

# Apéro & Menuvorschläge

Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen ist eine Kunst.

La Rouchefoucauld

Unser Küchenchef Dirk Renne hat Ihnen eine köstliche Auswahl an Gerichten zusammengestellt.

Gerne können Sie uns in einem persönlichen Gespräch Ihre Wünsche und Vorstellungen mitteilen.

Vereinbaren Sie einen Termin unter Seehotel Wilerbad Spa & Seminar

Wilerbadstrasse 6

6062 Wilen am Sarnersee

feiern@wilerbad.ch

Tel. 041 662 70 70

Renate Stocker und ihr Wilerbad Team



# Apéropauschale

Ob aus der Region, einen Klassiker oder thailändische Spezialitäten.  
Gerne, können Sie sich aus unseren Vorschlägen eine eigene Auswahl  
zusammenstellen.

3 Stück pro Person CHF 14.00

4 Stück pro Person CHF 18.00

5 Stück pro Person CHF 22.00

6 Stück pro Person CHF 26.00

**Lokal** Obwaldener Alpkäse Spiess | Dörraprikosen  
Ennetmooser Forellenfilet | Meerrettichmousse  
Nidwaldner Mini-Hacktätschli | BBQ Sauce  
Urner Wurst-Käsesalat | Zwiebeln | Ei  
Kartoffelscheiben | Nidwaldner Trockenfleisch  
Dallenwiler Geisskäse | Pumpernickel

**Klassisch** Tomatenmousse | Basilikum  
Rauchlachstatar | Honig-Senf-Dillsauce  
Schinkengipfeli  
Falafelkugel | Kräutersauerrahm  
Gemüsesticks | Cocktailsauce  
Tomaten-Mozzarella Spiess

**Fingerfood** Vegetarische Frühlingsrollen | süsse ChilisaUCE  
Gemüse Säckchen | Honig-Sojasauce  
Crevetten im Teig | süsse ChilisaUCE  
Schweinefleisch Triangoli  
Poulet-Satay Spiesse | Erdnusssauce

# Apéropauschale

<b>Salate</b>	Quinoa   Melone   Granatapfelkerne Rote Bete   Baumnüsse Papaya   Erdnüsse   Cherrytomaten Rindshuft   Koriander	
<b>Suppen</b>	saisonales Süppchen Karotte   Ingwer Kokosmilch   Galgantwurzel   Koriander Crevetten   Reisstrohlinge	
<b>Canapées</b>	Schweizer Alpkäse Aubergine Ei Rohschinken Salami Rindstatar	
<b>Platten</b>	Obwaldner Trockenfleisch   Alpkäseticks für 10 Personen	CHF 95.00
	Sbrinzmöckli für 30 Personen	CHF 73.00

# Menuvorschläge

<b>Salate &amp; Vorspeisen</b>	<b>CHF</b>
Gemischter Salatteller Brotcroûtons   Kerne   French Dressing	10
Rauchlachstatar Honig Senf Dillsauce   Radieschen   Brotchip	19
Blätterteigkissen Waldpilz-Potpourri   Kräuterschaum	16
Tomatenmousse Basilikum Pesto   Sbrinz	15
<b>Suppen</b>	
Consommé vom Rind   Klösschen   Gemüsestreifen	12
Karotte   Ingwer   Cashewkerne   Sauerrahm	11
Riesling   Zentralschweizer Hobelfleisch   Kräuter	12
Saisonale Gemüse Suppe	11
<b>Vegetarisch &amp; Vegan</b>	
Äpler Maggronen Obwaldner Alpkäse   Apfelmus   Röstzwiebeln	24
Pastetli Bio-Pilze   Spinat   Erbsen   Wildreis	30
Linsotto Zucchini   Paprika   Auberginen   Rucola	26
Blumenkohlsteak Süsskartoffelpüree   getrocknete Tomaten   Oliven	26
<b>Sorbet</b>	
Blutorange   Campari	11
Himbeere   Prosecco	11
Limette   Rum	12

# Menuvorschläge

<b>Fleisch</b>	<b>CHF</b>
Rahmschnitzel Schwein   Kernser Nudeln   Gemüse	32
Pouletragout Kräuterjus   weisser Reis   Erbsen   Karotten	31
Saltimbocca vom Kalb Marsalasaucce   Thymian Kartoffeln   Ofengemüse	44
Rind & Schwein Filet   Rotweinjus   Dauphine Kartoffeln   Gemüse	49
<b>Fisch</b>	
Zander Rieslingsauce   Kartoffel Mousseline   Blattspinat   Cherrytomaten	34
Forelle Meerrettichsauce   Graupen   Wurzelgemüse	39
Saibling Sbrinzschaum   Zitronen-Polenta   Zucchini   Paprika	41
Lachs Rucolasauce   Petersilienwurzelpüree   Gemüse	35
<b>Dessert</b>	
Crème Brûlée   Wiener Mandel Glace	15
Gebrannte Creme Meringue   Rahm   Nüsse	12
Schokoladenmousse Früchte   Himbeersauce   Schokolade	13
Mille Feuille Mascarpone   Passionsfrucht   Früchte	15

# Unsere Bestseller

## Menu Diamant

Blätterteigkissen | Waldpilz-Potpourri  
Kräuterschaum

\* \* \*

Karotte | Ingwer | Cashewkerne | Sauerrahm

\* \* \*

Rind & Schwein

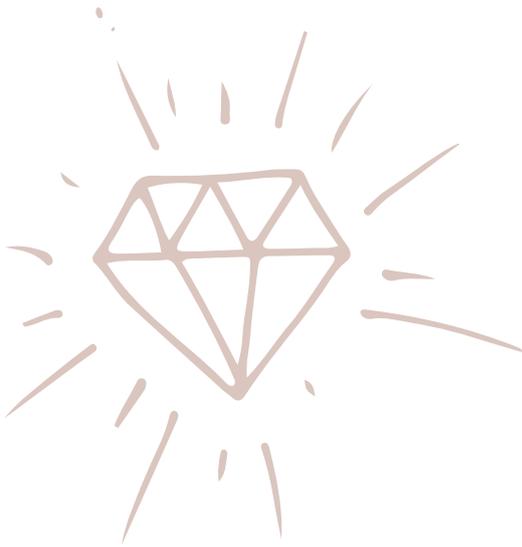
Filet | Rotweinjus | Dauphine Kartoffeln | Gemüse

\* \* \*

Mille Feuille

Mascarpone | Passionsfrucht | Früchte

CHF 91



## Menu Brillant

Rauchlachstatar

Honig Senf Dillsauce | Radieschen | Brotchip

\* \* \*

Saltimbocca vom Kalb

Marsalasaucce | Thymian Kartoffeln | Ofengemüse

\* \* \*

Crème Brûlée | Wiener Mandel Glace

CHF 78