

Fyt Farbe

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. 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 greetings from the kitchen.

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. 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 stimule. Pour qu'en quittant notre maison, ils aient envie de revenir. Saluts colorés de la cuisine.



Renate Stocker
Director / *Hôtesse à Wilerbad*



Jarek Chmela
Head Chef / *Chef de cuisine*

Products: Origin / Country / Delivered Produits: Origin / Country / Delivered


Beef / *Bœuf*: Switzerland
Chicken / *poulet*: Switzerland
Veal and Pork / *Veau et porc*: Diverse Swiss Farms
Poultry / *Volaille*: Switzerland
Fish and Seafood / *Poisson et fruits de mer*: Seinet Lucerne, Bianchi Zurich, Atlantik
Eggs / *Œufs*: Sepp Amgarten - Giswil Obwalden
fruits & vegetables: Mundo AG Switzerland
venison / *venaison*: Germany, Austria, Czech republic







Autumn magic *Chuchotements d'automne*

Appetizers and salads *Entrées et salades*



Dewy lamb's lettuce with pumpkin strips and wine pear on balsamic dressing
Salade de mâche avec tranches de potiron et poire au vin, Balsamico vinaigrette 
CHF 17.50

Autumn salad with fried camembert in a crispy coating garnished with figs and Cranberry dressing
Salade d'automne avec Camembert frit avec figues et vinaigrette à l'airelle rouge
CHF 18.50  

Venison carpaccio with caramelized caper apples and chestnuts
Carpaccio de chevreuil avec câpres caramélisées et marrons
CHF 23.00

Soups *Potages*

Pumpkin soup refined with pumpkin seed oil, served with puff pastries
Potage de citrouille parfumé à l'huile des graines de courge avec Feuilleté
  CHF 10.50


Creamy celery soup served with fried apple cubes
Crème de céleri avec carrées de pommes sautées
  CHF 10.50



Homemade wild consommé with wild duck strips and Calvados
Consommé de gibier avec julienne de canard sauvage et Calvados
CHF 11.50






Fyft Farbt



Vegetarian and vegan *Végétarien et Végan*



Pumpkin and potato rösti au gratin with Seiler Raclette cheese and fried egg
Rösti au potiron et pommes de terre gratiné avec fromage et oeuf
CHF 21.50 



Fresh Pastarazzi pasta with creamy chanterelle sauce
Nouilles frais du Pastarazzi avec sauce aux chanterelles
CHF 25.50  

Autumn plate: red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts, poached apple with cranberries
Please choose from: spaetzle, boiled potatoes or amaranth patty
Assiette d'automne: Chou rouge, choux de Bruxelles, marrons caramélisés et tranches de pomme pochées avec l'airelle rouge
Veillez choisir: spaetzle ou pommes vapeur ou thaler d'amarante 
CHF 24.00  

Fish *Poisson*

Ennetmoos char fillet on herb-apple sauce; vegetable variation and bulgur
Filet d'omble chevalier sur vélouté d'herbes et pommes; légumes d'automne et Boulgour
  CHF 41.00

Poached whitefish fillet an white wine sauce; vegetable trilogy and boiled potatoes with chives
Filets de féra pochés avec sauce au vin blanc; trilogie de légumes; pommes vapeur au ciboulette
  CHF 39.50

Fish plate "Wilerbad"
Variation of trout fillet, crispy perch and sturgeon fillet with autumn herb sauce
Vegetable potpourri and wild rice
Assiette de poisson „Wilerbad“
Variation de filets de truite, perche frite et esturgeon avec sauce aux herbes
Variation de légumes
Riz sauvage
  CHF 42.00



Fyft Farbt

Meat

Viande

Ragout of young wild boar; plum, pear, glazed root vegetables; butter spaetzle

Ragoût de marcassin avec prune et poire et racine glacée; spaetzle au beurre

CHF 43.00 🌾 🍷

Deer venison escalope on juniper berry sauce, red cabbage refined with caramelized onions

Beetroot spaetzle

Escalope de chevreuil avec sauce au genévrier; chou rouge avec oignons caramélisés

Spaetzle à la betterave

CHF 40.50 🌾 🍷

Venison entrecôte with roasted fine mushrooms from Kerns

Red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts, poached apple with cranberries and butter spaetzli

Entrecôte de cerf avec des champignons de Kerns ; chou rouge, choux de Bruxelles,

marrons caramélisés, tranches de pomme pochées avec l'airelle rouge et spaetzle au beurre

CHF 44.50 🌾 🍷

Veal escalope stuffed with Gruyère and prunes on a cinnamon sauce

Broccoli with roasted almond butter and golden rösti

Escalope de veau farcie au Gruyère et prunau avec sauce à la cannelle

Broccoli avec amandes et Rösti doré

CHF 41.00 🌾 🍷

Fillet of beef from Obwalden with chocolate-chili sauce; vegetable composition and croquettes

Filet de bœuf d'Obwald avec sauce chocolat-piment; composition de légumes et croquettes



CHF 47.00 🌾 🍷





Chers Clients

Vous pouvez obtenir sur demande, des informations concernant les ingrédients utilisés dans nos mets qui pourraient déclencher des problèmes d'allergies ou d'intolérances. Notre équipe de service et de cuisine est à votre disposition.

- A Produits céréaliers (contien du gluten)
- B Poisson
- C Crustacés
- D Dioxyde de soufre et sulfites
- E Sellerie
- F Produits laitiers (lactose)
- G Sésame
- H Noix
- I Oeufs
- J Lupins
- K Moutarde
- L Soja
- M Mollusques
- N Cacahuètes
-  Produits céréaliers (gluten)
-  Lait et produits laitiers (lactose)

Malgré une préparation soignée et miticuleuse de nos mets, il est possible de trouver des traces d'autres produits que de ceux indiqués, dues au processus de la production et de la préparation en cuisine.

Renate Stocker
Directrice

Jarek Chmela
Chef de cuisine

