



Sustainable.
Regional.
Modern.

Since 1843, the Seehotel Wilerbad has been synonymous with genuine hospitality and authentic enjoyment.

With passion and sensitivity, we continue this tradition, creating dishes inspired by seasonality and regional produce.

Enjoy modern compositions and timeless classics – for moments that will be remembered.

Renate Stocker

Host

Lenz Post

Executive Chef

Starters - Entrées

Crispy Leaf Salads *Salades de feuilles croquantes*

Shaved vegetables | Roasted seeds | Lemon Mint Dressing
Légumes râpés | Graines grillées | Vinaigrette au citron et à la menthe
15 CHF

Winter Vegetables *Légumes d'hiver*

Pickled vegetables | Quinoa | Sweet potato | Herbs
Légumes marinés | Quinoa | Patate douce | Herbes aromatiques
21 CHF

Beef Tartare *Tartare de bœuf*

Beef | Pommery mayonnaise | Quail egg | Brioche toast | Cress
Bœuf | Mayonnaise Pommery | Œuf de caille | Pain brioché grillé | Cresson
26 CHF | 38 CHF



Arctic Char from Ennetmoos *Omble chevalier d'Ennetmoos*

Cured | Mandarin ponzu | Spicy sesame cucumber | Shiso
Cured | Ponzu à la mandarine | Concombre épicé au sésame | Shiso
28 CHF

Celery and Truffle *Céleri et truffe*

Soup | Cream | Winter truffle | Chives
Soupe | Crème | Truffe d'hiver | Ciboulette
15 CHF

Barley Soup / Soupe à l'orge

Air-dried beef | Chives | Cream
Bœuf séché à l'air libre | Ciboulette | Crème
14 CHF

Main Courses - *plats principaux*

Turbot "Meunière" *Turbot meunière*

Capers | Lemon | Parsley | Potato mousseline | Root vegetables
Câpres / Citron / Persil / Mousseline de pommes de terre / Légumes-racines
56 CHF



Corn-fed Chicken Breast *Poitrine de poulet nourri au maïs*

Pan-fried | Acquerello risotto | Flower sprouts | Shiitake mushroom | Port wine jus
Poêlé / Risotto Acquerello / Pousses de fleurs / Champignons shiitake / Jus au porto
36 CHF

Veal Fillet *Filet de veau*

Grilled | Wild broccoli | Chimichurri | Treviso radicchio | Fregola sarda
Grillé / Brocoli sauvage / Chimichurri / Radicchio de Trévis / Fregola sarda
58 CHF

Tagliolini with Trüffel *Tagliolini aux truffes*

Pasta | Winter truffle | Parmigiano Reggiano
Pâtes / Truffe d'hiver / Parmigiano Reggiano
38 CHF



Baked Beets *Betteraves cuites au four*

Yellow and red beets | Cream | Tarragon | Chia | Naan bread
Betteraves jaunes et rouges / Crème / Estragon / Chia / Pain naan
30 CHF

Grilled Vegetables *Légumes grillés*

Seasonal vegetables | Saffron aioli | Amaranth | Hemp
Légumes de saison / Aioli au safran / Amarante / Chanvre
30 CHF

Classics - *classique*

Mountain Rösti *Rösti de montagne*

Raclette cheese | Fried egg | Pickled vegetables
Fromage à raclette / Œuf au plat / Légumes marinés
24 CHF

Pike-perch Fillet *Filet de sandre*

Pan-fried | Beurre blanc | Chorizo | Bean cassoulet
Pan-fried / Beurre blanc / Chorizo / Bean cassoulet
42 CHF



Goat Cheese in Brick Pastry *Fromage de chèvre en croquette*

Figs | Mixed leaf salad | Pumpkin seed oil dressing
Figs / Salade de feuilles mélangées / Vinaigrette à l'huile de graines de courge
28 CHF

Zurich-style Veal *Veau à la zurichoise*

Veal | Lamb's lettuce | Mushrooms | Butter rösti
Veau / Mâche / Champignons / Rösti au beurre
48 CHF

Entrecôte «Café de Paris»

Grilled | Gratinated | Green beans | Shoestring fries
Grillés / Gratinés / Haricots verts / Frites fines
46 CHF

Desserts - *desserts*

Creme Brûlée

Gingerbread | Grand Marnier | Orange
Pain d'épices / Grand Marnier / Orange

14 CHF

Chocolate *Chocolat*

Mousse | Brownie | Sour Cream
Mousse / Brownie / Crème Aigre

15 CHF

Cheesecake 2.0

Philadelphia | Blueberries | Crumble
Philadelphia / Myrtille / Crumble

15 CHF

Cheese *Fromage*

Soft and Hard | Fruits | Figmustard | Nuts
Dur e Doux / Fruits / Moutarde aux Figues / Noix

18 CHF

Classiques - *classiques*

Nesselrode

Vermicelle | vanilla ice cream | meringues | cream

Vermicelle / glace à la vanille / meringues / crème

13 CHF | Mini 11 CHF

Banana split *Banane split*

Fresh banana | vanilla ice cream | chocolate sauce | almonds

Banane fraîche / glace à la vanille / sauce au chocolat / amandes

12 CHF

Affogato

Vanilla Ice Cream | Espresso | Biscuits

Vanille Glacé / Espresso / Biscuits

11 CHF

Iced coffee *Café glacé*

Cherry liquor | Cream | Ice cream

Eau de Vie de Cerise / Crème / Glacé

12 CHF

Ice cream and sorbet – *glaces et sorbets*

Vanille *Vanille*

Chocolate *Chocolat*

Viennese almonds *Amandes viennoises*

Sour cream *Crème aigre*

Tonka bean *Fève tonka*

Yoghurt *Yogourt*

Gingerbread *Pain d'épices*

Plum *Pruneaux*

Mango *Mangue*

5 CHF Price per ball *Prix par boule*

2 CHF Cream surcharge *Supplément pour crème*

2 CHF Extra chocolate sauce *Sauce au chocolat extra*

Children's menu – *menu enfants*

Globi Piz

Globi Piz | Chewing Gum Ice Cream

Globi Piz / Glace au Chewing Gum

7 CHF

Billy bear *Billy l'ours*

Chocolate ice cream | gummy bears | wafer

Glaces au chocolat / Oursons en gomme / Gaufrette

6 CHF

1 Crêpe

Jam or chocolate crème

Confiture ou crème au chocolat

7 CHF

Thai desserts – *desserts thaïlandais*

Salad Polomai

Fruit Salad | Vanilla Ice Cream

Salade de Fruits / Glace à la Vanille

12 CHF

Ice Cream Mamuang

Mango | Mango Sorbet

Mangue / Sorbet à la Mangue

15 CHF

Gluay Pechburie

Flambéed Banana | Tonka Bean Ice Cream

Banane Flambée / Glace à la Fève Tonka

14 CHF

Origin and Declaration - *Origine et déclaration*

"We are pleased to inform you that many of our high-quality products are sourced fresh from our immediate surroundings – regional, sustainable, and of the finest quality."

"Our Thai dishes are prepared using gluten-containing ingredients but are lactose-free. Please contact our service team if you have any special dietary requirements."

"A reduction of CHF 5 is granted for half portions."

«Our prices include 8.1% VAT»

« Nous sommes heureux de vous informer que bon nombre de nos produits haut de gamme proviennent directement de notre région : ils sont régionaux, durables et de la meilleure qualité.

« Nos plats thaïlandais sont préparés avec des ingrédients contenant du gluten, mais ils sont sans lactose.

« Si vous avez des besoins alimentaires particuliers, veuillez vous adresser à notre équipe de service »

« Vous bénéficiez d'une réduction de 5 francs suisses sur les demi-portions »

« Nos prix s'entendent avec 8,1 % de TVA comprise. »

Legend - *légende*



The Chef's recommendation *La recommandation du chef cuisinier*



Vegan *Végétalien*



Gluten-free *Sans gluten*



Lactose-free preparation *Préparé sans lactose*

Product | country of origin | supplier - *Produit / Pays d'origine / Fournisseur*

Beef, Veal, Pork | Switzerland, Obwalden | Stutzer and Flüeler
Char | Switzerland, Ennetmoos | Forellenfarm Lutherbach
Turbot, Corn fed Chicken, Pikeperch | Spain, France, Switzerland | Bianchi
Shellfish, Red Snapper | Vietnam, West Pacific | Bianchi
Duck breast | France and Holand | Bianchi and George Weiss
Cheese und Milk | Switzerland, Giswil | Schnider
Bread | Switzerland | Beck Berwert, Kreuzbäckerei
Fruits and Vegetables | Switzerland, EU | Mundo AG
Trüffle | Italy, France | Bianchi
Eggs | Switzerland | Eugen Amgarten
Ice cream and Sorbets | Switzerland, Sarnen | Gelato Naturale

Bœuf, veau, porc | Suisse, Obwald | Stutzer et Flüeler
Omble chevalier | Suisse, Ennetmoos | Ferme piscicole Lutherbach
Turbot, poulet de maïs, sandre | Espagne, France, Suisse | Bianchi
Crustacés, vivaneau rouge | Vietnam, Pacifique occidental | Bianchi
Magret de canard | France et Pays-Bas | Bianchi et George Weiss
Fromage et lait | Suisse, Giswil | Schnider
Pain | Suisse | Beck Berwert, Kreuzbäckerei
Fruits et légumes | Suisse, UE | Mundo AG
Truffes | Italie, France | Bianchi
Œufs | Suisse | Eugen Amgarten
Glaces et sorbets | Suisse, Sarnen | Gelato Naturale