



Dear Wilerbad guest Cher hôte de Wilerbad

Colours surround us like the air we breathe and enrich our lives. They affect us in every moment. We can use their energies to strengthen our health and joy of life. It is a pity that we hardly notice them in our everyday life, as they flood us everywhere and all the time. At the 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 the colours, stimulate them and leave full of joie de vivre, tell others and come back again.

With all the products that we use for our dishes, we attach great importance to the highest quality and sustainability. Information about ingredients in our dishes that may trigger allergies and intolerances is available on request from our kitchen and service team.

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



Enjoy the colours of our winter dishes.

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 d'hiver.



Renate Stocker
Director / Hôtesse à Wilerbad

Dirk Renne
Head Chef / Chef de cuisine





Winter magic *Magie hivernale*

Appetizers and salads *Entrées et salades*

Apple and rime salad on chickpea cream and roasted sesame  
Salade de pommes et de betteraves sur crème de pois chiches et sésame grillé
14 CHF



Warm black salsify tart with sour cream, pomegranates, radishes and herbs
Tarte aux salsifis chaude avec crème aigre, graines de grenade, radis et fines herbes
20 CHF



Winter leaf salad with San Daniele raw ham, grapes, tree nuts and house dressing  
Salade verte hivernale avec jambon cru de San Daniele, raisins, noix et vinaigrette maison
16 CHF

Lamb's lettuce with fried bacon and chopped egg with French dressing
Salade de rampon au lard grillé et à l'œuf haché avec vinaigrette française
19 CHF

Beef tartare "Wilerbad" with fried egg yolk, mustard caviar, caper apples and brioche toast
Tartare de bœuf ~Wilerbad~ avec jaune d'œuf frit, caviar de moutarde, pommes aux câpres et toast brioché
27 CHF

Soups *Potages*


Cream of parsnip soup with parsnip chips  
Soupe de crème de panais avec ses chips
12 CHF

Cream of celery soup with apple and almonds  
Soupe à la mousse de céleri avec pomme et amandes
12 CHF


Beef broth with semolina gnocchi and boiled beef
Bouillon de bœuf avec gnocchis de semoule Tafelspitz
12 CHF



Vegetarian and vegan *Végétarien et Végan*

Beetroot and quinoa burger with carrot and ginger chutney, Country fries and turmeric dip 
Burger de betterave et quinoa avec chutney de carottes et gingembre, Country Fries et dip au curcuma
29 CHF

Herb dumplings with wild mushrooms à la crème, Root vegetables and cress
Quenelles de semoule aux herbes avec champignons des bois à la crème, légumes-racines et cresson
26 CHF


Spaghetti from Pasta Razzi with black olives, dried tomatoes, garlic and pine nuts in tomato sauce 
Spaghetti de Pastarazzi aux olives noires, tomates séchées, ail et pignons de pin au coulis de tomates
28 CHF

Planted Chicken meatballs with vegan Stroganoff sauce and red Camargue wild rice  
Emincé de poulet Planted avec sauce stroganoff végétalienne et riz sauvage rouge de Camargue
32 CHF

Meat *Viande*

Pink roasted saddle of lamb under a herb crust, Thyme potatoes and winter vegetables
Carré d'agneau rôti rose sous une croûte d'herbes, pommes de terre au thym et légumes d'hiver
51 CHF

Sousvide cooked beef head leggli with Barolo jus, Polenta slice and vegetables
Bäggli de tête de bœuf cuit sous vide au jus de Barolo, tranche de polenta et légumes
42 CHF

Oven-cooked duck breast with orange jus, Tagliolini and red cabbage 
Magret de canard cuit au four avec jus à l'orange, tagliolini et chou rouge
44 CHF

Swiss chicken breast with porcini mushroom sauce, White wine risotto and salsify
Poitrine de poulet suisse avec sauce aux cèpes, risotto au vin blanc et salsifis
39 CHF




Fish

Poisson

Roasted pike perch with beurre blanc, Saffron Gersotto and Kefen
Sandre rôti au Beurre blanc, gersotto au safran et pois mange-tout
41 CHF

Grilled salmon fillet on turmeric foam, Pommes Rissolées and braised chicory salad
Filet de saumon grillé sur mousse au curcuma, Pommes rissolées et salade d'endives braisées
37 CHF

Poached fillets of perch on mustard sauce, Herb risotto and grilled vegetables 
Filets de perche pochés à la sauce moutarde, risotto aux herbes et légumes grillés
38 CHF

Declaration

Product / Country of origin / Supplier

Beef / Chicken / Lamb - Switzerland
Duck - Switzerland
Fruit / Vegetables - Mundo AG - Switzerland
Eggs - Eugen Amgarten - Giswil Obwalden
Pasta / Pastarazzi - Sarnen // Pasta Röthlin - Kerns Obwalden
Fish - Egli - Switzerland / Salmon - Russia FAO 04 / Pike-perch - Russia/Kazakhstan FAO 04/05

Déclaration

Produit / Pays d'origine / Fournisseur

Bœuf / Poulet / Agneau - Suisse
Canard -
Fruits / Légumes - Mundo AG - Suisse
Œufs - Eugen Amgarten - Giswil Obwald
Pâtes alimentaires / Pastarazzi - Sarnen // Pasta Röthlin - Kerns Obwald
Poissons - Perche - Suisse / Saumon - Russie FAO 04 / Sandre - Russie/Kazakhstan FAO 04/05



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

Honey parfait with orange sauce and hazelnuts

Parfait au miel avec sauce à l'orange et noisettes

CHF 14

Small dessert surprise with Café or Espresso

Petit dessert surprise avec un café crème ou un espresso

CHF 10

Lukewarm chocolate cake with sour cream ice cream

Gâteau au chocolat tiède avec glace à la crème acidulée

CHF 15

Two kinds of tangerine - crème brûlée and sorbet with pistachio chips

Deux sortes de mandarine - crème brûlée et sorbet aux pépites de pistache

CHF 15

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

Vermicelle with vanilla ice cream, meringues and cream

Vermicelle avec glace à la vanille, meringues 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

Plum sorbet with Vieille Prune

Sorbet pruneaux avec Vieille Prune

CHF 12

Glacesorten

Vanilla vanilla *vanille*

Chocolate chocolate *chocolat*

Hazelnut hazelnut *noisettes*

Pistachio pistache

Sesame honey miel de sésame

Tonka bean grain de tonka

Sour cream crème acidulée

Tangerine mandarine

Plum pruneaux

Mango mangue



Price per ice cream scoop / Prix par boule de glace CHF 4.80
Whipped cream supplement/ Supplément de crème fouettée 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 7

Vanilla and Chocolate ice cream
Glace à la vanille et chocolat
CHF 6

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.