

Fyt Farbe

With Coloul... Avec la couleur...

Dear Wilerbad guest

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. Briefly, our guests should take pleasure in the colour stimulate and leave our house full joy of living, pass on and come again. With all products which we use for our courts we think highly of highest ones and lastingness. Our suppliers for fish and crustaceans support the label MSC and friends of the sea. Colourful grettings from the kitchen.

Cher client de l'hôtel Wilerbad

Les couleurs nous entourent comme l'air qu'on respire et enrichissent notre vie.

Domage que nous ne les percevions plus dans notre quotidien, puisqu'elles nous inondent partout et sans arrêt.

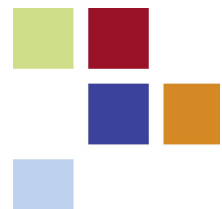
Au Wilerbad nous voulons essayer de rendre à la couleur son importance, pour qu'elle puisse à nouveau être perçue par nos sens. Dans les espaces de l'hôtel mais également dans vos assiettes.

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.

Saluts colorés de la cuisine.

Renate Stocker
Director / Hôtesse à Wilerbad

Rico Eberhardt
Head Chef / Chef de cuisine





Spring feelings la fièvre du printemps

Appetizers and salads *Entrées et salades*

Spring salad with Parmesan shaving, Monkfish stripes, cherry tomatoes and pine seeds
Salade printanière avec coquille de parmesan, filets de lotte émincés, tomates cerises et pignons
CHF 15.00

Rocket salad with fried asparagus tips, slices of grison meat and roasted hazelnuts
*Salade de roquette aux pointes d'asperges frites
tranches de viande des Grisons et noisettes grillées*
CHF 16.00

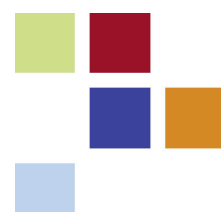
Homemade salmon - asparagus terrine on chicory - orange salad
Terrine de saumon et asperges fait maison sur salade de chicorée à l'orange
CHF 18.50

Green and white asparagus on Hollandaise Sauce and new potatoes
Asperges vertes et blanches avec sauce hollandaise et pommes de terre nouvelles
CHF 18.00 ½ Portion
CHF 24.00
CHF 6.00 portion *portion Obwaldner raw ham / de jambon cru Obwalden*

Soups Potages

Cream of asparagus soup on Wild garlic Croûtons
Crème d'asperges avec croûtons à l'ail des ours
CHF 9.00

Sugar peas soup under a puff pastry lid on smoked trout fillet
Crème de petits pois sous une hotte de pâte feuilletée avec filet de truite fumée
CHF 9.50



Fyt Farbi

Vegetarian Végétarien

Warm Asparagus quiche encircled with seasonal vegetables

Flan d'asperge tiède entouré aux légumes de saison

CHF 23.00

Asparagus ravioli gratined with a herb sauce and tofu skewers

Raviolis aux asperges gratinés avec sauce aux herbes et brochette de tofu

CHF 22.50

Wild garlic risotto with fried mushrooms

Risotto à l'ail des ours et aux champignons frits

CHF 22.00

Golden Rosti with Asparagus tips, broccoli and beetroot chips

Rösti dorés avec pointes d'asperges, brocoli et chips de betterave

CHF 23.00

Fish Poissons

Whole Sole stuffed with olives, peppers and Asparagus

Sesame rice Timbale

Vegetables assortment

Sole entière farcie aux olives, poivrons et asperges

Tymbale de riz et sésame

Pot-pourri de légumes

CHF 39.00

Fried St. Peters fish with saffron cream spinach

Paris Portatoes with poppy

Étoile de poisson St. pierre rôti

Epinards à la crème et au safran

Pommes parisiennes au pavot

CHF 37.00



Fyt Farbi

Meat Viande

Cornfed chicken coated with Obwaldner raw ham on morel Asparagusragout

Polenta baked with Fluonalp cheese

Market fresh vegetables

Suprême de poularde enrobée de jambon cru Obwalden sur un ragoût de morilles et asperges

Tranche de polenta gratinée au fromage de Fluonalp

Légumes du marché

CHF 35.00

Duet of Lambfilet and lamb cutlet with a fruity Balsamico gravy

Beluga lentils

Vegetable bed

Duo de filet de selle d'agneau et côtelette d'agneau

servi avec jus balsamique fruité

lentilles bélugas

Légumes

CHF 39.00

Grilled Beef Entrecote with green Asparagus and grapefruit Sabayon

Noodles from Kerns

Vegetables Bouquet

Entrecôte de boeuf gratinée aux asperges vertes et Sabayon de pamplemousse

Nouilles de Kerns

Bouquet de légumes

CHF 46.00





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



Fyt Farbi

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 vègétalien

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

Colourful vegetables with red lentils 
Assiette de légumes avec des lentilles rouge
CHF 21.00

Fish Poissons

Roasted perch filets with artichokes 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



Fyft Farbt

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



Fyt Farbi

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



Fyt Farbi

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

