



Nachhaltig.  
Regional.  
Modern.

«Das Seehotel Wilerbad steht seit 1843 für gelebte Gastfreundschaft und echten Genuss.

Mit Leidenschaft und Feingefühl führen wir diese Tradition fort und kreieren Gerichte, die von Saisonalität und Regionalität geprägt sind. Genießen Sie moderne Kompositionen und zeitlose Klassiker – für Momente, die in Erinnerung bleiben»

Renate Stocker

Gastgeberin

Lenz Post

Küchenchef



## Vorspeisen

---

### Knackige Blattsalate

Gehobeltes Gemüse | Geröstete Kerne | Lemon Mint Dressing

15 CHF

### Wintergemüse

Eingelegtes Gemüse | Quinoa | Süßkartoffel | Kräuter

21 CHF

### Tatar vom Rind

Rind | Pommery Mayo | Wachtelei | Brioche | Kresse

26 CHF | 38 CHF



### Saibling aus Ennetmoos

Gebeizt | Mandarinen Ponzu | Sesam Gurke | Shiso

28 CHF

### Sellerie und Trüffel

Suppe | Rahm | Wintertrüffel | Schnittlauch

15 CHF

### Gerstensuppe

Bündnerfleisch | Schnittlauch | Rahm

14 CHF



## Hauptgerichte

---

### Steinbutt «Meunier»

Gebraten | Kapern | Zitrone | Petersilie | Kartoffelstock | Wurzelgemüse

56 CHF



### Maispoulardenbrust

Gebraten | Acquerello Risotto | Flower Sprouts | Shi Take Pilz | Portweinjus

36 CHF

### Filet vom Kalb

Gegrillt | Wilder Brokkoli | Chimi Churri | Feiner Trevisano | Safran Fregola Sarda

58 CHF

### Tagliolini mit Trüffel

Pasta | Wintertrüffel | Parmigiano Reggiano

38 CHF



### Gebackene Salzrande

Gelbe und Rote | Rahm | Estragon | Chia | Naan Brot

30 CHF

### Grillgemüse

Verschiedene Saisongemüse | Safran Aioli | Amaranth | Hanf

30 CHF



## Klassiker

---

### Berg Rösti

Raclettekäse | Spiegelei | Eingelegtes Gemüse

24 CHF

### Zanderfilet

Gebraten | Beurre Blanc | Chorizo | Bohnen Cassoulette



42 CHF

### Ziegenkäse im Brickteig

Feigen | Gezupfter Salat | Kürbiskernöl Dressing

28 CHF

### Zürcher Geschnetzeltes

Kalb | Nüsslisalat | Pilze | Butter Rösti

48 CHF

### Entrecote «Cafe de Paris»

Gegrillt | Gratiniert | Grüne Bohnen | Pommes Frites

46 CHF



## Herkunft und Deklaration

---

«Mit Freude teilen wir Ihnen mit, dass viele unserer hochwertigen Produkte frisch aus unserer direkten Umgebung stammen – regional, nachhaltig und von bester Qualität»

«Unsere thailändischen Gerichte werden mit glutenhaltigen Zutaten zubereitet, sind jedoch laktosefrei.

Bei besonderen Ernährungsbedürfnissen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam»

«Auf halbe Portionen erhalten Sie eine Reduktion von 5 Schweizer Franken»

«Unsere Preise verstehen sich mit 8.1% Mwst»

## Legende

---



Die Empfehlung des Küchenchefs



Vegan zubereitet



Glutenfrei zubereitet



Laktosefrei zubereitet

## Produkt | Herkunftsland | Lieferant

---

Rind, Kalb, Schwein | Schweiz, Obwalden | Stutzer und Flüeler

Saibling | Schweiz, Ennetmoos | Forellenfarm Lutherbach

Steinbutt, Maispoulet, Zander | Spanien, Frankreich, Schweiz | Bianchi

Krustentiere, Red Snapper | Vietnam, Westlicher Pazifik | Bianchi

Entenbrust | Frankreich und Niederlande | Bianchi und George Weiss

Käse und Milch | Schweiz, Giswil | Schnider

Brot | Schweiz | Beck Berwert, Kreuzbäckerei

Früchte und Gemüse | Schweiz, EU | Mundo AG

Trüffel | Italien, Frankreich | Bianchi

Eier | Schweiz | Eugen Amgarten