



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*



Black salsify crème brûlée with pickled pears and nut brittle 
Crème brûlée de salsifis aux poires confites et croquant aux noix
15 CHF


Home-pickled salmon with rime and gin on pumpernickel and sour cream
Saumon mariné maison avec betterave et gin sur pumpernickel et crème fraîche
17 CHF

Tagliatelle from Pasta Razzi with truffles and a light cream sauce 
Tagliatelle de Pasta Razzi aux truffes et sauce à la crème légère
22 CHF

Winter leaf salad with sliced red cabbage, apple and parsnips with cranberry dressing  
Salade verte d'hiver avec chou rouge râpé, pomme et panais à la vinaigrette d'airelles rouges
15 CHF

Soups *Potages*



Celery cream soup with tapioca crackers  
Soupe à la crème de céleri avec crackers au tapioca
11 CHF


Red cabbage soup with cinnamon croutons 
Soupe de chou rouge avec croûtons à la cannelle
11 CHF


Chicken boullion with semolina dumplings and egg garnish
Boullion de poulet avec gnocchis de semoule et ragoût d'œufs
12 CHF




Vegan and Vegetarian *Végan et Végétarien*

Roasted cauliflower with carrot hummus, parsley and chickpeas  
Chou-fleur grillé avec houmous de carottes, persil et pois chiches
27 CHF


Gnocchi with sautéed mushrooms, spinach leaves and sun-dried tomatoes 
Gnocchi aux champignons sautés, feuilles d'épinards et tomates séchées
28 CHF


Winter vegetable platter with Brussels sprouts, pumpkin, Jerusalem artichokes, parsley root and 
baked raclette potatoes with cottage cheese dip
*Assiette de légumes d'hiver avec choux de Bruxelles, potiron, topinambour, persil-racine et
Pommes de terre à raclette au four avec dip au séré*
26 CHF

Red cabbage chestnut ravioli from Pasta Razzi on a warm red cabbage salad with walnuts 
and champagne sauce
*Raviolis de choux rouges aux marrons de Pasta Razzi sur salade de choux rouges chauds aux noix
et sauce au champagne*
28 CHF

Meat *Viande*

Central Swiss beef patties with chocolate whiskey sauce
Butter noodles and sautéed Brussels sprouts
*Escalopes de bœuf de Suisse centrale à la sauce au chocolat et au whisky
Nouilles au beurre et choux de Bruxelles sautés*
42 CHF

Grilled chicken breast wrapped in bacon with pear jus 
pumpkin gratin and black salsify
*Poitrine de poulet grillée enrobée de lard, jus de poire
Gratin de courge et salsifis*
36 CHF

Stroganoff of veal 
Potato rösti and winter vegetables
*Stroganoff de veau
Rösti de pommes de terre et légumes d'hiver*
49 CHF



Fish

Poisson

Fried whitefish fillet with aniseed sauce
sautéed pointed cabbage and
Filet de féra rôti à la sauce à l'anis
chou pointu sauté
39 CHF

Fillet of zander with fir sauce risotto and fried lettuce 🍴
Filet de sandre à la sauce au sapin
Risotto et laitue rôtie
34 CHF

Poached trout fillet 🍴
boiled potatoes and Romanesco
Filet de truite poché
Pommes de terre vapeur et Romanesco
42 CHF

Declaration

Product / Country of origin / Supplier

Beef / Chicken / Veal - Switzerland
Fruit / Vegetables - Mundo AG - Switzerland
Eggs - Eugen Amgarten - Giswil Obwalden
Pasta / Pastarazzi - Sarnen // Pasta Röthlin - Kerns Obwalden
Fish - Whitefish & Trout - Switzerland / Salmon - Norway / Pikeperch - Russia/Kazakhstan FAO 04/05

Déclaration

Produit / Pays d'origine / Fournisseur

Bœuf / Poulet / Veau - Suisse
Fruits / Légumes - Mundo AG - Suisse
Œufs - Eugen Amgarten - Giswil Obwald
Pâtes alimentaires / Pastarazzi - Sarnen // Pasta Röthlin - Kerns Obwald
Poissons - corégone & truite - Suisse / saumon - Norvège / 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

Nougat cheesecake tartelettes with tangerine sorbet

Tartelettes au nougat et au sorbet à la mandarine

CHF 16

Small dessert surprise with Café or Espresso

Petit dessert surprise avec un café crème ou un espresso

CHF 10

Homemade pear strudel with hazelnuts and cinnamon sauce

Strudel aux poires maison avec noisettes et sauce à la cannelle

CHF 15

Chocolate mousse with caramel and fleur de sel 🍯

Mousse au chocolat avec caramel et fleur de sel

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

Gelato
naturale Sarnen

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

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.