



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

Colours surround us like the air we breathe and enrich our lives. They affect us at every moment. We can utilise their energies to strengthen our health and zest for life. It's just a pity that we hardly notice them in everyday life, as they flood us everywhere and all the time. At Wilerbad, we want to make colour a sensual experience again. In the rooms, but also on the menu and on the plate. In short, we want our guests to enjoy and be inspired by the colours

and leave our hotel full of joie de vivre, tell others about it and come back again. With all the products we use for our dishes, we emphasise the highest quality and sustainability. Information about the ingredients in our dishes that may cause allergies and intolerances is available on request from our kitchen and service team.

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

Enjoy the colours of our spring dishes.

Colourful greetings from the kitchen.

Les couleurs nous entourent comme l'air que nous respirons et enrichissent notre vie. Elles agissent sur nous à chaque instant. Nous pouvons utiliser leurs énergies pour renforcer notre santé et notre joie de vivre. Il est dommage que nous ne les percevions plus guère au quotidien, car elles nous inondent partout et sans arrêt. Au Wilerbad, nous voulons rendre la couleur à nouveau perceptible par les sens. Dans les pièces, mais aussi sur la carte des menus et dans l'assiette. En bref, nos hôtes doivent se réjouir des couleurs, être stimulés. et qu'ils quittent notre établissement pleins de joie de vivre, qu'ils en parlent autour d'eux et qu'ils reviennent. Pour tous les produits que nous utilisons pour nos plats, nous accordons une grande importance à la qualité et à la durabilité. Des informations sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances sont disponibles sur demande auprès de notre équipe de cuisine et de service.

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

Réjouissez-vous des couleurs de nos plats de printemps.

Salutations colorées de la cuisine.

Renate Stocker
Director / Hôtesse à Wilerbad

Dirk Renne
Head Chef / Chef de cuisine





Spring feelings


La fièvre du printemps

Appetizers and salads

Entrées et salades

Beef carpaccio with balsamic mayonnaise, dried tomato tartare and olives 
Carpaccio de bœuf à la mayonnaise balsamique, tartare de tomates séchées et olives
CHF 22

Cold pea and mint crème with crispy raw ham, baked egg yolk and cress 
Crème froide de petits pois à la menthe avec jambon cru croustillant, jaune d'œuf cuit et cresson
CHF 14


Colourful asparagus salad with radishes, sorrel pesto, blueberries and toasted bread 
Salade d'asperges multicolore avec radis, pesto d'oseille, myrtilles et pain grillé
CHF 16

Green leaf salad with courgette, edamame, spring leek, lime dressing and pistachio brittle 
Salade verte avec courgettes, edamame, poireaux de printemps, vinaigrette au citron vert et croquant aux pistaches
CHF 15

Soups

Potages

Wild garlic cream soup with pine nuts and puff pastry sticks
Soupe à la crème à l'ail des ours avec pignons de pin et bâtonnet de pâte feuilletée
CHF 12


Cream of asparagus soup with asparagus tips 
Soupe à la crème d'asperges avec pointes d'asperges
CHF 12

Tomato consommé with basil dumplings
Consommé de tomates avec quenelles de basilic
CHF 11




Fish


Poissons


Saltimbocca of pike with lemon sauce, saffron risotto and fennel 
Saltimbocca de brochet à la sauce au citron, risotto au safran et fenouil
CHF 36

Grilled char under a herb crust, red rice and chard
Omble chevalier grillé sous une croûte aux herbes, riz rouge et blettes
CHF 44

Whole sole fried in butter, parsley potatoes and spinach leaves 
Sole entière rôtie au beurre, pommes de terre persillées et feuilles d'épinards
CHF 42

Meat Viande


Swiss Chicken marinated with wild garlic rosemary potatoes, sautéed peperoni 
and courgette vegetables
Poulet suisse mariné à l'ail des ours Pommes de terre au romarin et légumes sautés aux poivrons et aux courgettes
CHF 34

Roasted lamb loin on a carrot - ginger sauce, polenta slice and spring vegetables 
Rognons d'agneau rôtis sur sauce aux carottes et au gingembre Tranches de polenta et légumes de printemps
CHF 45

Beef entrecôte with sautéed spring onions, spinach, carrots and radishes
herb butter and grilled bread
*Entrecôte de bœuf avec oignons de printemps sautés, épinards, carottes et radis
beurre aux herbes et pain grillé*
CHF 46




Vegetarian and vegan *Végétarien et Végan*


Duet of white and green asparagus with new potatoes 
Duo d'asperges blanches et vertes avec pommes de terre nouvelles
CHF 29

Optionally with - Hollandaise sauce, warm butter or vinaigrette
Au choix avec - *Sauce hollandaise, beurre chaud ou vinaigrette*

Salmon fillet - <i>Filet de saumon</i>	80gr + CHF 12
Breaded veal cutlet - <i>Escalope de veau panée</i>	80gr + CHF 14
Chicken breast - <i>Poitrine de poulet</i>	80gr + CHF 10
Beef fillet steak - <i>Steak de filet de bœuf</i>	80gr + CHF 16
Raw Ham - <i>Jambon cru</i>	50gr + CHF 8

Wild garlic dumplings on a light leek cream sauce and Gotthard organic oyster mushrooms
Quenelles d'ail des ours sur sauce légère à la crème de poireaux et pleurotes Gotthard Bio
CHF 27

Vegan ravioli from Pasta Razzi with fried green asparagus, parsley oil and salted almonds 
Raviolis végétaliens de Pasta Razzi avec asperges vertes rôties, huile de persil et amandes salées
CHF 29

Vegan wrap with hummus, planted chicken, peppers, cucumber, cherry tomatoes and salsa dip 
*Wrap végétalien à l'houmous, au poulet planté, aux poivrons, au concombre
aux tomates cerises et à la salsa dip*
CHF 27

Declaration - Déclaration

Product / Country of origin / Supplier - *Produit / Pays d'origine / Fournisseur*

Beef / Chicken / Veal / Pork - Switzerland - *Bœuf / Poulet / Veau / Porc - Suisse*

Lamb - Ireland - *Agneau - Irlande*

Fruit / Vegetables - Mundo AG - Switzerland - *Fruits / Légumes - Mundo AG - Suisse*

Eggs - Eugen Amgarten - Giswil Obwalden - *Œufs - Eugen Amgarten - Giswil Obwald*

Pasta - Pastarazzi - Sarnen // Pasta Röthlin - Kerns

Pâtes alimentaires - Pastarazzi - Sarnen // Pasta Röthlin - Kerns

Breads / baked goods - Bäckerei Berwert // Romer's Hausbäckerei - Switzerland

Pain / Produits de boulangerie - Boulangerie Berwert // Romer's Hausbäckerei - Suisse

Fish - Char - Switzerland / Sole - FAO 27 Holland / Pike - Russia / Salmon - Norway

Poissons - Omble chevalier - Suisse / Sole - FAO 27 Hollande / Brochet - Russie / Saumon - Norvège



Classic Dessert

Dessert classique

Iced-Coffee - Wilerbad whipped with cream and refined with Cherry brandy

Café glacé „Wilerbad“ fouettée avec de la crème et affinée avec du cerise

CHF 13

Two kinds of rhubarb - Cake with crumble and sorbet on chocolate soil

Deux sortes de rhubarbe - Petits gâteaux au crumble et sorbet sur terre chocolatée

CHF 14

Small dessert surprise with Café or Espresso

Petit dessert surprise avec un café crème ou un espresso

CHF 10

Fresh quark cream with strawberry and shortbread biscuits

Fraise fraîche avec crème au fromage blanc et biscuits au beurre

CHF 12

Springtime MilleFeuille with berries and passion fruit sauces

MilleFeuille printanier aux baies et sauces aux fruits de la passion

CHF 14

Cheese

Fromage

5 different cheeses from Switzerland with grapes and walnuts

5 Fromages de la suisse central garnis avec des raisins et des noix

CHF 16

Coupes

Vanilla ice cream with fresh strawberries and cream

Glace à la vanille avec fraises fraîches et crème

CHF 13 Mini 11

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and cream

Glace à la vanille avec sauce au chocolat et crème

CHF 11 Mini 9

Fresh banana with vanilla ice cream, chocolate sauce and almonds

Banane fraîche avec glace à la vanille, sauce au chocolat et amandes

CHF 12

Lemon sorbet with Vodka

Sorbet citron avec Vodka

CHF 12



Glacé und Sorbet

Vanilla *vanille*

Chocolate *chocolat*

Strawberry *fraise*

Viennese almonds *Amandes viennoises*

Sesame honey *miel de sésame*

Tonka bean *grain de tonka* ..

Yoghurt *yogourt*

Lemon *citron*

Rhubarb *rhubarbe*

Mangosorbet *mango mangue*

Price per boule CHF 5

Additional whipped cream CHF 2

extra chocolate sauce CHF 2

Frappés CHF 9

Children dessert

Dessert pour les enfants

Globi Piz Chewing Gum Ice Cream

Glace au chewing-gum Globi Piz

CHF 7

1 ball of chocolate ice cream with gummi bears and wafer cone

1 Glace au chocolat avec ourson en gomme gelifiée et corne

CHF 6

1 crêpe filled with jam or chocolate crème

1 crêpe fourrée à la confiture ou à la crème au chocolat

CHF 7



Thai dessert

Dessert thaïlandais



Salad Polomai

Exotic fruit salad with vanille ice cream
Salade de fruits exotiques avec glace à la vanille
CHF 12

Ice Cream Mamuang

Mangosorbet with a fresh mangowing
Mangoglace aux ailes de mangue fraîche
CHF 15

Gluay Pechburie

Flamed banana with Tonka bean ice cream
Banane flambée à la glace de graines de tonka
CHF 14



Refreshingly homemade...

Gelato Naturale only uses natural products, so the range changes seasonally - so your palate will always be spoiled with new and fresh flavours. The owner - Jens Brylka learned his trade as an ice cream master from a confectioner in northern Germany. Here, the preparation of the finest ice cream has a long tradition.

Rafraîchissant et fait maison...

Chez Gelato Naturale, nous n'utilisons que des produits naturels, c'est pourquoi l'assortiment varie en fonction des saisons - vos papilles seront donc toujours gâtées par des saveurs nouvelles et fraîches. Le propriétaire - Jens Brylka a appris le métier de maître glacier chez un pâtissier dans le nord de l'Allemagne. Ici, la préparation des glaces les plus fines est une longue tradition.