



Dear Wilerbad guest

Chers clients du Wilerbad

Colours surround us like the air we breathe and enrich our lives. They affect us in every moment. We can use their energies to strengthen our health and joy of life.

It's just a pity that we hardly notice them in everyday life, because they flood us everywhere and all the time. At the 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 the colours, stimulate them and leave our house full of joie de vivre, tell others and come back again.

With all the products we use for our dishes, we attach great importance to the highest quality and sustainability.

Information about ingredients in our dishes that may trigger allergies and intolerances is available on request from our kitchen and service team.

Gluten-free, lactose-free and vegan dishes are marked as follows.   

Les couleurs nous entourent comme l'air que nous respirons et enrichissent notre vie.

Elles agissent sur nous à chaque instant. Nous pouvons utiliser leurs énergies 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.   

Enjoy the colours of our autumn dishes. Colourful greetings from the kitchen.

Réjouissez-vous des couleurs de nos plats d'automne. Salutations colorées de la cuisine.



Renate Stocker
Director / Hôtesse à Wilerbad



Dirk Renne
Head Chef / Chef de cuisine



Autumn time is game time

L'automne est la saison du gibier

Starters | *Entrées*

Game terrine ☒

Beetroot | marinated | celery cream | cranberry gel

Terrine de gibier

Betteraves rouges marinées / Crème de céleri / Gelée d'airelles

CHF 18

Main courses | *Plats principaux*

Venison stew

Hunter's style | bread dumplings | parsnip | porcini mushrooms

Ragoût de cerf

Au chasseur / Boulettes de pain / Panais / Cèpes

CHF 34

Sliced venison

Port wine jus | spaetzle | apple and red cabbage

Émincé de chevreuil

Jus au porto / Spätzle / Chou rouge aux pommes

CHF 41

Fillet | young wild boar ☒

Gingerbread sauce | potato and chestnut gratin | autumn vegetables

Escalope / Marcassin

Sauce au pain d'épices / Gratin de pommes de terre et marrons / Légumes d'automne

CHF 38

Autumnal vegetable platter

Chestnuts | pumpkin | Brussels sprouts | spaetzle | red cabbage | apple | cranberries

Assiette de légumes d'automne

Marrons / Potiron / Choux de Bruxelles / Spätzle / Chou rouge / Pommes / Airelles

CHF 26

Dessert | *Dessert*

Vermicelles

Meringues | cream

Meringues / Crème

CHF 12

Coupe Nesselrode

Vermicelles | vanilla ice cream | meringues | cream

Vermicelles / Glace à la vanille / Meringues / Crème

CHF 12



Autumn whispers

Chuchotements d'automne

Starters and salads | *Hors-d'œuvre et salades*

CHF

Cauliflower | roasted

14

Aubergines | pomegranate | micro greens

Chou-fleur | rôti

Aubergines | Grenade | Micro-pousses

Lamb's lettuce

15

Croutons | seasoned walnuts | potato dressing

+ Fried bacon strips

17

Mâche

Croûtons | Noix assaisonnées | Vinaigrette à la pomme de terre

+ *Lardons grillés*

Flambéed red cabbage

15

Carrot cream | Chive oil | Seeds

Flammé rouge-brun

Crème de carottes | Huile à la ciboulette | Graines

Whitefish fillet

17

Apple chutney | Sourdough bread | Sakura cress

Filet de féra

Chutney de pommes | Pain au levain | Cresson Sakura

Soups | *Soupes*

Pumpkin

11

Coconut milk | Ginger

Potiron

Lait de coco | Gingembre

Goulash

13

Beef | Potatoes | Marjoram

Goulasch

Bœuf | Pommes de terre | Marjolaine

Vegetable bouillon

11

Semolina dumplings | Vegetable strips

Bouillon de légumes

Gnocchi à la semoule | Lanières de légumes



Vegetarian and vegan | *Végétarien et végétalien*

CHF

Mushroom pan

28

Spaghetti Pastarazzi | Thyme cream sauce | Tomato

Poêlée de champignons

Spaghetti Pastarazzi | Sauce à la crème et au thym | Tomate

Autumn ragout

26

Red beans | Carrot | Pumpkin

Ragoût d'automne | Végétalien

Haricots rouges | Carottes | Potiron

Vegetable burger

27

Spicy beetroot hummus | Nuts | Vegetable burger | Naan bread

Burger végétarien

Houmous épicé à la betterave | Noix | Burger végétarien | Pain naan

Meat | *Viande*

Veal loin steak

48

Grilled | Morel sauce | Dauphine potatoes | Autumn vegetables

Steak de veau

grillé | sauce aux morilles | pommes de terre dauphines | légumes d'automne

Short ribs

38

Beef | Cooked for 24 hours | Jus | Toasted bread | Root vegetables

Short ribs

bœuf | cuites pendant 24 heures | jus | pain grillé | légumes-racines

Classics | *Classique*

Entrecôte | Beef 200g

46

Café de Paris butter | Grilled vegetables | Baked potato (gluten-free)

Entrecôte

Bœuf 200g | beurre Café de Paris | copeaux de pommes de terre | légumes grillés

Cordon bleu | Veal

42

Parsley potatoes | Vegetables

Cordon Bleu

Veau | Pommes de terre persillées | Légumes

Cordon bleu | Pork

34

French fries | Leaf salad

Cordon Bleu

Porc | Pommes de terre frites | Salade verte



Fish | *Poisson*

CHF

Swiss salmon ☒

44

Red wine reduction | Pumpkin risotto | Cherry tomatoes

Saumon suisse

Réduction au vin rouge / Risotto à la courge / Tomates cerises

Pike-perch fillet

38

Carrots | Creamy Kernser pasta | Herbs

Filet de sandre

Carottes / Pâtes crémeuses de Kerns / Herbes

Perch fillet ☒

36

crayfish butter foam | Parsley purée | Honey and fennel

Filet de perche

Beurre mousse de crabe / Purée de persil / Fenouil au miel

Declaration

Beef / Veal / Pork - Switzerland

Game - Austria / Germany / Switzerland

Fish - salmon / zander / perch & whitefish - Switzerland

Fruit / vegetables - Mundo AG - Switzerland

Eggs - Eugen Amgarten Giswil Obwalden

Pasta - Pastarazzi - Sarnen / Pasta Röthlin Kerns Obwalden

Déclaration

Produit / Pays d'origine / Fournisseur

Bœuf / Veau / Porc - Suisse

Gibier - Autriche / Allemagne / Suisse

Poissons - Saumon / Sandre / Perche & Féra - Suisse

Fruits / Légumes - Mundo AG - Suisse

Œufs - Eugen Amgarten Giswil Obwald

Pâtes - Pastarazzi - Sarnen / Pasta Röthlin Kerns Obwald

You receive a CHF 5 reduction on ½ portions.

Vous bénéficiez d'une réduction de CHF 5 sur les demi-portion.



Classic Desserts | *Desserts classiques*

CHF

Chestnut panna cotta Citrus salad Granola <i>Panna cotta aux marrons / Salade d'agrumes / Granola</i>	15
Brownie Chocolate Ganache Sour cream ice cream <i>Brownie / Ganache au chocolat / crème glacée à la crème acidulée</i>	14
Stewed plums Semolina dumplings Cinnamon sugar <i>Compote de prunes / Boulettes de semoule / Sucre à la cannelle</i>	14
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*

Cheese specialities Grapes Walnuts <i>Spécialités fromagères / Raisins / Noix</i>	16
--	----

Coupes

Nesselrode Vermicelle vanilla ice cream meringues cream <i>Vermicelle / glace à la vanille / meringues / crème</i>	13
Mini	11
Dänemark Vanilla ice cream chocolate sauce cream <i>Glace à la vanille / sauce au chocolat / crème</i>	11
Mini	11
Bananen Split Fresh banana vanilla ice cream chocolate sauce almonds <i>Banane fraîche / glace à la vanille / sauce au chocolat / amandes</i>	12
Plum Sorbet Vieille Prune <i>Sorbet pruneaux / Vieille Prune</i>	11



Gelato
naturale

Sarnen

Ice cream and sorbet | *Glaces et sorbet*

Vanilla | *vanille*

Chocolate | *chocolat*

Viennese almonds | *amandes viennoises*

Sour cream | *crème aigre*

Tonka bean | *grain de tonka*

Yoghurt | *yogourt*

Gingerbread | *pain d'épices*

Plum | *pruneaux* 🍷

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 | *Desserts pour les enfants*

CHF

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 / Oursons 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