



Dear Wilerbad Guest *Cher hôte de Wilerbad*

Colours surround us like the air we breathe and enrich our lives. They affect us at every moment. We can utilise their energy 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 leur énergie 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



Spring feelings

La fièvre du printemps

Appetizers and salad

CHF

Entrées et salade

Carpaccio

15

Kohlrabi | apple | sesame sauce | roasted chickpeas | coriander

Carpaccio

Chou-rave / pomme / sauce au sésame / pois chiches grillés / coriandre

Salmon

19

Flamed | avocado | sbrinz crumble | citrus dressing

Saumon

Flammé / avocat / cumble au sbrinz / Vinaigrette aux agrumes

Vitello alla trota

22

Veal | trout espuma | radish | sprouts

Vitello alla truite

Veau / sauce aux truites / radis / pousses

Mini lettuce

16

Asparagus green | white | strawberry | cucumber | peanut dressing

Mini laitue

Asperges vertes / blanches / fraise / concombre / vinaigrette aux cacahuètes

Soups

Potages

Spring vegetables

11

Consomme | spinach crepes | vegetables

Légumes de printemps

Consommé / crêpe d'épinards / légumes

Asparagus

12

Asparagus tips | Croutons

Asperges

Pointes d'asperges / côutons

Green market peas

13

Quail egg | lemon oil

Pois verts du marché

Œuf de caille / huile de citron



Meat *Viande*

CHF

Flank steak

42

Beef | Chimichurri marinade | Sbrinz cakes | Cherry tomatoes | Balsamic vinegar

Steak de flanc

Steak de boeuf / marinade Chimichurri / galettes de sbrinz / tomates cerises / vinaigre balsamique

Alpstein Chicken Sûpreme

36

Red wine jus | wild garlic persotto | carrots

Sûpreme de poulet d'Alpstein

Jus au vin rouge / gersotto à l'ail des ours / carottes

Pork fillet

39

Bacon coat | Kernser Nüdeli | Baked asparagus

Filet de porc

Enrobé au lard / nouilles de Kerns / asperges cuites au four

Fish

Poisson

Perch

39

Fillet | fried | Riesling sauce | cous cous | chilli peppers

Perche

Filets / frites / sauce au riesling / cous cous / poivrons

Sea bream

36

Fillet | grilled | Dijon sauce | potato confit | vegetables

Dorade

Filet / grillé / sauce dijonnaise / pomme de terre confite / légumes

Char

44

Fillet | poached | carrot stock | braised pak choi

Omble chevalier

Filet / poché / jus de carotte / pak choi braisé

Declaration

Product / Country of origin / Supplier

Beef / Chicken / Pork / Veal - Switzerland

Fruit / Vegetables - Mundo AG - Switzerland

Eggs - Eugen Amgarten - Giswil Obwalden

Pasta / Pastarazzi - Sarnen // Pasta Röthlin - Kerns

Breads / baked goods - Bäckerei Berwert / Romer's Hausbäckerei - Switzerland

Fish - Char & perch - Switzerland / Salmon - Norway / Sea bream - Turkey



Contains peanut

You will receive a CHF 5 reduction on ½ portions.



Vegetarian and vegan *Végétarien et végétalien*

CHF

Aubergine

27

Grilled | tomato salsa | goat's cheese

Aubergine

Grillée / sauce tomates / fromage de chèvre

Red lentil spaghetti

26

Wild garlic pesto | Sautéed vegetables

Spaghetti de lentilles rouges

Pesto à l'ail des ours / légumes sautés / basilic

Buckwheat

28

White asparagus | rocket salad | dried cherry tomatoes | grilled tofu

Sarrasin

Asperges blanches / roquette / tomates cerises séchées / tofu grillé

Asparagus duet

29

White | green | new potatoes

Hollandaise sauce, liquid butter or vinaigrette

Duo d'asperges

Blanches / vertes / pommes de terre nouvelles

Sauce hollandaise, beurre liquide ou vinaigrette

Optionally with:	Breaded veal escalope	80gr + CHF 14
	Chicken breast	80gr + CHF 10
	Beef fillet steak	80gr + CHF 16
	Salmon fillet	80gr + CHF 12

Au choix avec:	Escalope de veau panée	80gr + CHF 14
	Suprême de poulet	80gr + CHF 10
	Steak de filet de bœuf	80gr + CHF 16
	Filet de saumon	80gr + CHF 12

Déclaration

Produit / Pays d'origine / Fournisseur

Bœuf / Poulet / Porc / Veau- Suisse

Fruits / Légumes - Mundo AG - Suisse

Œufs - Eugen Amgarten - Giswil Obwald

Pâtes alimentaires / Pastarazzi - Sarnen // Pasta Röhlin - Kerns

Pain / Produits de boulangerie - Boulangerie Berwert / Romer's Hausbäckerei - Suisse

Poissons - Ombles et perches - Suisse / Saumon - Norvège / Dorade - Turquie



contenir de l'arachide

Sur les ½ portions, vous bénéficiez d'une réduction de 5 CHF.



Classic Desserts

CHF

Dessert classique

Lime elderberry tiramisu <i>Tiramisu / citron vert et / sureau</i>	15
White mousse variation chocolate quark rhubarb compote <i>Variation de mousse blanche / Chocolat / Fromage blanc / Compote de rhubarbe</i>	14
Strawberry tartlet Strawberry ragout Meringue <i>Tartelette aux fraises / Ragoût de fraises / Meringue</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

Romanoff Vanilla ice cream strawberries cream <i>Glace à la vanille / fraîches / crème</i>	13
Mini	11
Dänemark Vanilla ice cream chocolate sauce cream <i>Glace à la vanille / sauce au chocolat / crème</i>	11
Mini	9
Bananen Split Fresh banana vanilla ice cream chocolate sauce almonds <i>Banane fraîche / glace à la vanille / sauce au chocolat / amandes</i>	12
Lemon sorbet vodka <i>Sorbet citron / vodka</i>	11



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*

Lemon | *pruneaux* ☒

Rhubarb | *grenade* ☒

Mango | *mangue* ☒

CHF

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

CHF

Desserts pour les enfants

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

7

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

6

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

7

Thai desserts

Dessert thaïlandais



Salad Polomai 🍷

Fruit salad | Vanilla ice cream
Salade de fruits / Glace à la vanille

12

Ice Cream Mamuang 🍷

Mango | Mango sorbet
Mangue / Sorbet à la mangue

15

Gluay Pechburie 🍷

Flambéed banana | Tonka bean ice cream
Banane flambée / Glace à la fève tonka

14