






Dear Wilerbad guest *Cher client de l'hôtel Wilerbad*

Colours surround us like the air we breathe and enrich our lives. They affect us at every moment. We can utilise their energies to strengthen our health and zest for life. It's just a pity that we hardly notice them in everyday life, as they flood us everywhere and all the time. At 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 and be inspired by the colours and leave our hotel full of joie de vivre, tell others about it and come back again. With all the products we use for our dishes, we emphasise the highest quality and sustainability. Information about the ingredients in our dishes that may cause allergies and intolerances is available on request from our kitchen and service team.

Gluten-free, lactose-free and vegan dishes are labelled as follows.   

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

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 de printemps.
Salutations colorées de la cuisine.*

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
Fruits & vegetables / fruits et légumes - Mundo AG - Switzerland
Eggs / Œufs - Eugen Amgarten - Giswil Obwalden
Pasta / Pâtes alimentaires - Pastarazzi - Sarnen / Pasta Röthlin - Kerns Obwalden
Bread / Bakery products - Bäckerei Berwert // Romer's Hausbäckerei - Switzerland
Fish - Trout / perch / zander - Switzerland // Mackerel / plaise FAO 27 // Cod FAO 61



Summertime - *Temps d'été*

Starters and salads *Entrées et salades*


Bruschetta with pea cream cheese spread, grilled courgettes and tomatoes  
Bruschetta avec fromage frais à tartiner aux petits pois, courgettes et tomates grillées
CHF 13

Grilled peach with marinated goat's cheese 
lettuce from the hotel's own garden and house dressing
Pêche grillée avec fromage de chèvre mariné, laitue du jardin de l'hôtel et vinaigrette maison
CHF 16


Flamed watermelon with Swiss smoked ham, leaf salad and chilli lime dressing
Pastèque flambée avec jambon suisse fumé, salade verte et vinaigrette au piment et au citron vert
CHF 17

Summer lettuce salad with Caesar dressing and croutons optionally with:
Salade de laitue estivale avec vinaigrette César et croûtons au choix avec:

Chicken breast strips / *lamelles de suprême de poulet*
CHF 19

Planted chicken / *Poulet planté* 
CHF 16

Fitness plate with lettuce, melon wedges, carrot strips and French dressing optionally with:
Assiette fitness Wilerbad avec salade verte, quartiers de melon, lamelles de carottes et french dressing au choix avec:


Halloumi steak with vegetable kebab and mint dip 
Steak d'halloumi avec brochette de légumes et dip à la menthe
CHF 24


Chicken crispy crisps coated in cornflakes with honey and chilli sauce
Croustillant de poulet en croûte de corn flakes avec sauce miel-chili
CHF 29


Swiss pike-perch crispy crisps with tartar sauce
Croustillant de sandre suisse avec sauce tartare
CHF 32




Soups *Soupes*


Clear vegetable bouillon with red lentils 
Bouillon de légumes clair avec lentilles rouges
CHF 11

Sweet potato soup with roasted cashew nuts 
Soupe de patates douces avec des noix de cajou grillées
CHF 12


Gazpacho - Cold vegetable soup with diced peppers 
Gazpacho - Soupe de légumes froide avec des poivrons coupés en dés
CHF 11

Bowls and Tatar *Saladier et Tatares*

Poke bowl with sushi rice, mango, cucumber, pickled onions, carrots, avocado 
sesame seeds, warm falafel and Japanese lemon dressing
Poke Bowl avec riz à sushis, mangue, concombre, oignons piqués, carottes, avocat
sésame, falafels chauds et vinaigrette japonaise au citron
CHF 25

Poke bowl with couscous, cherry tomatoes, avocado, sweetcorn, spring onions, radishes, smoked 
salmon, roasted peanuts and Japanese lemon dressing
Poke Bowl avec couscous, tomates cerises, avocat, maïs, oignons poireaux, radis, saumon fumé,
cacahuètes grillées et vinaigrette japonaise au citron
CHF 25



Engelberg beef tartare with mustard caviar and capers
Tartare de bœuf Engelberger avec caviar de moutarde et câpres
CHF 34 small portion *petite portion* 24

Aubergine tartare with nuts and yoghurt-mint sauce 
Tartare d'aubergine aux noix et sauce au yogourt et à la menthe
CHF 24 small portion *petite portion* 17


We serve toasted grain bread with the tartare.
Nous vous servons du pain aux céréales grillé avec les tartares.



Vegetarian and Vegan *Végétarien et Végétalien*

Chickpea curry with red chilli pepper, Naan bread and coconut yoghurt with sesame seeds  
Curry de pois chiches au poivron rouge, pain naan et yaourt à la noix de coco et grains de sésame
CHF 26

Vegetable paella with saffron and smoked tofu   
Paella de légumes au safran et tofu fumé
CHF 26

Broccoli on tomato sauce with Swiss burrata, olives and basil 
Brocoli sur sauce tomate avec burrata suisse, olives et basilic
CHF 27

Meat *Viandes*


Roasted chicken breast on warm couscous salad with courgette, parsley,
cherry tomatoes and herb sour cream
*Suprême de poulet rôtie sur salade de couscous tiède, courgettes, persil,
tomates cerises et crème aigre aux herbes*
CHF 35


Marinated spare ribs of pork 400 gr with BBQ sauce, french fries and corn on the cob
Spare ribs de porc marinés 400 gr avec sauce BBQ, pommes frites et épis de maïs
CHF 37

Swiss veal cutlet 200 gr with pink pepper sauce, Kernser noodles and green beans
Côtelette de veau suisse 200 gr avec sauce au poivre rose, nouilles de Kerns et haricots verts
CHF 52

Fish *Poissons*

Mackerel, cod and plaice with Mediterranean pasta, sautéed vegetables 
Maquereau, morue et plie avec pâtes méditerranéennes, légumes sautés
CHF 36




Central Swiss trout fillet with almond butter, boiled potatoes and broccoli 
Filet de truite de Suisse centrale avec beurre aux amandes, pommes vapeur et brocoli
CHF 41

Fried fillets of perch with white wine sauce, wild rice and snow peas 
Filets de perche rôtis à la sauce au vin blanc, riz sauvage et pois mange-tout
CHF 39




Summer Desserts


Desserts d'été

Coconut lime tart with raspberries   
Tarte au citron vert à la noix de coco et framboises
CHF 14

Crumble aux nectarines avec crème au mascarpone
Nectarine crumble with mascarpone cream
CHF 13

Sour cream mousse with two kinds of strawberry 
Mousse à la crème acidulée avec deux sortes de frais
CHF 14

Small dessert surprise with Café or Espresso
Petit dessert surprise avec un café crème ou un espresso
CHF 10


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


Cheese


Fromage

5 Central Swiss cheese specialities garnished with grapes and walnuts
5 Fromages de la suisse central garnis avec des raisins et des noix
CHF 16

Coupes

Vanilla ice cream with fresh strawberries and cream 
Glace à la vanille avec fraises fraîches 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

Strawberry sorbet with Gin   
Sorbet fraise avec Gin
CHF 12



Glacé and Sorbet

Vanilla *vanille*

Chocolate *chocolat*

Viennese almonds *Amandes viennoises*

Sesame honey *miel de sésame*

Tonka bean *grain de tonka*

Yoghurt *yogourt*

Strawberry *fraise*   

Pomegranate *grenade*   

Mango *mangue*   

Price per boule CHF 5
Additional whipped cream CHF 2
extra chocolate sauce CHF 2
Frappés CHF 9

Children's desserts

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

Gluy 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.