



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**  CHF 32.00
Thai noodles with vegetables, bean sprouts and peanuts
Nouilles thaïlandaises avec légumes, germes de mungo et arachides
- Phad Thai Hor Khai** CHF 35.00
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
- Wunsen Phad Gung** CHF 36.00
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

Rice

Riz

- Khaw Phad Nuea** CHF 36.00
Fried Thai rice with beef, chicken or shrimps
Riz thaïlandais frit avec boeuf, poulet ou crevettes
- Khaw Seuy**
Jasmine rice served with the main courses
Le riz au jasmin est servi avec les plats principaux
- Khaw Phad Khai** CHF 7.00
Fried rice with egg
Riz sauté à l'œuf

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*



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.