



Lieber Wilerbad Gast

Farben umgeben uns wie die Luft zum Atmen und bereichern unser Leben.

Sie wirken in jedem Augenblick auf uns ein. Wir können ihre Energien nutzen um unsere Gesundheit und Lebensfreude zu stärken.

Schade nur, dass wir diese im Alltag kaum mehr wahrnehmen, da sie uns überall und pausenlos überfluten. Im Wilerbad wollen wir Farbe wieder sinnlich erlebbar machen. In den Räumen aber auch auf der Speisekarte und auf dem Teller.

Kurz, unsere Gäste sollen sich an den Farben erfreuen, anregen und voller Lebenslust unser Haus verlassen, weitererzählen und wiederkommen.

Bei allen Produkten, die wir für unsere Gerichte verwenden, legen wir Wert auf höchste Qualität und Nachhaltigkeit. Erfreuen Sie sich, an den Farben unserer Herbst- und Wildgerichte.

Farbige Grüsse aus der Küche.

Renate Stocker
Gastgeberin

Dirk Renne
Küchenchef







Herbstgeflüster

Vorspeisen und Salate

Hausgemachte Reisbällchen gefüllt mit Randen, Rucola, Sesam und Wasabi-Mayonnaise
CHF 17.50



Bunter Linsensalat mit Granatapfelkerne und Orangenfilets an Apfeldressing 
CHF 16.50

Nüsslisalat mit französischem Dressing, gebratenem Speck und Ei 
CHF 18.50

Suppen



 Kürbis Chili Suppe mit Amarettini und Chili Öl
CHF 11.50



 Kartoffel Wirsing Suppe mit gerösteten Speckstreifen
CHF 11.50


  Klare Consommé vom Rind mit Kräuternocken
CHF 12.50

Vegetarisch und Vegan

Herbstliches Ofengemüse auf Feta-Polenta mit frischen Kräutern 
CHF 24.00

Hausgemachte Ur-Dinkel Spätzli mit Alpkäsesauce, gebratenen Pilzen und Federkohlchip  
CHF 25.50



Maroni Ravioli von *Pastarazzi* auf Rotkraut-Mango Duett mit Preiselbeerbutter  
CHF 27.50



Cremiges Kürbisrisotto mit sautiertem Rosenkohl und gerösteten Nüssen 
CHF 26.00








Fleisch



Sauerbraten vom Rind mit Lebkuchensauce  
Serviettenknödel
zweierlei Bohnen
CHF 42.50

Grilliertes Kalbsrückensteak auf Eierschwämmlirahmsauce  
Dauphinkartoffeln
herbstliches Gemüse
CHF 52.00

Gebratene Pouletbrust an Rotweinjus  
Tagliolini aus Kerns
glasierter Rosenkohl
CHF 40.50

Fisch

 Gebratener Zander auf Zitrusauce
Risotto
Blattspinat
CHF 40.50

  Filet vom Saibling aus Ennetmoos
Ebly – Zartweizen
Schmorgurken
CHF 44.50

 Pochiertes Hechtfilet auf Weissweinsauce
blaue Kartoffeln
Gemüstreifen
CHF 42.00

Produkt / Herkunftsland / Lieferant



Rindfleisch / Poulet / Kalbfleisch - Schweiz
Wild - Deutschland / Österreich
Früchte / Gemüse - Mundo AG - Schweiz
Eier - Eugen Amgarten - Giswil Obwalden
Teigwaren / Pastarazzi - Sarnen // Pasta Röthlin - Kerns Obwalden
Fische Saibling - Schweiz
Hecht - Russland FAO 04
Zander - Russland/Kasachstan FAO 04/05





Lieber Gast

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Küchen- und Serviceteam.

- A Getreideprodukte (glutenhaltig)
- B Fisch
- C Krebstiere
- D Schwefeldiooxide und Sulfite
- E Sellerie
- F Milch und Milchprodukte (Laktose)
- G Sesamsamen
- H Nüsse
- I Eier
- J Lupinen
- K Senf
- L Soja
- M Weichtiere
- N Erdnüsse
-  Getreideprodukte (glutenhaltig)
-  Milch und Milchprodukte (Laktosehaltig)

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können, neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Renate Stocker
Gastgeberin

Dirk Renne
Küchenchef







Wildzeit



Vorspeisen



Wild Consommé mit Wild-Klösschen
und Gemüsestreifen
CHF 13.50



Rohschinken vom Hirsch mit Burrata 
Olivenöl und altem Balsamico
CHF 21.50



Herbstlicher Blattsalat 
mit eingelegten Birnen und Baumnüssen
CHF 18.50

Hauptgänge

Schnitzel vom Frischling im Kürbiskernmantel 
Apfel-Rotkraut und Kürbisspätzli
CHF 42.50


Geschnetzeltetes vom Reh mit Eierschwämmlirahmsauce 
Gemüse und Tagliolini vonKerns
CHF 44.50

Zweierlei vom Hirsch
Rosa gebratener Rücken und Bratwurst mit Wildjus 
karamellisierten Maroni und Petersilienwurzel
Polentasticks
CHF 46.50

Vegetarischer Herbstteller 
Apfel-Rotkraut - sautierter Rosenkohl - Kürbis - zweierlei Rüebl
karamellierte Maroni und hausgemachten Ur-Dinkel Spätzli
CHF 27.50

Dessert

Marroni-Mousse mit Zwetschgenkompott 
CHF 13.50

Coupe Nesselrode - Vermicelle mit Vanilleglace, Meringues und Rahm 
CHF 12.50





Lieber Wilerbad Gast

Farben umgeben uns wie die Luft und bereichern unser Leben. Schade nur, dass wir diese im Alltag kaum mehr wahrnehmen, da sie uns überall und pausenlos überfluten. Kurz, unsere Gäste sollen sich an den Farben erfreuen, anregen und voller Lebenslust unser Haus verlassen, weitererzählen und wiederkommen. Bei allen Produkten, die wir für unsere Gerichte verwenden, legen wir Wert auf höchste Qualität und Nachhaltigkeit.



Unsere Glace beziehen wir bei der Gelateria *Gelato naturale* in Sarnen. Einen genussvollen und entspannten Aufenthalt - im Seehotel Wilerbad**** wünschen Ihnen

Ihre Gastgeberin
Frau Renate Stocker und das Wilerbad Team

Klassische Desserts

Eiskaffee „Wilerbad“
aufgeschlagen mit Rahm und verfeinert mit Kirsch
CHF 13.00

Maroni-Mousse mit Zwetschgenkompott
CHF 13.50

Kleine Dessertüberraschung - mit einem Café Crème oder Espresso
CHF 9.50

Schokoladen-Panna-Cotta mit geschmorten Feigen und Pistazien
CHF 14.50

Lauwarme pochierte Rotweibirne mit Zimt und Vanille dazu Sesam-Honig-Glace
12.00





Käse

5 Innerschweizer Käsespezialitäten garniert mit Trauben und Baumnüssen
CHF 16.00

Coupes

Nesselrode - Vermicelle mit Vanilleglace, Meringues und Rahm
CHF 12.50 Mini 10.50

Dänemark - Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm
CHF 10.50 Mini 8.50

Bananen Split - frische Banane mit Vanilleglace, Schokoladensauce und Mandeln
CHF 11.00

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
CHF 11.50

Glacesorten

Vanille
Schokolade
Haselnuss
Pistazie
Lebkuchen
Sesam Honig
Tonkabohne
Mohn Marzipan
Zwetschgensorbet
Mangosorbet

Gelato
naturale Sarnen

Preis pro Kugel CHF 4.50
Rahmzuschlag CHF 2.00
Frappés CHF 9.00





Kinder Desserts

Wonder Bibi - Vanilleglace mit Schokoladenstücken
CHF 6.50

Gloki - Vanille und Schokoladenglace
CHF 6.50

1 Kugel Schokolade mit Gummibärchen und Waffelhörnchen
CHF 6.00

1 Crêpe mit Marmelade **oder** Schokoladencrème gefüllt
CHF 6.00

Thailändische Desserts



Thai dessert

Dessert thaïlandais

Salad Polomai

Exotischer Fruchtsalat mit Vanilleglace
CHF 11.50

Ice Cream Mamuang

Mangosorbet mit frischen Mangoflügel
CHF 14.00

Gluay Pechburie

Flammierte Banane mit Tonkabohnenglace
CHF 13.50

