



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

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 Röhlin - Kerns Obwalden


Fish / poisson - Egli fillet / Filets de perche - Estland Zander / Sandre - Russia/Kasachstan
FAO 04/05 Cod / morue
FAO 27




Summertime - *Temps d'été*

Starters and salads *Entrées et salades*


Grilled watermelon on rocket salad with feta crumble and raw ham 
Pastèque grillée sur salade de roquette avec crumble de feta et jambon cru
CHF 16

Swiss burrata with ox tomatoes, olive oil and balsamic vinegar 
Burrata suisse aux tomates de bœuf, huile d'olive et vinaigre balsamique
CHF 18



Crisp leaf salad with berries, roasted nuts and passion fruit vinaigrette  
Salade verte croquante avec baies, noix grillées et vinaigrette aux fruits de la passion
CHF 14

Bruschetta with marinated aubergine, hummus, pomegranate and mint 
Bruschetta à l'aubergine marinée, houmous, grenade et menthe
CHF 13

Soups *Soupes*

Cold cucumber yoghurt soup with dill 
Soupe froide de concombre et de yaourt à l'aneth
CHF 11



Miso soup with tofu, shitake mushrooms and bamboo shoots  
Soupe miso au tofu, champignons shitake et pousses de bambou
CHF 13

Melon cold bowl with colourful melon cubes  
Coupe froide au melon avec cubes de melon multicolores
CHF 11





Bowls and Tatar

Saladier et Tatares

Poke bowl with quinoa, mango, cucumber, carrots, pickled onions, avocado, sesame seeds and Japanese lemon dressing  

Poke Bowl au quinoa, à la mangue, au concombre, aux carottes, aux oignons piqués, à l'avocat, au sésame et vinaigrette japonaise au citron

CHF 25

Poke bowl with quinoa, cherry tomatoes, avocado, corn, spring onions, radishes, cold chicken breast, roasted peanuts and Japanese lemon dressing  

Poke Bowl avec quinoa, tomates cerises, avocat, maïs, oignons poireaux, radis, poitrine de poulet froide, cacahuètes grillées et vinaigrette japonaise au citron

CHF 25

Beef tartare from Engelberg with mustard caviar and capers

Tartare de bœuf Engelberger avec caviar de moutarde et câpres

CHF 27 small - petit Portion CHF 22

Vegetable tartare with herbs on carrot cream and sprouts


Tartare de légumes aux herbes sur crème de carottes et pousses

CHF 22 small - petit Portion CHF 17

We serve a crispy screw bread with all tartars.
Nous vous servons des toasts briochés croustillants avec les tartares.

Meat

Viandes

Grilled beef loin with chimichurri, Cous cous and two kinds of carrots 


Côte de bœuf grillée avec chimichurri, Cous Cous et deux sortes de carottes

CHF 49

Chicken thigh steak with honey mustard sauce, Saffron tagliolini and summer vegetables

Steak de cuisse de poulet avec sauce moutarde au miel, Tagliolini au safran et légumes d'été

CHF 35

Roasted lamb racks with onion sauce, golden brown rösti and grilled peppers 


Racks d'agneau rôtis à la sauce aux oignons, röstis dorés et poivrons grillés

CHF 45



Fish


Poissons


Roasted pike perch with parsley foam, buttered potatoes and vegetable strips 
Sandre rôti à la mousse de persil, Pommes de terre au beurre et lamelles de légumes
CHF 41


Summer fitness plate with crispy perch fillets, tartar sauce and lemon
Assiette fitness estivale avec filets de perche croustillants, sauce tartare et quartiers de citron
CHF 35

Fillet of cod with lemon mustard crust, braised leek and risotto
Filet de cabillaud en croûte de moutarde au citron, poireau braisé et risotto
CHF 38

Vegetarian and Vegan Végétarien et Végétalien

Mediterranean halloumi skewer with cucumber garlic dip and rosemary potatoes 
*Brochette d'halloumi méditerranéenne avec dip au concombre et à l'ail et
pommes de terre au romarin*
CHF 28

Spelt ravioli from Pastarazzi filled with vegetables, rocket pesto and olives 
Raviolis d'épeautre de Pastarazzi farcis de légumes, pesto de roquette et olives
CHF 28

Gnocchi with lemon sauce, young spinach leaves, chilli and garlic 
Gnocchis avec sauce au citron, jeunes épinards en branches et piment et ail
CHF 27

Fried courgette patties on chickpea cream and lime yoghurt sauce  
Biscuits de courgette frits sur crème de pois chiches et sauce au yaourt au citron vert
CHF 26



Classic Dessert

Dessert classique

Iced Coffee Wilerbad refined with cherry brandy and cream

Café glacé Wilerbad affiné avec de l'eau-de-vie de cerise et de la crème

CHF 13

Homemade almond cake with rhubarb and elderberry mousse

Gâteau maison aux amandes, rhubarbe et mousse de sureau

CHF 14

Small dessert surprise with Café or Espresso

Petit dessert surprise avec un café crème ou un espresso

CHF 9

Basil Lime Panna Cotta with Mint Granité

Panna Cotta au basilic et au citron vert avec granité à la menthe

CHF 14

Sea buckthorn parfait in honey broth and coral hips

Parfait à l'argousier dans un bouillon de miel et soupe de corail

CHF 13

Cheese

Fromage

Obwaldner alpine cheese with fruit bread, fig mustard and tree nuts

Fromage d'alpage d'Obwald avec pain aux fruits, moutarde aux figues et 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



Gelato
naturale Sarnen

Ice cream

Vanilla *vanille*

Chocolate *chocolat*

Hazelnut *noisettes*

Strawberry *fraise*

Sesame honey *miel de sésame*

Tonka bean *grain de tonka*

Yoghurt *yogourt*

Elderflower *fleurs de sureau*

Lemon *citron*

Mango *mangue*

Price per ice cream scoop CHF 4.80

Whipped cream surcharge CHF 2

extra chocolate sauce CHF 2

Frappés CHF 9

Children dessert

Dessert pour les enfants

Vanilla ice cream with chocolate pieces

Glace à la vanille avec morceaux de chocolat

CHF 7

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

1 Glace au chocolat avec ourson en gomme gelifiée et cône

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 desserts



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