noix Vinaigrette de baies*
CHF15.50

Fresh lamb lettuce salad with sweetcorn, cherry tomatoes and sautèed tuna cubes
*Salade de mâche fraiche, Maïs et tomates cerise Cubes de thon sautés*
CHF16.50

Smoked salmon tartar on avocado star, quinoa and Sour Cream Dip
*Tartare de saumon fumé sur une étoile d'avocat, Quinoa et dip de crème fraîche*
CHF 19.50

## Soups
## Potages

Parsnips cream soup with a raw ham pastry
*Crème de panais variation de pâte feuilletée et jambon cru*
CHF 9.50

Carrot ginger soup with Bruschetta
*Potage de carottes et gingembre avec bruschetta*
CHF 9.50

## Rösti variations
## Variations de rösti

Hunters Rösti
with grilled mushrooms and beans
*Rösti de chasseurs*
*avec champignons poèlés et mikado de haricots*
CHF 23.00

Rösti pasty
filled with a fine vegetables cream sauce and romanesco with sesame
*Bouchée de rösti fourée*
*avec une sauce à la crème de legumes Romanesco et sesame*
CHF 23.00

Rösti Pizza
with tomato – mozzarella and basil
*Pizza de rösti*
*avec tomates, mozzarella et basilique*
CHF 23.00

Classic Rösti
with FluonAlp cheese, bacon and fried egg
*Rösti classique*
*avec fromage de l'alpage "Fluonalp"*
*lard et oeuf au plat*
CHF 24.00

Golden Rösti
with spinach, chashews and gout cheese
*Rösti dorés*
*épinards, noix de cajou et fromage de chèvre*
CHF 24.00

## Meat
## Viande

Glazed Genuia fowl with honey and sesame
Marsala sauce
red lentils and mixed vegetables
*Pintade glacée au miel et au sésame*
*sauce Marsala*
*lentilles rouges et légumes variés*
CHF 35.00

Porkfilet medaillon with oysters mushrooms
pommery mustard sauce and Butter noodles from Kerns
vegetables set
*Médaillon de porc aux pleurotes*
*sauce moutarde Pommery et nouilles au beurre de Kerns*
*legumes varies*
CHF 37.00

Duet of poched beef filet and grilled beef steak
sea buckthorn butter
leak Potatoes and vegetables potpourri
*Duo de filet de bœuf rôti et steak de bœuf grillé*
*beurre d'argousier*
*Pommes de terre aux poireau et pot-pourri de légumes*
CHF 39.00

## Fish
## Poissons

Gratinated Monkfish skewers
with horseradish – tomato crust
spinach risotto and vegetables variation
*Brochettes de lotte*
*croûte de tomate au raifort*
*risotto aux épinards et variation des legumes*
CHF 37.00

Turbot filet in a chard coat
orange butter sauce and wasabi mousse
vegetables mosaic
*Filet de turbot (flétan)*
*dans un manteau de blettes*
*Sauce au beurre et orange et mousseline de wasabi*
*mosaique de légumes*
CHF 39.00

# Classics
# *Les Classiques*

## Appetizers
## *Entrées*

Spicy beef tatar on sprouts and toast
*Tartare de boeuf épicé entouré de germes, accompagné de toast*
CHF 18.50

Duet of smoked trout filet from the lake Thun
and smoked salmon-roulade
cucumber salad with aneth and sour cream
*Duo de truite fumée du lac de Thun et d'une roulade de saumon fumé*
*Sauce aigre à l'aneth et concombre*
CHF 19.50

## Salads
## Salades

Mixed Salad
with melon and cottage cheese canapé
*Salade mêlée éventail de melon et canapé de fromage frais*
CHF 10.50

Lambs lettuce
with radish, mushrooms and minced egg
*Salade de mâche dans sa rosée, petits radis, champignons et œuf*
CHF 11.50

## Soups
## Potages

Bouillon with pancake stripes, egg or vegetables
*Bouillon avec omelette émincée ou Œuf ou légumes*
CHF 8.50

Herbal Soup
whit thuna-skewer and poppy paillasse
*Potage d'herbes fines, brochette de thon et paillasse au pavot*
CHF 9.50

## Vegetarian
## Vègètarian

Tofu and vegetables-lasagne
gratinated with Fluonalp cheese
*Lasagne de légumes avec ragoût de tofu gratiné avec du fromage de l'alpe Fluonalp*
CHF 22.00

Sliced quorn with sugar peas, cherry tomatoes,
corn and vegetable rice
*Emincé de quorn  dans un cercle de riz aux légumes, Maïs, pois-mange-tout et tomates cerise*
CHF 23.00

## Vegan
## vègètalien

Stained vegetable-couscous and millet
*Légumes de couscous et Cube de millet*
CHF 22.00

Colourful vegetables with red lentils
*Asiette de legumes avec des lentilles rouge*
CHF 21.00

## Fish
## Poissons

Roasted perch filets with artischokes and mushrooms
or backed perch with sauce remoulade
Potatoes  and broccoli with almonds
*Filets de perche poelés avec Artichauts et champignons*
*Ou filets de perche frits avec une sauce rémoulade*
*Pommes  château*
*accompagné de broccoli et d'amandes*
CHF 35.00

Fishplate „Wilerbad"
Variation with pikeperch, trout and whitefish
Rice with sesame and Vegetables
*Assiette de poisson „Wilerbad"*
*Une variation de sandre, truite et féra*
*Riz au sésame et Légumes*
CHF 39.00

# Meat
# Viande

Delicated sliced veal or escalope of veal
with grappa sauce
Swiss hash brown and crisp vegetables
*Emincé de veau ou escalope de veau*
*Sauce au grappa*
*Rösti croustillante*
*Arrangement de Légumes*
CHF 36.00

Chateaubriand 200g (off 2 Persons)
Roasted double beef filet
with sauce béarnaise
Side dish for choosing
Vegetables
*Chateaubriand 200gr (à partir de 2 personnes)*
*Filet de boeuf double poelé*
*Sauce Béarnaise*
*Garniture au choix*
*Légumes du marché*
CHF 49.00

Side dish to choose:
Noodels from the region, french fries, wild rice or hash brown Croquettes
*Supplément à votre choix:*
*Nouilles de la région, frites, riz sauvage ou croquettes de rösti*

**Products: Origin / Country / Delivered**
**Produits: Origin / Country / Deliverd**

Beef / *Bœuf*: Switzerland & South America
Veal and Pork / *Veau et porc*: Diverse Swiss Farms
Poultry / *Volaille*: Switzerland & France
Fish and Seafood / *Poisson et fruits de mer*: Seinet Lucerne, Bianchi Zurich, Atlantik
Eggs / *Œufs*: Sepp Amgarten, Giswil Obwalden
fruits & vegetables: Mundo AG Switzerland
exotic vegetables: Georg Weiss AG Switzerland

# Sweets
# Dessert

Colourful fruit salad
with honey and whipped cream
*Salade de fruits colorée avec miel et crème*
CHF 10.50

Panna cotta
with fresh berries
*Panna Cotta aux baies fraîches*
CHF 12.50

Creamy iced Coffee „Wilerbad"
Coffee ice cream with Amaretto
whipped cream and mocha beans
*Café glacé „Wilerbad"*
*Glace au café affinée avec de l'amaretto*
*Crème fouettée et grain de mocca*
CHF 12.50

Delicious dessert trilogy
*Trilogie de desserts délicieux*
CHF 13.50

Trilogy of chocolate
Mousse - praline and parfait garnished with seasonal fruits
*trilogie sur le chocolat*
*Mousse - praliné et parfait garni de fruits de saison*
CHF 17.50

Small dessert surprise
with Café or Espresso
*Petit dessert surprise avec un café crème ou un espresso*
CHF 14.50

## Cheese
## Fromage

5 different cheese from Switzerland
with grapes and walnuts
*5 Fromages de la suisse centrale*
*avec des raisins et des noix*
CHF 14.50