



Dear Wilerbad guest *Cher client de l'hôtel 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







Spring feelings

la fièvre du printemps

Appetizers and salads

Entrées et salades

White asparagus salad with strawberries, herbs and balsamic honey Vinaigrette  
Salade d'asperges blanches avec fraises, fines herbes et miel balsamique Vinaigrette
CHF 16


Wild herb salad with boiled quail egg, cherry tomatoes, spring onion  
sprouts and Spanish salad dressing
Salade d'herbes sauvages avec œuf de caille cuit, tomates cerises, oignon de printemps, pousses et sauce à salade espagnole
CHF 16


Wild garlic panna cotta with stained salmon tranche and inserted radishes
Panna cotta à l'ail des ours avec tranche de saumon mariné et radis marinés
CHF 17

Veal vitello with trout sauce, rocket and grilled peppers
Vitello de veau avec sauce à la truite, roquette et poivrons grillés
CHF 24

Soups *Potages*

Wild garlic cream soup with croutons and cress
Potage à la crème à l'ail des ours avec croûtons et cresson
CHF 12

Asparagus cream soup with asparagus tips  
Potage d'asperges avec pointes d'asperges
CHF 12

Clear morel soup with spring vegetables  
Potage claire aux morilles avec légumes de printemps
CHF 13




Fish

Poissons

Roasted char with strawberries and mascarpone sauce
spring vegetables and bulgur

Omble chevalier rôti avec sauce mascarpone et fraises légumes printaniers et boulgour


CHF 43

Roasted Fillet of pike-perch on Riesling cream sauce 

grilled green asparagus and new potatoes

Filet de sandre sur sauce à la crème de riesling, asperges vertes grillées et pommes de terre nouvelles

CHF 39

Poached Ennetmooser trout fillet with saffron sauce 

mixed vegetables and herb risotto

Poché Truite d'Ennetmoos à la sauce safranée, légumes colorés et risotto aux herbes

CHF 41

Meat

Viande

Swiss lamb cutlets with Pommery mustard sauce

two kinds of asparagus ragout and pilaf rice

Emincé d'agneau suisse avec sauce à la moutarde Pommery, deux sortes de ragoût d'asperges et riz pilaf

CHF 44

Stuffed chicken breast with green asparagus and pepperoni sauce
vegetables and homemade gnocchi

Poitrine de poulet farcie aux asperges vertes et sauce aux poivrons, légumes et gnocchis fait maison

CHF 36

Saltimbocca of veal with Marsalajus


braised cherry tomatoes and spaghetti from Pasta Razzi



Saltimbocca de veau aux marsalajus, tomates cerises braisées et spaghettis de Pasta Razzi

CHF 47




Vegetarian and vegan *Végétarien et Végan*

Homemade Cauliflower polenta balls with roasted vegetables in soy broth and yuzu mayonnaise 
*Boulettes de polenta au chou-fleur fait maison et légumes sautés dans un bouillon de soja
et mayonnaise au yuzu*
CHF 27

Baked sweet potato with baked chickpeas, peppers and tomatoes with mint yoghurt  
Patate douce au four avec pois chiches, poivrons et tomates cuits au four au yaourt à la menthe
CHF 28

Pasta Razzi ravioli filled with lemon ricotta cream and homemade wild garlic pesto
Raviolis de Pasta Razzi farcis de crème de ricotta au citron et pesto d'ail des ours maison
CHF 29

Duet of white and green asparagus with hollandaise sauce and new potatoes 
Duo d'asperges blanches et vertes avec sauce hollandaise et pommes de terre nouvelles
CHF 28

Optionally with / Au choix avec:

Salmon fillet / Filet de saumon	80gr + CHF 12
Veal escalope / Escalope de veau	80gr + CHF 14
Chicken breast / Poitrine de poulet	80gr + CHF 10
Beef fillet steak / Steak de filet de bœuf	80gr + CHF 16
Raw ham / jambon cru	50gr + CHF 8

Product / Country of origin / Supplier Produit / Pays d'origine / Fournisseur

Beef / Bœuf - Poultry / Volaille - Pork / Cochon - Calf / Veau - Switzerland
Lamb / agneau - Irland

Fruits & vegetables / fruits et légumes - Mundo AG - Switzerland

Eggs / Œufs - Eugen Amgarten - Giswil Obwalden

Pasta / Pâtes alimentaires - Pastarazzi - Sarnen / Pasta Röthlin - Kerns Obwalden

Fish - Char / omble chevalier - Trout / Truite - Switzerland

Salmon / Saumon - Norway - Zander / Sandre - Russia/Kasachstan 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

Homemade Strawberry tiramisu with Walden dry Gin

Tiramisu aux fraises fait maison avec Walden Dry Gin

CHF 14

Small dessert surprise with Café or Espresso

Petit dessert surprise avec un café crème ou un espresso

CHF 10

Caramelised asparagus with vanilla creme, raspberries and mint

Asperges caramélisées avec creme à la vanille, framboises et menthe

CHF 15

Homemade Lemon tartelette with berries and air chocolate

Tartelette au séré de citron avec des baies et chocolat fait maison

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

Vanilla ice cream with fresh strawberries and cream

Glace à la vanille avec fraises fraîches et crème

CHF 12 Mini 10



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

Lemon sorbet with Vodka

Sorbet citron avec Vodka

CHF 12

Ice cream

Vanilla *vanille*

Chocolate *chocolat*

Hazelnut *noisettes*

Strawberry *fraise*

Sesame honey *miel de sésame*

Tonka bean *grain de tonka*

Yoghurt *yogourt*

Prosecco *prosecco*

Lemon *citron*

Mango *mangue*

**Gelato
naturale** Sarnen

Price per boule CHF 4.80
Additional whipped cream CHF 2
Additional Chocolate sauce CHF 2
Frappés CHF 9



Children dessert

Dessert pour les enfants

Wonder Bibi - Vanilla ice cream with chocolate pieces

Glace à la vanille avec morceaux de chocolat

CHF 7

Billy Bär - 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

Gluy 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.