



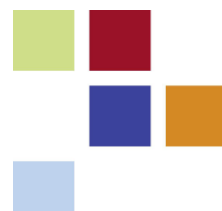
Dear Wilerbad guest *Chers clients du Wilerbad*

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. Colourful greetings from the kitchen.

Nous sommes entourés de couleurs tous les jours et elles enrichissent notre vie de façon très positive. Dommage toutefois, que dans notre quotidien nous ne les remarquons plus vraiment du fait de la saturation que nous en subissons bien malgré nous. Au WILERBAD nous souhaitons vous faire « redécouvrir » les couleurs d'une manière différente et dans tous les sens du mot, dans les chambres, dans notre Etablissement, mais surtout sur la carte des menus et dans votre assiette. En bref, notre désir est de vous faire plaisir, que les couleurs vous inspirent et vous rendent heureux de vivre ! Enrichie par cette expérience dans notre Etablissement, nous serions enchantés que vous en parliez autour de vous et surtout de vous revoir bientôt ! Tous les produits que nous utilisons pour la préparation de nos mets, sont d'une qualité sans reproches et nous valorisons la durabilité. Salutations « colorées » de la Cuisine

Renate Stocker
Director / Hôtesse à Wilerbad

Dirk Renne
Head Chef / Chef de cuisine






Autumn magic *Chuchotements d'automne*


Appetizers and salads *Entrées et salades*


Rice balls stuffed with betroot, arugula, sesame seeds and wasabi mayonnaise
Boulettes de riz farcies de betterave, roquette, sésame et mayonnaise au wasabi
CHF 17.50



Colorful lentil salad with pomegranate and oranges with apple dressing
Salade de lentilles multicolore à la grenade et à l'orange avec vinaigrette à la pomme 
CHF 16.50

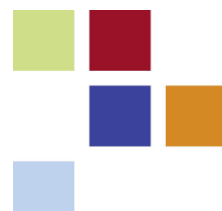
Lamb's lettuce with French dressing and roasted bacon and egg 
Salade de rampon avec vinaigrette française lardons grillés et œuf
CHF 18.50

Soups *Potages*

 Pumpkin chili soup with amarettini
Soupe de courge au chili avec amarettini
CHF 11.50



 Potato savoy soup with roasted bacon strips
Soupe de pommes de terre et de choux avec des tranches de lard grillées
CHF 11.50



  Clear consommé of beef with herb dumplings
Consommé clair de bœuf avec quenelles aux herbes
CHF 12.50








Meat *Viande*



Braised beef with gingerbread sauce, dumplings and two kinds of beans
Rôti braisé de bœuf avec sauce au pain d'épices, quenelles et deux sortes de haricots  
CHF 42.50



Grilled veal back steak on chanterelle cream sauce, dauphine potatoes autumn vegetables
Steak de veau grillé sur crème de chanterelles, pommes de terre dauphines et légumes d'automne  
CHF 52.00

Roasted chicken breast with red wine jus, Tagliolini from Kerns and glazed Brussels spouts
Poitrine de poulet rôtie avec jus au vin rouge, Tagliolini de Kerns et choux de Bruxelles glacés  
CHF 40.50

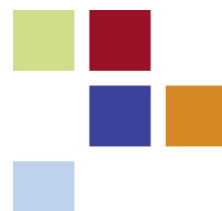
Vegetarian and vegan *Végétarien et Végan*

 Autumn oven vegetables on feta polenta with fresh herbs
Légumes d'automne au four sur polenta à la feta et aux herbes fraîches
CHF 24.00

  Homemade pure spelt spaetzle with alpine cheese sauce, fried mushrooms and kale chip
Spätzle d'épeautre pur maison avec sauce au fromage d'alpage, champignons sautés et chip de chou vert
CHF 25.50

  Chestnut ravioli from Pastarazzi on red cabbage and mango duet with cranberry butter
Raviolis aux marrons de Pastarazzi sur duo au chou rouge et à la mangue avec beurre d'airelles rouges
CHF 27.50


 Pumpkin risotto with sautéed Brussels sprouts and roasted nuts
Risotto de potiron avec choux de Bruxelles sautés et noix grillées
CHF 26.00








Fish

Poisson

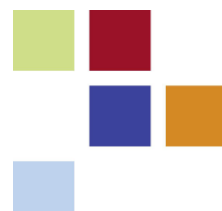
Roasted pike perch on citrus sauce with Risotto and leaf spinach 
Sandre rôti sur sauce aux agrumes avec risotto et feuilles d'épinards
CHF 40.50

Fillet of char from Ennetmoos with Ebly - tender wheat and braised cucumber  
Filet d'omble chevalier d'Ennetmoos avec Ebly - blé tendre et concombres braisés
CHF 44.50

Poached pike fillet on white wine sauce with blue potatoes and vegetable strips 
Filet de brochet poché sur sauce au vin blanc avec pommes de terre bleues et lamelles de légumes
CHF 42.00

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

Beef / Chicken / Veal - Switzerland
Venison - Germany and Austria
Fruit / Vegetables - Mundo AG - Switzerland
Pasta / Pastarazzi - Sarnen / Pasta Röthlin - Kerns Obwalden
Eggs - Eugen Amgarten - Giswil Obwalden
Fish
Char – Switzerland
Pike - Russia FAO 04
Pike perch – Russia / Kasachstan FAO 04/05






Venison *Sauvage*



Starters *Entrées*



Venison consommé with venison dumplings and vegetable strips
Consommé sauvage avec des quenelles de sauvage et des lamelles de légumes
CHF 13.50



Raw ham of venison with burrata, olive oil and old balsamic vinegar 
Jambon cru de cerf avec burrata, huile d'olive et vieux vinaigre balsamique
CHF 21.50



Autumn leaf salad with sautéed chanterelles and pumpkin-maroon dressing 
Salade verte d'automne avec chanterelles sautées et vinaigrette à la courge et aux marrons
CHF 18.50

Main courses *plats principaux*


Escalope of young wild boar wrapped in pumpkin seeds
apple-red cabbage and pumpkin spaetzli  
Escalope de jeune sanglier en manteau de graines de courge
chou rouge aux pommes et spätzli à la courge
CHF 42.50


Sliced venison with chanterelle cream sauce vegetables and tagliolini from Kerns  
Emincé de chevreuil avec sauce à la crème de chanterelles légumes et tagliolini de Kerns
CHF 44.50

Two kinds of venison
Pink roasted back and sausage with venison jus
caramelized chestnuts and parsley root with polenta sticks
Deux sortes de cerf  
dos rôti rose et saucisse à rôtir avec jus de sauvage
marrons caramélisés et racine de persil avec bâtonnets de polenta
CHF 46.50

Vegetarian autumn plate
apple-red cabbage - sautéed brussels sprouts - pumpkin - two kinds of carrots -
caramelized chestnuts - pure spelt spaetzli  
Assiette végétarienne d'automne
Chou rouge aux pommes - choux de Bruxelles sautés - potiron - deux sortes de carottes -
marrons caramélisés - spätzli à l'épeautre pur
CHF 27.50

Dessert

Chestnut mousse with plum compote 
Mousse de marrons avec compote de pruneaux
CHF 13.50

Coupe Nesselrode - Vermicelle with vanilla ice cream, meringues and cream 
Coupe Nesselrode - Vermicelle avec glace à la vanille, meringues et crème fraîche
CHF 12.50





Classic Dessert

Dessert classique

Iced-Coffee „Wilerbad“ - whipped with cream and refined with kirsch

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

CHF 13.00

Chestnut mousse with plum compote

Mousse de marrons avec compote de pruneaux

CHF 13.50

Small dessert surprise with Café or Espresso

Petit dessert surprise avec un café crème ou un espresso

CHF 9.50

Chocolate panna cotta with braised figs and pistachios

Panna cotta au chocolat avec figues braisées et pistaches

CHF 14.50

Lukewarm poached red wine pear with cinnamon and vanilla

served with sesame-honey ice cream

Poire au vin rouge pochée tiède à la cannelle et vanille avec glace au sésame et au miel

12.00

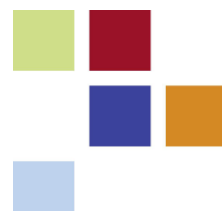
Cheese

Fromage

5 different cheeses from Switzerland with grapes and walnuts

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

CHF 16.00





Coupes

Vermicelle with vanilla ice cream, meringues and cream

Vermicelle avec glace à la vanille, meringues et crème

CHF 12.50 Mini 10.50

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and cream

Glace à la vanille avec sauce au chocolat et crème

CHF 10.50 Mini 8.50

Fresh banana with vanilla ice cream, chocolate sauce and almonds

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

CHF 11.00

Plum sorbet with Vieille Prune

Sorbet pruneaux avec Vieille Prune

CHF 11.50

Glacesorten

Vanille vanilla *vanille*

Schokolade chocolate *chocolat*

Haselnuss hazelnut *noisettes*

Pistazie pistachio *pistache*

Lebkuchen gingerbread *pain d'épice*

Sesam Honig sesame honey *miel de sésame*

Tonkabohne tonka bean *grain de tonka*

Mohn Marzipan poppy seed marzipan *pâte d'amande et au pavot*

Zwetschgensorbet plum *pruneaux*

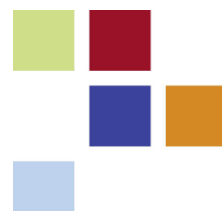
Mangosorbet mango *mangue*

Gelato
naturale Sarnen

Preis pro Kugel CHF 4.50

Rahmzuschlag CHF 2.00

Frappés CHF 9.00





Children dessert

Dessert pour les enfants

Vanilla ice cream with chocolate pieces

Glace à la vanille avec morceaux de chocolat

CHF 6.50

Vanilla and Chocolate ice cream

Glace au vanille et à la chocolat

CHF 6.50

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

1 Glace au chocolat avec ourson en gomme gelifiée et corne

CHF 6.00

1 crêpe filled with jam or chocolate crème

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

CHF 6.00

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 14.00

Gluay Pechburie

Flamed banana with Tonka bean ice cream

Banane flambée à la glace de graines de tonka

CHF 13.50

