



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 / Schwein / Kalb - Schweiz
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 & Egli - Schweiz / Lachs - Norwegen / Dorade - Turkey



Erdnuss enthalten

Auf ½ Portionen erhalten sie CHF 5 Reduktion.



Frühlingsgefühle

Vorspeisen und Salate

CHF

Carpaccio

15

Kohlrabi | Apfel | Sesamsauce | geröstete Kichererbsen | Koriander

Lachs

19

Geflämmt | Avocado | Sbrinz Crumble | Zitrusdressing

Vitello alla Trota

22

Kalb | Forellenespuma | Radieschen | Sprossen

Mini Lattich

16

Spargel grün | weiss | Erdbeere | Gurke | Erdnussdressing 

Suppen

Frühlingsgemüse

11

Consomme | Spinatcrepestreifen | Gemüse

Spargel

12

Spargelspitzen | Croutons

Grüne Markterbsen

13

Wachtelei | Zitronenöl

Fleisch

Flanksteak

42

Rind | Chimichurri Marinade | Sbrinzküchlein | Cherrytomaten | Balsamico

Alpstein Poulet Sûpreme

36

Rotweinjus | Bärlauch-Gersotto | Karotten

Schweinsfilet

39

Speckmantel | Kernser Nüdeli | Spargel gebacken



Fisch

CHF

Egli

39

Filet | gebraten | Rieslingsauce | Cous Cous | Peperoni

Dorade

36

Filet | grilliert | Dijonsauce | Kartoffel konfiert | Gemüse

Saibling

44

Filet | pochiert | Karottensud | Pak Choi geschmort

Vegetarisch und Vegan

Aubergine

27

Grilliert | Tomatensalsa | Ziegenkäse

Rote Linsen Spaghetti

26

Bärlauchpesto | Gemüse sautiert

Buchweizen

28

weisse Spargel | Rucola | Cherrytomaten getrocknet | Grilltofu

Duett Spargel

29

Weiss | grün | neue Kartoffeln

Sauce Hollandaise, flüssige Butter oder Vinaigrette

Wahlweise mit:	Kalbschnitzel paniert	80gr	+ CHF 14
	Pouletbrust	80gr	+ CHF 10
	Rindsfiletsteak	80gr	+ CHF 16
	Lachsfilet	80gr	+ CHF 12



Klassische Desserts

CHF

Limetten-Holunder Tiramisu	15
Weisse Mousse Variation Schokolade Quark Rhabarberkompott	14
Erdbeertartelett Erdbeerragout Meringue	15
Kleine Dessertüberraschung Café Crème oder Espresso	10
Eiskaffee Wilerbad Kirsch Rahm	13

Käse

Käsespezialitäten Trauben Walnüsse	16
--	----

Coupes

Romanoff - Vanilleglacé Erdbeeren Rahm	13
Mini	11
Dänemark - Vanilleglacé Schokoladensauce Rahm	11
Mini	9
Bananen Split - Banane Vanilleglacé Schokoladensauce Mandeln	12
Zitronensorbet Vodka	11



Glacé und Sorbet

Vanille
Schokolade
Wiener Mandel
Sesam Honig
Tonkabohne
Joghurt

Zitronensorbet ☒
Rhabarbersorbet ☒
Mangosorbet ☒

CHF

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

CHF

Globi Piz | Kaugummiglacé

7

Billy Bär - Schokoladenglacé | Gummibärchen | Waffel

6

1 Crêpe | Marmelade oder Schokoladencrème

7

Thailändische Desserts



Salad Polomai 🍷

Fruchtsalat | Vanilleglacé

12

Ice Cream Mamuang 🍷

Mango | Mangosorbet

15

Gluay Pechburie 🍷

Flammierte Banane | Tonkabohnenglacé

14