



## 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 Farben wieder sinnlich erlebbar machen. In unseren Räumen als auch auf der Speisekarte und auf dem Teller.

Kurz, unsere Gäste sollen sich an den Farben erfreuen 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 Herbstgerichte.

Farbige Grüße aus der Küche.

Renate Stocker  
Gastgeberin

Dirk Renne  
Küchenchef



# Herbstzeit ist Wildzeit

## Vorspeisen

### Bolognese

aus der Hirschkeule  
Kernser Tagliatelle | Giswiler Alpkäse  
CHF 20

### Wildconsommé

Rehavioli hausgemacht  
CHF 14

## Hauptgänge

### Wildpfeffer

Preiselbeersauce | Süsskartoffel-Gnocchi | Apfel-Rotkraut  
CHF 34

### Geschnetzeltes vom Reh

Whiskeyrahm | Spätzle | Speck | Rosenkohl  
CHF 41

### Hirschrack

Brombeersauce | Bratkartoffeln | Kürbis  
CHF 42

### Herbst auf dem Teller

Kürbis | Apfel-Rotkraut | Rosenkohl | Schwarzwurzel | Birne  
Maroni | Spätzle  
CHF 28

## Dessert

### Vermicelle

Meringues | Rahm  
CHF 12

### Nesselrode

Vermicelle | Vanilleglacé | Meringues | Rahm  
CHF 13



## Herbstgeflüster

### Vorspeisen und Salate

CHF

**Blattsalat**   

15

Feigen | Trauben | Walnüsse | Zwetschgendressing

**Kürbistatar**   

16

Pilze | Kräuteröl | Pilzsud

**Rotkabistartelett**

15

Ziegenfrischkäse | Nüsslisalat | Grapefruit | Walnüsse

### Suppen

**Kartoffel**

11

Sbrinz Blätterteig

**Kürbis**   

12

Kokosmilch | Kürbiskerne

**Pilzbouillon**  

11

Tomate | Gemüse

### Vegetarisch und Vegan

**Pilzstrudel**

26

Fetakäse | Kartoffel | Kresse

**Kürbis, Kürbis, Kürbis**  

27

Eingelegt | Püree | Falafel | Birnen Chutney | Senfsaat

**Dinkelrisotto**  

25

Rosenkohl | Karotten | Blattspinat | Pinienkerne



<b>Fleisch</b>	<b>CHF</b>
<b>Rindsfilet</b> Maroni Jus   Safran Tagliolini   Herbstgemüse	54
<b>Cordon Bleu</b> Engelberger Schwein   Schacher Seppli Käse aus Giswil   Landrauchschinken Bratkartoffeln   Gurkensalat	36
<b>Kalbseintopf</b> ☒ Eintopf   Käsewurst   Kartoffeln   Wurzelgemüse   Petersilie	34
<b>Fisch</b>	
<b>Saibling</b> ☒ Kräuter Jus   Pommery Kartoffelstock   Schwarzwurzeln	42
<b>Zander</b> ☒ Riesling Sauce   Selleriepüree   Karotten	34
<b>Felchen</b> Tomaten Basilikum Sauce   Blattspinat   Arancini	36

#### **Deklaration**

##### **Produkt / Herkunftsland / Lieferant**

Rindfleisch / Poulet / Kalb / Schwein - Schweiz

Wild - Österreich / Deutschland

Früchte / Gemüse - Mundo AG - Schweiz

Eier - Eugen Amgarten - Giswil Obwalden




Teigwaren - Pastarazzi - Sarnen / Pasta Röthlin - Kerns Obwalden

Fische - Saibling & Felchen Schweiz / Zander - Russland/Kasachstan

Auf ½ Portionen erhalten sie CHF 5 Reduktion.



## Herbstliche Desserts

Toblerone   Mousse   Apfelragout	15
Zimt Panna Cotta   Cranberries   Johannisbeeren   Macadamianüsse   	14
Zwetschge   Tonkabohne   Minze	15
Kleine Dessertüberraschung   Café Crème oder Espresso	10
Eiskaffee Wilerbad   Kirsch   Rahm	13

## Käse

Käsespezialitäten   Trauben   Walnüsse	16
----------------------------------------	----

## Coupes

Nesselrode - Vermicelle   Vanilleglacé   Meringues   Rahm	13
Mini	11
Dänemark - Vanilleglacé   Schokoladensauce   Rahm	11
Mini	9
Bananen Split - Banane   Vanilleglacé   Schokoladensauce   Mandeln	12
Zwetschgensorbet   Gin	11



Gelato  
naturale Sarnen

## Glacé und Sorbet

Vanille  
Schokolade  
Wiener Mandel  
Sesam Honig  
Tonkabohne  
Joghurt

Zwetschgensorbet ☒  
Granatapfelsorbet ☒  
Mangosorbet ☒

Preis pro Kugel	5
Rahmzuschlag	2
extra Schokoladensauce	2
Frappés	9



### 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.



## Kinder Desserts

Globi Piz Kaugummiglace	7
Billy Bär 1 Kugel Schokoladenglace mit Gummibärchen und Waffelhörnchen	6
1 Crêpe mit Marmelade oder Schokoladencrème gefüllt	7

## Thailändische Desserts



<b>Salad Polomai</b> ☒ Fruchtsalat   Vanilleglacé	12
<b>Ice Cream Mamuang</b> ☒ Mango   Mangosorbet	15
<b>Gluay Pechburie</b> ☒ Flambierte Banane   Tonkabohnenglacé	14