



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 Frühlingsspeisen.

Farbige Grüsse aus der Küche.

Renate Stocker
Gastgeberin

Dirk Renne
Küchenchef

Deklaration

Produkt / Herkunftsland / Lieferant

Rind / Poulet / Kalb / Schwein - Schweiz

Lamm - Irland

Früchte / Gemüse - Mundo AG - Schweiz

Eier - Eugen Amgarten - Giswil Obwalden

Teigwaren - Pastarazzi - Sarnen // Pasta Röthlin - Kerns

Brote / Backwaren - Bäckerei Berwert // Romer's Hausbäckerei - Schweiz

Fische - Saibling - Schweiz / Seezunge - FAO 27 Holland / Hecht - Russland / Lachs - Norwegen






Frühlingsfrische

Vorspeisen und Salate

Rinds Carpaccio an Balsamico-Mayonnaise mit Tartar von getrockneten Tomaten und Oliven  
CHF 22



Kalte Erbsen Minze Crème mit knusprigen Rohschinken, gebackenem Eigelb und Kresse 
CHF 14

Bunter Spargelsalat mit Radieschen, Sauerampfer-Pesto, Heidelbeeren 
und geröstetem Brot
CHF 16

Grüne Blattsalate mit Zucchetti, Edamame, Frühlingslauch, Limettendressing  
und Pistazienkrokant
CHF 15


Suppen

Bärlauchcrèmesuppe mit Pinienkernen und Blätterteigstange
CHF 12


Spargelcrèmesuppe mit Spargelspitzen  
CHF 12

Tomaten Consommé mit Basilikumklösschen
CHF 11

Fisch

Saltimbocca vom Hecht an Zitronensauce 
Safranrisotto und Fenchel
CHF 36

Grillierter Saibling unter einer Kräuterkruste
Roter Reis und Mangold
CHF 44

Ganze Seezunge in Butter gebraten 
Petersilienkartoffeln und Blattspinat
CHF 42




Vegetarisch und Vegan


Duett von weissen und grünen Spargeln mit neuen Kartoffeln 
CHF 29

Wahlweise mit: Sauce Hollandaise, warmer Butter oder Vinaigrette

Lachsfilet	80gr	+ CHF 12
Kalbschnitzel paniert	80gr	+ CHF 14
Pouletbrust	80gr	+ CHF 10
Rindsfiletsteak	80gr	+ CHF 16
Rohschinken	50gr	+ CHF 8


Bärlauchknödel auf leichter Lauch-Rahmsauce und Gotthard-Bio Austernpilzen
CHF 27

Vegane Ravioli von Pasta Razzi mit gebratenen grünen Spargeln 
Petersilien Öl und Salzmandeln
CHF 29

Veganer Wrap mit Hummus, planted Chicken, Peperoni, Gurke, Cherrytomaten und Salsa Dip 
CHF 27

Fleisch

Schweizer Mistkratzerli mit Bärlauch mariniert 
Rosmarinkartoffeln und sautiertes Peperoni-Zucchini-Gemüse
CHF 34

Gebratenes Lammierstück auf Karotten-Ingwersauce 
Polentaschnitte und Frühlingsgemüse
CHF 45

Rindsentrecôte mit sautierten Frühlingszwiebeln, Spinat, Karotten und Radieschen
Kräuterbutter und grilliertem Brot
CHF 46



Klassische Desserts

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

Zweierlei vom Rhabarber Küchlein mit Streusel und Sorbet auf Schokoladenerde
CHF 14

Kleine Dessertüberraschung - mit einem Café Crème oder Espresso
CHF 10

Frische Quarkcreme mit Erdbeeren und Butterkeksen
CHF 15

Frühlingshaftes Mille Feuille mit Beeren und Passionsfruchtsaucen
CHF 14

Käse

5 Innerschweizer Käsespezialitäten garniert mit Trauben und Baumnüssen
CHF 16

Coupes

Romanoff - Vanilleglacé mit frischen Erdbeeren 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

Zitronensorbet mit Vodka
CHF 12



Glacesorten

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Wiener Mandel
Sesam Honig
Tonkabohne
Joghurt
Zitronensorbet
Rhabarbersorbet
Mangosorbet

Preis pro Kugel CHF 5
Rahmzuschlag CHF 2
extra Schokoladensauce CHF 2
Frappés CHF 9

Kinder Desserts

Globi Piz Kaugummiglace
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.