



## 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 time is game time

*L'automne est la saison du gibier*

## Starters | Entrées

CHF

Bolognese  
from the leg of venison | Kernser tagliatelle | Giswil alp cheese  
*Bolognaise*  
*de la cuisse de cerf | Tagliatelle de Kerns | Fromage d'alpage de Giswil*

20

Game consommé  
Homemade venison ravioli  
*Consommé de gibier*  
*Raviolis de chevreuil faits maison*

14

## Main courses | Plats principaux

Venison pepper  
cranberry sauce | sweet potato gnocchi | apple and red cabbage  
*Gibier au poivre*  
*sauce aux airelles | gnocchis de patates douces | chou rouge aux pommes*

34

Sliced venison  
Whiskey cream | spaetzle | bacon | Brussels sprouts  
*Emincé de chevreuil*  
*Crème au whisky | Spätzle | Lardons | Choux de Bruxelles*

41

Venison scrapple 🍷  
Blackberry sauce | roast potatoes | pumpkin  
*Raclette de cerf*  
*Sauce aux mûres | Pommes de terre sautées | Courge*

42

Autumn on a plate  
Pumpkin | apple and red cabbage | Brussels sprouts | salsify | pear | chestnuts | spaetzle  
*L'automne dans l'assiette*  
*Courge | Chou rouge aux pommes | Chou de Bruxelles | Salsifis | Poire | marrons | spätzle*

28

## Dessert | Dessert

Vermicelle  
Meringues | cream  
*Meringues | Crème*

12

Coupe Nesselrode  
Vermicelle | vanilla ice cream | meringues | cream  
*Vermicelle | Glace à la vanille | Meringues | Crème*

13



## Autumn whispers

### Chuchotements d'automne

#### Starters and salads | *Hors-d'œuvre et salades*

CHF

Red cabbage tartlet 15  
Goat's cream cheese | lamb's lettuce | grapefruit | walnuts  
*Tartelette de kabi rouge*  
*Fromage de chèvre frais / Doucette / Pamplemousse / Noix*


Leaf salad    15  
Figs | grapes | walnuts | plum dressing  
*Salade verte*  
*Figues / Raisins / Noix / Vinaigrette aux pruneaux*

Pumpkin tartare    16  
Mushrooms | herb oil | mushroom broth  
*Tartare de courge*  
*Champignons / Huile aux herbes / Bouillon de champignons*

#### Soups | *Soupes*

Potato 11  
Sbrinz puff pastry  
*Pomme de terre*  
*Pâte feuilletée au sbrinz*

Pumpkin    12  
Coconut milk | Pumpkin seeds  
*Courge*  
*Lait de coco / Graines de courge*

Mushroom broth   11  
Vegetables  
*Bouillon de champignons*  
*Légumes*



## Vegetarian and vegan | *Végétarien et végétalien*

CHF

Mushroom strudel Feta cheese   potato   cress <i>Strudel aux champignons</i> <i>Fromage à la feta   Pomme de terre   Cresson</i>	26
Pumpkin, pumpkin, pumpkin 🍷 🌱 Pickled   puree   falafel   pear chutney   mustard seeds <i>Courge, potiron, citrouille</i> <i>Conservé   Purée   Falafel   Chutney de poires   Graines de moutarde</i>	27
Spelt risotto 🌱 🌱 Brussels sprouts   carrots   spinach leaves   pine nuts <i>Risotto à l'épeautre</i> <i>Choux de Bruxelles   Carottes   Feuilles d'épinards   Pignons de pin</i>	25

## Meat | *Viande*

Fillet of beef chestnut jus   saffron tagliolini   autumn vegetables <i>Filet de bœuf</i> <i>Jus de marrons   Tagliolini au safran   Légumes d'automne</i>	54
Cordon Bleu Pork from Engelberg   Schacher Seppli cheese from Giswil   smoked ham Fried potatoes   Cucumber salad <i>Cordon Bleu</i> <i>Porc   Schacher Seppli Fromage de Giswil   Jambon fumé de campagne</i> <i>Pommes de terre sautées   Salade de concombres</i>	36
Veal stew 🍷 Stew   cheese sausage   potatoes   root vegetables   parsley <i>Potée de veau</i> <i>Pot-au-feu   Saucisse au fromage   Pommes de terre   Légumes-racines   Persil</i>	34



## Fish | *Poisson*

CHF

Char ☒

42

Herb jus | Pommery mashed potatoes | Black salsify

*Ombre chevalier*

*Jus aux herbes | Pommery Purée de pommes de terre | Salsifis*

Pikeperch ☒

34

Riesling sauce | celeriac puree | carrots

*Sandre*

*Sauce au Riesling | Purée de céleri | Carottes*

Whitefish

36

Tomato and basil sauce | Spinach leaves | Arancini

*Corégone*

*Sauce tomate au basilic | Feuilles d'épinards | Arancini*

### Declaration

Product / Country of origin / Supplier

Beef / Chicken / Veal / Pork - Switzerland

Game - Austria / Germany

Fruit / Vegetables - Mundo AG - Switzerland

Eggs - Eugen Amgarten - Giswil Obwalden

Pasta - Pastarazzi - Sarnen / Pasta Röthlin - Kerns Obwalden

Fish - Char & Whitefish Switzerland / Pikeperch - Russia/Kazakhstan

### Déclaration

Produit / Pays d'origine / Fournisseur

Bœuf / Poulet / Veau / Porc - Suisse

Gibier - Autriche / Allemagne

Fruits / Légumes - Mundo AG - Suisse

Œufs - Eugen Amgarten - Giswil Obwald




Pâtes alimentaires - Pastarazzi - Sarnen / Pasta Röthlin - Kerns Obwald

Poissons - ombre & féra Suisse / sandre - Russie/Kazakhstan

You receive a CHF 5 reduction on ½ portions.  
*Sur les ½ portions, ils bénéficient d'une réduction de CHF 5.*



## Autumn desserts | *Desserts d'automne*

Toblerone chocolate mousse   apple ragout <i>Toblerone / Mousse / Ragoût de pommes</i>	15
Cinnamon panna cotta   Cranberries   currants   macadamia nuts    <i>Panna Cotta à la cannelle / Cranberries / Groseilles / Noix de macadamia</i>	14
Plum   tonka bean   mint <i>Quetsche / fève tonka / menthe</i>	15
Small dessert surprise   Café Crème or espresso <i>Petite surprise de dessert / Café crème ou espresso</i>	10
Wilerbad iced coffee   cherry brandy   cream <i>Café glacé Wilerbad / Kirsch / Crème</i>	13

## Cheese | *Fromage*

Central Swiss cheese specialities   grapes   walnuts <i>Fromages de la suisse central / des raisins / des noix</i>	16
---	----

## Coupes

Vermicelle   vanilla ice cream   meringues   cream <i>Vermicelle / glace à la vanille / meringues / crème</i>	13
Mini	11
Vanilla ice cream   chocolate sauce   cream <i>Glace à la vanille / sauce au chocolat / crème</i>	11
Mini	9
Fresh banana   vanilla ice cream   chocolate sauce   almonds <i>Banane fraîche / glace à la vanille / sauce au chocolat / amandes</i>	12
Plum sorbet   Gin	11
Sorbet pruneaux   Gin	



Gelato  
naturale Sarnen

## Ice cream and sorbet | *Glaces et sorbets*

**Vanilla** | *vanille*

**Chocolate** | *chocolat*

**Viennese almonds** | *amandes viennoises*

**Sesame honey** | *miel de sésame*

**Tonka bean** | *grain de tonka*

**Yoghurt** | *yogourt*

**Plum** | *pruneaux* ☒

**Pomegranate** | *grenade* ☒

**Mango** | *mangue* ☒

Price per ball | *Prix par balle*

5

Cream surcharge | *Supplément pour crème*

2

extra chocolate sauce | *sauce au chocolat extra*

2

Frappés

9



### 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.



## Children's desserts | *Desserts pour les enfants*

Globi Piz | Chewing Gum Ice Cream 7  
*Globi Piz / Glace au chewing-gum*

Billy Bear - Chocolate ice cream | gummy bears | wafer 6  
*Billy Bear - Glaces au chocolat / Oursons en gomme / Gaufrette*

1 crêpe | jam or chocolate crème 7  
*1 crêpe / confiture ou crème au chocolat*

## Thai desserts | *Desserts thaïlandais*



**Salad Polomai** ☒ 12  
Fruit salad | Vanilla ice cream  
*Salade de fruits / Glace à la vanille*

**Ice Cream Mamuang** ☒ 15  
Mango | Mango sorbet  
*Mangue / Sorbet à la mangue*

**Gluay Pechburie** ☒ 14  
Flambéed banana | Tonka bean glacé  
*Banane flambée / Glace à la fève tonka*