



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

Deklaration

Produkt / Herkunftsland / Lieferant

Rindfleisch / Kalb / Schwein - Schweiz
Wild - Österreich / Deutschland / Schweiz
Fische – Lachs / Zander / Egli & Felchen - Schweiz
Früchte / Gemüse - Mundo AG - Schweiz
Eier - Eugen Amgarten Giswil Obwalden
Teigwaren - Pastarazzi - Sarnen / Pasta Röthlin Kerns Obwalden

Auf ½ Portionen erhalten Sie CHF 5.- Reduktion.



Herbstzeit ist Wildzeit

Vorspeisen

Wildterriner

Rande | mariniert | Selleriecreme | Preiselbeer Gel
18

Hauptgänge

Hirschvoressen

Jäger Art | Semmelknödel | Pastinake | Steinpilz
34

Rehgeschnetztes

Portweinjus | Spätzle | Apfel-Rotkraut
41

Plätzli | Frischling

Lebkuchensauce | Kartoffel-Maroni Gratin | Herbstgemüse
38

Herbstlicher Gemüseteller

Maroni | Kürbis | Rosenkohl | Spätzle | Rotkraut | Apfel | Preiselbeeren
26

Dessert

Vermicelles

Meringues | Rahm
12

Coupe Nesselrode

Vermicelles | Vanille Glace | Meringues | Rahm
26



Herbstgeflüster

Vorspeisen

CHF

Blumenkohl | geröstet   
Auberginen | Granatapfel | Micro Greens

14

Nüsslisalat
Croûtons | Baumnüsse gewürzt | Kartoffeldressing
+ Speckstreifen gebraten

15

17

Rotkraut gebläut   
Karottencreme | Schnittlauch Öl | Kerne

15

Felchenfilet 
Apfel Chutney | Sauerteigbrot | Sakura Kresse

17

Suppen

Kürbis   
Kokosmilch | Ingwer

11

Gulasch 
Rind | Kartoffeln | Majoran

13

Gemüsebouillon
Griess Nocken | Gemüsestreifen

11

Vegetarisch & vegan

Pilzpfanne  
Spaghetti Pastarazzi | Thymianrahmsauce | Tomate

28

Herbst Ragout   
Rote Bohnen | Karotte | Kürbis

26

Gemüseburger
Randen Humus pikant | Nüsse | Gemüseburger | Naan Brot 

27



Fleisch

CHF

Kalbsrückensteak

48

grilliert | Morchel Sauce | Dauphine Kartoffeln | Herbstgemüse

Short Ribs 🌐

38

Rind | 24 Std gegart | Jus | Brot geröstet | Wurzelgemüse

Dauerbrenner

Entrecôte | Rind 200g 🌐

46

Café-de-Paris-Butter | Grillgemüse | Kartoffel gebacken

Cordon Bleu | Kalb

42

Petersilienkartoffeln | Gemüse

Cordon Bleu | Schwein

34

Pommes Frites | Blattsalat

Fisch

Swiss Lachs 🌐

44

Rotweinreduktion | Kürbisrisotto | Cherrytomaten

Zanderfilet

38

Karotten | Kernser Pasta cremig | Kräuter

Eglifilet 🌐

36

Krebsbutterschaum | Petersilienpüree | Honig-Fenchel



Klassische Desserts

CHF

Maroni Panna Cotta Zitrusalat Granola	15
Brownie Schokolade Ganache Sauerrahmglace	14
Zwetschgenröster Griessknödel Zimt-Zucker	14
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 - Vanilleglace Schokoladensauce Rahm	11
Mini	9
Bananen Split - Banane Vanilleglace Schokoladensauce Mandeln	12
Zwetschgensorbet Vieille Prune	11



Glace und Sorbet

Vanille
Schokolade
Wiener Mandel
Sauerrahm
Tonkabohne
Joghurt
Lebkuchen

Zwetschgensorbet 🍷
Mangosorbet 🍷

Preis pro Kugel
Rahmzuschlag
extra Schokoladensauce

Frappés

CHF

5
2
2

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 - Schokoladenglace Gummibärchen Waffel	6
1 Crêpe Marmelade oder Schokoladencreme	7



Thailändische Desserts

Salad Polomai 🍷	12
Fruchtsalat Vanilleglace	
Ice Cream Mamuang 🍷	15
Mango Mangosorbet	
Gluay Pechburie 🍷	14
Flammierte Banane Tonkabohnenglace	