



Lieber Wilerbad Gast

Farben umgeben uns wie die Luft zum Atmen und bereichern unser Leben.
Sie wirken in jedem Augenblick auf uns ein.

Wir können ihre Energien nutzen um unsere Gesundheit und Lebensfreude zu stärken.
Schade nur, dass wir diese im Alltag kaum mehr wahrnehmen, da sie uns überall und
pausenlos überfluten. Im Wilerbad wollen wir Farbe wieder sinnlich erlebbar machen.
In den Räumen aber auch auf der Speisekarte und auf dem Teller.

Kurz, unsere Gäste sollen sich an den Farben erfreuen,
anregen und voller Lebenslust unser Haus verlassen, weitererzählen und wiederkommen.

Bei allen Produkten, die wir für unsere Gerichte verwenden,
legen wir Wert auf höchste Qualität und Nachhaltigkeit.

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Küchen- und Serviceteam.
Glutenfreie, Laktosefreie und Vegane Gerichte sind wie folgt gekennzeichnet.



Erfreuen Sie sich, an den Farben unserer Wintergerichte.

Farbige Grüsse aus der Küche.

Renate Stocker
Gastgeberin

Dirk Renne
Küchenchef

Deklaration


Produkt / Herkunftsland / Lieferant

Rind / Poulet / Kalb - Schweiz
Früchte / Gemüse - Mundo AG - Schweiz
Eier - Eugen Amgarten - Giswil Obwalden
Teigwaren / Pastarazzi - Sarnen // Pasta Röthlin - Kerns Obwalden
Fische – Felchen & Forelle - Schweiz / Lachs - Norwegen / Zander - Russland/Kasachstan FAO 04/05





Winterzauber

Vorspeisen und Salate



Schwarzwurzel Crème Brûlée mit eingelegten Birnen und Nusskrokant 
15 CHF


Hausgebeizter Lachs mit Rande und Gin auf Pumpernickel und Sauerrahm
17 CHF

Tagliatelle von Pastarazzi mit Trüffeln und leichter Rahmsauce 
22 CHF

Winterlicher Blattsalat mit gehobeltem Rotkabis, Apfel und Pastinake
an Preiselbeer Dressing 
15 CHF


Suppen

Selleriecrèmesuppe mit Tapioka Cracker 
11 CHF


Rotkabisuppe mit Zimtcroûtons 
11 CHF


Poulet Boullion mit Griessnocken und Eierstich
12 CHF

Vegan und Vegetarisch

Gerösteter Blumenkohl mit Karotten-Hummus, Petersilie und Kichererbsen 
27 CHF

Gnocchi mit sautierten Pilzen, Blattspinat und getrockneten Tomaten 
28 CHF

Winterlicher Gemüseteller mit Rosenkohl, Kürbis, Topinambur, Petersilienwurzel und
Ofen Raclette-Kartoffeln an Quark Dip 
26 CHF

Rotkabis Maroni Ravioli von Pastarazzi auf warmen Rotkabissalat mit Baumnüssen
und Champagnersauce 
28 CHF



Fleisch

Zentralschweizer Rindsplätzli an Schokoladen Whiskeysauce
Butternudeln
sautierter Rosenkohl
42 CHF

Grillierte Pouletbrust im Speckmantel an Birnenjus 🍷
Kürbisgratin
Schwarzwurzeln
36 CHF

Stroganoff vom Kalb 🍷
Kartoffelrösti
winterliches Gemüse
49 CHF

Fisch

Gebratenes Felchenfilet an Anissauce
Cous Cous
sautierter Spitzkohl
39 CHF

Filet vom Zander an Tannensauce 🍷
Risotto
gebratener Lattich
34 CHF

Pochiertes Forellenfilet 🍷
Salzkartoffeln
Romanesco
42 CHF



Klassische Desserts

Eiskaffee ~Wilerbad~
aufgeschlagen mit Rahm und verfeinert mit Kirsch
CHF 13

Nougat Cheesecake Tartelettes mit Mandarinsorbet
CHF 14

Kleine Dessertüberraschung - mit einem Café Crème oder Espresso
CHF 10

Hausgemachter Birnenstrudeln mit Haselnüssen und Zimtsauce
CHF 15

Mousse au Chocolat mit Caramel und Fleur de Sel 🍷
CHF 15

Käse

5 Innerschweizer Käsespezialitäten garniert mit Trauben und Baumnüssen
CHF 16



Coupes

Nesselrode - Vermicelle mit Vanilleglace, Meringues und Rahm
CHF 13 Mini 11

Dänemark - Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm
CHF 11 Mini 9

Bananen Split - frische Banane mit Vanilleglace, Schokoladensauce und Mandeln
CHF 12

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
CHF 12

Glacesorten

Vanille
Schokolade
Haselnuss
Pistazie
Sesam Honig
Tonkabohne
Sauerrahm
Mandarinensorbet
Zwetschgensorbet
Mangosorbet



Preis pro Kugel CHF 4.80
Rahmzuschlag CHF 2.00
Frappés CHF 9.00



Kinder Desserts

Wonder Bibi - Vanilleglace mit Schokoladenstücken
CHF 7

Billy Bär - 1 Kugel Schokoladenglace mit Gummibärchen und Waffelhörnchen
CHF 6

1 Crêpe mit Marmelade oder Schokoladencrème gefüllt
CHF 7

Thailändische Desserts



Salad Polomai

Exotischer Fruchtsalat mit Vanilleglace
CHF 12

Ice Cream Mamuang

Mangosorbet mit frischen Mangoflügel
CHF 15

Gluay Pechburie

Flammierte Banane mit Tonkabohnenglace
CHF 14



Erfrischend hausgemacht...

Bei **Gelato Naturale** werden nur natürliche Produkte verwendet, daher ist das Sortiment saisonal im Wechsel – Ihr Gaumen wird also immer wieder mit neuen und frischen Geschmacksrichtungen verwöhnt. Der Inhaber – Jens Brylka hat das Handwerk als Eismeister bei einem Konditor in Norddeutschland erlernt. Hier hat die Zubereitung von feinstem Eis eine lange Tradition.