



Dear Wilerbad guest

Chers clients du 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's just a pity that we hardly notice them in everyday life, because 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 our house full of joie de vivre, tell others and come back again.

With all the products we use for our dishes, we attach great importance to the highest quality and sustainability. Informations 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.

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.



Enjoy the colours of our autumn dishes. Colourful greetings from the kitchen.

Réjouissez-vous des couleurs de nos plats d'automne. 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



Bruschetta with three kinds of pumpkin, crispy bacon and blueberries 
accompanied by a fine Prosecco Dry DOC Paladin
Bruschetta avec trois sortes de courge, du lard croustillant et des myrtilles
accompagnée d'un délicieux Prosecco Dry DOC Paladin
CHF 14 / 9



Autumn vegetable salad with Ebly, cranberries and mustard dressing 
Salade de légumes d'automne avec Ebly, cranberries et vinaigrette à la moutarde
CHF 14

Lukewarm chanterelle quiche with leaf salad and French dressing
Quiche tiède aux girolles avec salade verte et french dressing
CHF 17

Soups

Potages

Cream of pumpkin soup with pumpkin seed oil  
Soupe à la crème de courge avec huile de pépins de courge
CHF 11

Cauliflower and potato soup with crispy potato straw  
Soupe de chou-fleur et de pommes de terre avec de la paille de pommes de terre croustillante
CHF 11

Beef broth with vegetables and herb pancakes
Bouillon de bœuf aux légumes et aux fines herbes
CHF 12



Vegetarian and vegan *Végétarien et Végan*

Three kinds of beetroot

Roasted beetroot escalope with beetroot-apple sauce, chestnut tagliatelle with beetroot cubes

Trois sortes de betteraves

Escalope de betterave rôtie à la sauce de betterave et de pomme, tagliatelles aux marrons avec cubes de betterave

CHF 27


Risotto refined with Jodler cheese from the Schnider cheese dairy ☒

and roasted pumpkin

Risotto affiné au fromage Jodler de la fromagerie Schnider

et courge rôtie

CHF 25

Savoy cabbage roulade filled with red cabbage on mulled wine sauce and sautéed mushrooms ☒ 

Roulade de chou farcie au chou rouge, sauce au vin chaud et champignons sautés

CHF 26

Autumnal bowl with buckwheat, cabbage, chestnuts, pumpkin, spring cabbage, grapes ☒ 

blackberries, beetroot falafel and rosehip-hazelnut dressing

Bowl automnal avec sarrasin, chou, marrons, potiron, chou plume, raisins

mûres, falafel de betterave et vinaigrette au cynorrhodon et aux noisettes

CHF 26

Meat *Viande*

Veal béggli cooked sous vide with vanilla-barolo jus
mashed potatoes and sautéed carrots

*Joues de veau cuites sous vide avec jus de barolo à la vanille
purée de pommes de terre et carottes sautées*

CHF 52

Pink roasted fillet of beef with quince-chilli sauce ☒

sweet potato fries and autumn vegetables

*Filet de bœuf rôti rose à la sauce au coing et au chili
frites de patates douces et légumes d'automne*

CHF 53

Alpine chicken supreme with chorizo on morel sauce ☒

creamy polenta and savoy cabbage

*Suprême de poulet de l'Alpstein avec chorizo à la sauce aux morilles
polenta crémeuse et chou frisé*

CHF 36



Fish

Poisson

Fillet of char with sautéed chanterelles ☒

Pea pod and cherry tomatoes

Filet d'omble chevalier aux girolles sautées

Canne de petits pois et tomates cerises

CHF 43

Roasted pike with herbal sauce ☒

Wild rice and creamed spinach

Brochet rôti avec sauce aux herbes

Riz sauvage et épinards à la crème

CHF 38

Tranche of salmon with wasabi sauce ☒

Thyme potatoes and oven vegetables

Tranche de saumon à la sauce wasabi

Pommes de terre au thym et légumes au four

CHF 35

Products: Origin / Country / Delivered

Produits: Origin / Country / Deliverd

Beef / Chicken / Veal / Pork - Switzerland

Venison - Austria / Germany

Fruit / Vegetables - Mundo AG - Switzerland

Pasta / Pastarazzi - Sarnen / Pasta Röthlin - Kerns Obwalden

Eggs - Eugen Amgarten - Giswil Obwalden


Fish - Arctic char - Switzerland / Pike - Russia/Kazakhstan / Salmon - Norway



Game Time - *Temps du gibier*


Starters - *Entrées*

Game consommé with stuffed wild wan-tan
Consommé de gibier avec wan-tan farci de gibier
CHF 14

Autumn leaf salad with figs, pomegranates and ginger-balsamic dressing 
*Salade verte d'automne aux figues, grenades
et vinaigrette au gingembre et au vinaigre balsamique*
CHF 17

Tagliatelle with venison bolognese and sautéed herb pickled mushrooms
Tagliatelle à la bolognaise de gibier et aux sautés aux herbes
CHF 20

Main courses - *plats principaux*

Pink roasted saddle of venison on chestnut cherry puree, roasted Brussels sprouts 
and pear chutney
Rôti de cerf rose sur purée de marrons, choux de Bruxelles rôtis et chutney de poire
CHF 44

Sliced venison with grape sauce
homemade spaetzle and red apple cabbage
*Emincé de chevreuil avec sauce au raisin
spätzle maison et chou rouge aux pommes*
CHF 48

Cordon Bleu of fresh venison in nut breading with cranberries
pretzel dumplings and baked parsnip
*Cordon bleu de sanglier pané aux noix avec airelles rouges
Knödel à la saumure et panais cuit au four*
CHF 39

Colourful autumnal vegetable plate with pumpkin, apple-red cabbage,
roasted Brussels sprouts, Chestnut cherry purée, parsnips,
pear with cranberries and homemade spaetzle
*Assiette de légumes d'automne colorée avec potiron, chou rouge aux pommes,
choux de Bruxelles grillés, Purée de cerises aux marrons, panais,
poire avec airelles et spätzle maison*
CHF 28

Dessert - *Dessert*

Two kinds of baked apple and cinnamon mousse
Mousse aux deux sortes de pommes au four et à la cannelle
CHF 14

Vanilla crème brûlée with grape sorbet
Crème brûlée à la vanille avec sorbet au raisin
CHF 15



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

Two kinds of baked apple and cinnamon mousse 🍷

Mousse de pommes au four et à la cannelle

CHF 14

Small dessert surprise with Café or Espresso

Petit dessert surprise avec un café crème ou un espresso

CHF 10

Vanilla crème brûlée with grape sorbet 🍷

Crème brûlée à la vanille avec sorbet au raisin

CHF 15

Lukewarm Chestnut Chocolate Brownie with caramelised Chestnuts

Brownie au chocolat tiède aux marrons caramélisés

CHF 15

Käse

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

Vermicelle with vanilla ice cream, meringues and cream

Vermicelle avec glace à la vanille, meringues 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 12 Mini 10

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 11



Glace und Sorbet

Vanilla *vanille*
Chocolate *chocolat*
Hazelnut *noisettes*
Sesame honey *miel de sésame*
Tonka bean *grain de tonka*
Yoghurt *yogourt*
Cinnamon *cannelle*
Grape *raisin*
Plum *pruneaux*
Mango *mangue*

price per boule CHF 4.80
additional whipped cream CHF 2
extra chocolate sauce CHF 2
Frappés CHF 9

Children dessert

Dessert pour les enfants

Globi Piz Chewing Gum Ice Cream
Glace au chewing-gum Globi Piz
CHF 7

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 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