



## Dear Wilerbad Guest

*Cher client de l'hôtel Wilerbad*

Everyone is talking about nutrition, fresh food and healthy eating.

The fascination of Thai cuisine has shaped these topics since time immemorial. Thailand is famous for its culinary delights. Thai cuisine is refined, low in fat and therefore very healthy - it is considered one of the best in the world. Elementary to the cuisine are the various spices, which account for its immense versatility. The different dishes are usually served together and not in a certain order, as is customary in Europe. Only the dessert is served alone. Join the chef in enjoying the culinary works of art that you can enjoy in our restaurant "Taptim Thai". Treat yourself to a touch of Asian atmosphere and indulge in the freshly prepared dishes of easily digestible Thai cuisine.

Did you know that in Thailand you don't eat with chopsticks, but only with a fork and spoon? The fork (sorm) is held in the left hand and the spoon (tschorn toh) in the right. You use the fork to push the food onto the spoon. By the way, Kor hai a roy means "En Guete" in Thai.

*Les thèmes de l'alimentation, des aliments frais et de la nourriture saine sont sur toutes les lèvres. La fascination pour la cuisine thaïlandaise a marqué ces thèmes depuis la nuit des temps. La Thaïlande est célèbre pour ses plaisirs culinaires. La cuisine thaïlandaise est raffinée, pauvre en graisses et donc très saine - elle est considérée comme l'une des meilleures au monde. Les différentes épices sont essentielles à la cuisine et lui confèrent une grande polyvalence. Les différents plats sont généralement servis ensemble et non, comme c'est le cas en Europe, dans un ordre précis. Seul le dessert est servi seul. Réjouissez-vous avec le chef de cuisine des œuvres d'art culinaires que vous pouvez savourer dans notre restaurant "Taptim Thai". Offrez-vous une touche d'atmosphère asiatique et faites-vous plaisir avec les plats fraîchement préparés de la cuisine thaïlandaise facile à digérer. Saviez-vous qu'en Thaïlande, on ne mange pas avec des baguettes, mais uniquement avec une fourchette et une cuillère ? La fourchette (sorm) se tient dans la main gauche et la cuillère (tschorn toh) dans la main droite. On utilise la fourchette pour faire glisser la nourriture sur la cuillère. D'ailleurs, Kor hai a roy signifie "En Guete" en thaïlandais*

To make sure it's not too spicy for you, we have labelled the dishes into three different degrees of spiciness as follows.

*Afin que cela ne soit pas trop épicé pour vous, nous avons marqué les plats en trois degrés de piquant comme suit.*

 = piquant / piquant       = hot / pointu       = very hot / très pointu



Renate Stocker  
Gastgeberin



Srikaew Thitisak  
Küchenchef



## Appetizers

### Entrées

#### Kong Wang - Taptim Thai

Various appetizers «Taptim Thai»

*Variation des entrées «Taptim Thai»*

CHF 20.50

#### Popie Thod Jee

Spring rolls with sweet chili sauce

*Rouleaux de printemps à la sauce chili sucrée*

CHF 15.00

#### Gung Schub Pang Tod

Deep fried king prawns with sweet chili sauce

*Crevettes géantes en pâte avec sauce chili sucrée*

CHF 17.00

#### Mixed Satay

Beef and chicken skewers with peanut sauce

*Brochette de bœuf et poulet avec sauce aux arachides*

CHF 16.00

## Salads

### Salades

#### Yam Pla Yang

Fresh salad of pikeperch filet tips with lemongrass-cashews dip

*Salade rafraîchissante de filet de sandre avec noix de cajou et à la citronnelle*

CHF 15.00

#### Yam Wunsen

Glass noodle salad with king prawns, chicken, Mu-Err mushrooms  
chili and spring onions

*Salade de nouilles en verre avec crevettes géantes, poulet,  
Champignons Mu-Err, chili et oignons nouveaux*

CHF 15.50

#### Yam Nuea Yang

Salad with spicy grilled beef

*Salade avec rumsteak de bœuf rôti épicé*

CHF 16.00

#### Som Tam Thai

Thai papaya salad with runner beans and  
spicy rice vinegar chili dressing

*Salade fine de papaye siamoise aux haricots verts  
avec vinaigrette de vinaigre de riz épicé au chili*

CHF 15.00



## Soupe *Potages*

- Pag Tom Jeud**  CHF 11.00  
Traditional vegetable soup with thai vegetables and shiitake mushrooms  
*Soupe traditionnelle de légumes thaïlandais et champignons shiitake*
- Tom Kha Gai** CHF 13.00  
Coconut milk soup with chicken and thai galgant tuber  
*Soupe crémeuse au lait de coco avec poitrine de poulet et racine de galangal thaïlandais*
- Tom Jeud Tau Hu** CHF 12.00  
Clear vegetable broth with tofu and glass noodles  
*Bouillon de légumes clair avec tofu et nouilles au verre*
- Tom Yam Gung**    CHF 14.00  
Prawn soup with lemongrass and chili  
*Soupe de crevettes à la citronnelle et au chili*

## Vegetarian and vegan *Végétarien et Végan*

- Quorn Priewwan** CHF 29.00  
Quorn escalope strips with bell pepper, pineapple, tomatoes and onions on a sweet and sour sauce  
*Escalope „Qourn“ en lanières avec poivrons, ananas tomates et oignons et Sauc aigre-douce*
- Popie Thod Jee**  CHF 25.00  
Baked spring rolls filled with vegetables and served with sweet and sour sauce  
*Rouleaux de printemps frits avec légumes servis avec sauce aigre-douce*
- Phad Pag Jee**    CHF 28.50  
Fried vegetables with cashews and red curry served and potato basket  
*Légumes sautés aux noix de cajou et curry rouge dans un panier de pommes de terre*
- Tau Hu Phad Pag Ruam**  CHF 29.50  
Fried tofu with bean sprouts sauce, baby corn, broccoli and carrots flowers  
*Tofu rôti avec sauce germes de soja, maïs miniature, brocoli et fleurs de carottes*



## Fisch and Shellfish

### Poissons et crustacés

- Pla Gao Tod Sam Rod** 🌶️🌾🍷 CHF 36.50  
Roasted filet of red snapper with sweet chili sauce  
*Filets de vivaneau rouge frits avec sauce chili sucrée*
- Gang Gari Gang** 🌶️🌾 CHF 39.00  
Slipper lobster medallions with spicy yellow curry sauce, lemon leaf, baby corn chili peppers and Thai- cabbage  
*Médailles de crabe des ours avec sauce au curry jaune piquante.  
Feuille de citron, maïs miniature, poivron et chou thaïlandais*
- Gaeng Khiewwan Gung** 🌶️🌶️🌶️ CHF 41.00  
King prawns with green curry, egg plants, basil leaves and coconut cream  
*Crevettes géantes au curry vert, aubergines thaïlandaises et basilic affiné avec de la crème de coco*
- Gung Priedwan** 🌾 CHF 41.00  
King prawns on a lemongrass skewer with pineapple and bell pepper sweet and sour sauce  
*Brochette de crevettes géantes à la citronnelle, ananas et poivrons, sauce aigre-douce*

## Duck

### Canard

- Ped Siam-Haew** 🌾 CHF 37.50  
Baked duck breast with water chestnuts, Thai cabbage and shiitake mushrooms  
*Magret de canard cuit au four avec marrons d'eau, chou thaïlandais et champignons shiitake*
- Ped Phad Nor Mai** CHF 39.00  
Duck breast with shiitake mushrooms, sliced bamboo and green asparagus on a tamarind sauce  
*Magret de canard délicat aux champignons shiitake, lanières de bambou et asperges vertes à la sauce au tamarin*
- Ped Ob Nam Phueng** CHF 39.00  
Marinated duck breast grilled with anis honey on sprouts  
Hearts of leek and carrots flowers  
*Magret de canard grillé mariné au miel d'anis sur pousses coeurs de poireaux et fleurs de carottes*
- Gaeng Phed Ped** CHF 39.50  
Duck breast with red curry and coconut milk  
*Magret de canard au curry rouge affiné au lait de c*



## Chicken

### *Poulet*

- Gai Phad Pong Gari** 🌶️ 🍷 CHF 36.00  
Roasted chicken with yellow curry, baby leek, chili and green asparagus  
*Viande de poulet rôtie au curry jaune, jeune poireau, Chili et asperges vertes*
- Panang Gai** 🌶️ 🌶️ CHF 37.00  
Chicken breast stripes with lemongrass, fresh green pepper  
Thai beans and red curry sauce with coconut milk  
*Tendres lanières de poitrine de poulet à la citronnelle, poivron vert frais, sauce curry rouge et lait de coco*
- Gaeng Phed Gai** 🌶️ 🌶️ CHF 37.50  
Chicken breast stripes with Thai egg plants, bell pepper, Hearts of bamboo  
spicy basil on a red curry  
*Lanières de poitrine de poulet aux aubergines thaïlandaises, poivrons cœurs de bambou et basilic épicé, curry rouge*
- Gai Phad Kreung-Ted** CHF 36.50  
Spicy chicken breast with corn, Thai beans  
lemon grass and green pepper  
*Lanières épicées de poitrine de poulet, maïs, haricots thaïlandais citronnelle et poivre vert*
- Phad Priedwan Gai** 🍷 CHF 36.50  
Chicken breast with sweet and sour sauce  
*Poitrine de poulet avec sauce aigre-douce*
- Gai Schub Paeng Thod** 🍷 CHF 38.00  
Chicken breast in „tempura“ pastry on honey-garlic sauce, baby corn  
thai cabbage and bean sprouts  
*Lanières de poulet en pâte tempura avec sauce au miel et à l'ail Maïs miniature, chou thaïlandais et germes de soja*
- Gai Phad Sabparod** CHF 39.00  
Baked chicken breast cubes with pineapple, cashews  
roasted onions and red tamarind sauce served in a half pineapple  
*Cubes de poitrine de poulet cuits au four avec ananas, noix de cajou, oignons rôtis et sauce au tamarin rouge servi dans un demi ananas*



## Beef

### *Bœuf*

#### **Panang Nuea Prig Thai Onn** 🌶️🌶️

Roasted filet of beef on a hot red curry sauce with fresh green pepper  
*Tendre filet de bœuf rôti rose dans une sauce au curry rouge épicée au poivre vert frais*

CHF 43.50

#### **Nuea Gatah** 🍷

Beef stripes on a whiskey sauce with baby tomatoes, baby corn green asparagus and straw mushrooms  
*Emincé de Romsteak de boeuf sur sauce whisky aux tomates miniatures, maïs miniature, asperges vertes et champignons "volvaires"*

CHF 39.50

#### **Gaeng Karee Nuea Han**

Beef filet stripes with yellow curry, runner beans and cherry tomatoes  
*Tendres lanières de filet de bœuf au curry jaune, haricots verts et tomates cerises*

CHF 43.50

#### **Gaeng Khiewwan Nuea** 🌶️🌶️🌶️

Roasted slices of beef with Thai egg plants, spicy basil and green curry  
*Romsteak de boeuf tranché poêlé avec aubergines thaïlandaises basilic épicé et curry vert*

CHF 38.50

## Porc

### *Porc*

#### **See Krong Muh Ob Nam Phueng**

Grilled pork spare ribs marinated with honey and soya sauce  
*Costini de porc grillé marinées au miel et sauce soja*

CHF 32.00

#### **Muh Phad Phed** 🌶️🌶️🌶️

Sliced pork on a red curry sauce with long egg plants, Thai beans wild ginger and green pepper  
*Emincé de porc avec sauce au curry rouge aux aubergines longues, haricots thaïlandais, gingembre sauvage et poivre vert*

CHF 34.00

#### **Muh Massaman**

Pork filet strips on a traditional massaman sauce with coconut milk, potatoes, cherry tomatoes and cashews  
*Filet de porc en lanières avec sauce Massaman traditionnelle au lait de coco pommes de terre, tomates cerises et noi*

CHF 39.50



## Noodles

### *Nouilles*

#### Guay Phad Jee



Thai noodles with vegetables, bean sprouts and peanuts

*Nouilles thaïlandaises avec légumes, germes de mungo et arachides*

CHF 32.00

#### Phad Thai Hor Khai

Fried Thai noodles wrapped in an egg pancake with prawns and Thai beans

*Nouilles thaïlandaise frites enveloppées dans un oeuf avec crevettes et haricots thaïlandais*

CHF 35.00

#### Wunsen Phad Gung

Glass noodles with roasted king prawns on a soy sauce, bean sprouts baby corn and Mu-Err mushrooms

*Nouilles en verre avec crevettes géantes poêlées à la sauce soja pousses de soja, bébé maïs et champignons Mu-Err*

CHF 36.00

## Rice

### *Riz*

#### Khaw Phad Nuea

Fried Thai rice with beef, chicken or shrimps

*Riz thaïlandais frit avec boeuf, poulet ou crevettes*

CHF 36.00

#### Khaw Seuy

Jasmine rice served with the main courses

*Le riz au jasmin est servi avec les plats principaux*

#### Khaw Phad Khai

Fried rice with egg

*Riz sauté à l'œuf*

CHF 7.00

#### Product / Country of origin / Supplier

#### Produit / Pays d'origine / Fournisseur

Beef / *Bœuf* - Poultry / *Volaille* - Pork / *porc* - Switzerland

Duck / *Canard* - Pologne

Fish / Red Snapper FAO 71 - Crevetten Vietnam - Bärenkrebs Vietnam FAO 71

Fruits / vegetables / *fruits / légumes* - Mundo AG / Georg Weiss ZH

Eggs / *Œufs*: Eugen Amgarten - Giswil Obwalden

 Cereal products ( containing gluten ) *Produits céréaliers (contenant du gluten)*

 Milk and dairy ( containing lactose ) *Lait et produits laitiers (contenant du lactose)*



## Thai dessert



### *Dessert thaïlandais*

#### **Salad Polomai**

Exotic fruit salad with vanille ice cream

*Salade de fruits exotiques avec glace à la vanille*

CHF 11.50

#### **Ice Cream Mamuang**

Mangosorbet with a fresh mangowing

*Mangoglace aux ailes de mangue fraîche*

CHF 13.50

#### **Gluay Pechburie**

Flamed banana with coconut ice cream

*Banane flambée avec glace à la noix de coco*

CHF 12.50

## Classic Dessert Dessert classique

#### **Iced-Coffee „Wilerbad“**

Coffee ice cream with Amaretto, cream and Mocca beans

*Café glacé „Wilerbad“- Glace au café affinée avec de l'amaretto, Crème fouettée et grain de mocca*

CHF 12.50

#### **Homemade biscuit pralines on a berry layer**

*Fait maison Pralinés au biscuit sur un miroir de fruits rouges*

CHF 15.00

#### **Small dessert surprise with Café or Espresso**

*Petit dessert surprise avec un café crème ou un espresso*

CHF 9.00

#### **Mango mousse garnished with seasonal fruits**

*Mousse à la mangue garnie de fruits de saison*

CHF 13.50

#### **Panna Cotta with nectarine chutney**

*Panna cotta avec chutney de nectarines*

CHF 12.50



## 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 14.50

## Coupes

### Dänemark

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and cream

*Glace à la vanille avec sauce au chocolat et crème*

CHF 9.50      Mini 7.50

### Coupe Ananas

Fresh pineapple with pineapple basil-, vanilla- and nougat ice cream with cream

*Frais ananas avec à l'ananas et au basilic, glace à la vanille et au nougat et crème fraîche*

CHF 11.50      Mini 9.50

### Bananen Split

Fresh banana with vanilla ice cream, chocolate sauce and almonds

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

CHF 10.00

### melon sorbet with vodka and mint

*Sorbet au melon avec vodka et menthe*

CHF 11.50

## Glacesorten

**Vanille** vanilla *vanille*

**Schokolade** chocolate *chocolat*

**Stracciatella** stracciatella *stracciatella*

**Karamell** caramel *caramel*

**Nougat** nougat *nougat*

**Snickers** snickers *snickers*

**Kokosnuss** coconut *noix de coco*

**Ananas Basilikum** Pineapple basil *ananas-basilic*

**Papaya-Bananensorbet** Papaya Banana sorbet *Sorbet papaye-banane*

**Galia Melonensorbet** Galia melon sorbet *Sorbet melon Galia*

**Mangosorbet** mango *mangue*

**Orangensorbet** orange *orange*

*Gelato  
naturale* Sarnen

Price per scoop *prix par boule* CHF 4.00

Extra whipped cream *extra crème fouettée* CHF 1.50

Frappés CHF 8.00



## Children dessert

*Dessert pour les enfants*

### Wonder Bibi

Vanilla ice cream with chocolate pieces

*Glace à la vanille avec morceaux de chocolat*

CHF 6.50

### Gloki

Vanilla and Chocolate ice cream

*Glace au vanille et à la chocolat*

CHF 6.50

### Billy Smarties

Stracciatella ice cream with colorful smarties

*Glace à la stracciatella avec Smarties colorées*

CHF 5.50



### Refreshingly homemade...

Gelato Naturale uses only natural products, so the assortment changes seasonally - so your palate will always be spoiled with new and fresh flavors. The owner - Jens Brylka - has learned the trade as an ice cream master at 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.*