

Werte Gäste

Es freut uns, dass Sie ein feines Essen bei uns planen.

Nachfolgend haben wir Ihnen eine Auswahl diverser Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts zusammengestellt.

Schwebt Ihnen ein spezielles Menü vor? Oder möchten Sie selbst Ihr Menü zusammenstellen?

Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen. Wir werden bestrebt sein, Ihnen aus Küche und Keller das Beste zu bieten und Ihren Aufenthalt zu einem Erlebnis zu machen.

Mit höflicher Empfehlung

Cornelia Wyssen & das Wiler Team

Menuvorschläge ab 10 Personen

Apéro

Bowle (Saison)	pro Pers.	7.50
Prosecco/ Sekt	75 cl	45.00
Diverse Apéro Häppchen	Preis pro Pers. nach Absprache	

Vorspeisen

Steinpilzravioli an einer feinen Rahmsauce hausgemacht von Scala Gusti in Leissigen	11.50
Saisonravioli an gesottener Butter hausgemacht von Scala Gusti in Leissigen	10.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Toast, Butter, Meerrettichschaum, Kapern und Zitrone	16.50



= Vegetarische Gerichte / Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen / Wir verwenden Schweizer Fleisch / alle Preise in CHF & inkl. MwSt.

Suppen

Boullion mit hausgemachten Flädli	7.00
Tomatencrèmesuppe mit «Nidlä-Tupf»	8.50
Linsensuppe mit Croûtons	8.50
Bündner Gerstensuppe	8.50
Rüebli - Ingwer - Suppe	8.50
Spinatsuppe	8.50
Kräutersuppe	8.50
Saisonsuppe (Spargeln, Gazpacho, Steinpilz, Kürbis)	8.50

Salat

Grüner Saisonsalat	7.00
Gemischter Saisonsalat	8.50
Bunter Blattsalat an Nuss-Vinaigrette	8.00
Eichblattsalat an Gemüse-Vinaigrette	7.50
Grüner Lollo mit geräuchertem Forellenfilet	9.50
Nüsslersalat mit Speck, Pilzen, Ei und Croûtons (Saison)	12.50
Nüsslersalat mit Ei (Saison)	9.50
Kleiner Tomaten - Mozzarella - Salat mit Balsamico und Basilikum (Saison)	9.50



Hauptgerichte

Rind

Zartes Rindsfilet am Stück gebraten, Kräuter Balsamico Sauce, Rotweirisotto, ausgarniert mit glasiertem Gemüse	44.50
Rinds Entrecôte an Pfefferrahmsauce, Pommes Frites, Gemüse	38.50
Hausgebeizter Suure Mocke, Kartoffelstock, Gemüse	28.50
Rindsgulasch, Kartoffelstock, Rüeblì	26.50

Kalb

Schwedenbraten mit Dörzwetschgen, Kartoffelgratin, Gemüse	39.50
Salimbocca Kalbsschnitzeli mit Salbei und Rohschinken	38.00
Picatta «Romana» vom Kalb, Spaghetti mit Tomatensauce, Garnitur mit frischen Pilzen und Schinkenstreifen	38.00

Schwein

Zartes Filet vom Jungschwein an Steinpilzrahmsauce, Kartoffelkroketten, Gemüse	34.00
Saftiges Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse	28.50
Saftiger Schweinsbraten vom Hals, Kartoffelgratin, Gemüse	27.00
Rahmschnitzel an frischer Champignonsrahmsauce Butternudeln, Gemüse	28.50
Rahmgeschnetzeltes, Teigwaren	24.50
Heisse Bauernhamme mit Kartoffelsalat	24.50

Poulet

Saftig gebratene Pouletbrust an Balsamico- Jus, Safranrisotto, Gemüse	28.50
--	-------



= Vegetarische Gerichte / Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen / Wir verwenden Schweizer Fleisch / alle Preise in CHF & inkl. MwSt.

Fisch

Störfilet vom Tropenhaus Frutigen an Weissweinsauce,
Reis, Gemüse 30.50

Grillierte Lachstranche, Rotweinbutter,
Ratatouille, Salzkartoffeln 28.50

Allerlei

Käsefondue inkl. Tee 27.50

ohne Tee 23.50

Toni's Bratwurst mit Zwiebelsauce, Pommes Frites 21.50

Pastetli mit Fleischfüllung, Reis oder Pommes Frites 21.50

Alle Gerichte mit Nachservice bis gnue...

Kalte Platten

Hauptmahlzeit

Fleischplatte (220 gr. pro Pers.), garniert pro Pers. 20.00

Fleischplatte mit Käse (150 gr. und 70 gr. pro Pers.), garniert pro Pers. 19.50

Z`nüni / Z`vieri

Fleischplatte (150 gr. pro Pers.), garniert pro Pers. 15.00

Fleischplatte mit Käse (100 gr. und 50 gr. pro Pers.), garniert pro Pers. 14.50



Dessert

Hausgemachtes Parfait Grand Marnier mit Früchten und Rahm	10.50
Zweifarbige Schokoladenmousse, garniert mit Früchten und Rahm	10.50
Joghurt-Waldbeerenglace auf Beerenspiegel	10.20
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	9.50
Emmentaler Kirsch Meringue mit heissen Beeren	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Panna Cotta	8.00
Zitronenschnitte	8.00
Hausgemachtes Caramel-Chöpfli mit Früchten und Rahm	7.80
2 Kugeln Vanilleglacé mit heisser Schoggisauce und Rahm	7.80
Caramelcrème mit Rahm	7.50

Unsere Glace-Auswahl von «die eisinsel»



Ideen für Ihre Menu-Zusammenstellung...

Menu 1

49.00

Boullion mit Flädli

• • •

Grüner Saisonsalat

• • •

Schweinhals-Braten an Thymiansauce

Kartoffelgratin

Gemüse

• • •

Panna Cotta

Menu 2

55.00

Tomatencremesuppe mit «Nidlä-Tupf»

• • •

Gemischter Saisonsalat

• • •

Rahmschnitzel an Champignonsrahmsauce

Nudeln

Gemüse

• • •

Zweifarbige Schokoladenmousse
garniert mit Früchten und Rahm

Menu 3

54.50

Bündner Gerstensuppe

• • •

Bunter Blattsalat

an Nuss-Vinaigrette

• • •

Speck, Rippli, Zunge, Saucisson
geräucherter Schweinehals,

Dörrbohnen, Sauerkraut, Salzkartoffeln

• • •

Emmentaler Kirsch-Meringue
mit heissen Beeren

Menu 4

59.00

Linsensuppe mit Croûtons

• • •

Grüner Lollo mit geräuchertem Forellenfilet

• • •

Gebrautes Störfilet

vom Tropenhaus Frutigen

an Weissweinsauce, Reis, Gemüse

• • •

Hausgemachtes Parfait Grand Marnier
mit Früchten und Rahm



Menu 5 56.50

Gazpacho

• • •

Steinpilzravioli an Rahmsauce oder

Saisonravioli an gesottener Butter

• • •

Saftig gebratene Pouletbrust

an Balsamico-Jus,

Safranrisotto und Gemüse

• • •

Zitronenschnitte

Menu 6 54.20

Rüebli-Ingwer-Suppe

• • •

Grüner Saisonsalat

• • •

Grillierte Lachstranche mit Rotweibutter,

Ratatouille,

Salzkartoffeln

• • •

Joghurt-Waldbeerenglace auf Beerenspiegel

Menu 7 53.30

Spinatsuppe

• • •

Gemischter Saisonsalat

• • •

Hausgebeizter Suurä Mockä

Kartoffelstock

Gemüse

• • •

Hausgemachtes Caramel-Chöpfli

mit Früchten und Rahm

Menu 8 63.30

Kräutersuppe

• • •

Eichblattsalat an Gemüse-Vinaigrette

• • •

Schwedenbraten

Kartoffelgratin

Gemüse

• • •

2 Kugeln Vanilleglacé

mit Schoggisauce und Rahm



Buffet-Plausch-Angebote (ab 20 Personen)

Salat Buffet

8 – 10 Saisonsalate

Croûtons, Ei, Speck, Kräuter, Nüsse, Kernen

Hausgemachte Dressings, Französisch und Italienisch,

Züpfle und Brot

pro Pers. 22.00

mit 1 – 2 Saisonsuppen

pro Pers. 27.00

Salat Buffet als Vorspeise

pro Pers. 15.00

Spaghetti Buffet

(auch mit Penne oder Hörnli möglich)

Grüner Saisonsalat

Bolognaise, Tomatensauce, Carbonara, Arrabiata, Pesto

pro Pers. 28.00

Schwizzer Chuchi

Bündner Gerstensuppe

Speck, Rippli, Zunge, Saucisson, Rauchwurst, geräucherter Schweinehals

Sauerkraut, Dörrbohnen, Salzkartoffeln, Lauchgemüse

pro Pers. 49.00

Wiler Buffet

Grüner Saisonsalat

Roastbeef, Kalbsschulter, Schweinehalsbraten

Kräuterschaum, Rotweinsauce

Kartoffelgratin, Nudeln, Reis

Mischgemüse

pro Pers. 53.00

Dessert-Buffet

Zweifarbige Schokoladenmousse, Frischer Fruchtsalat, Meringue,

Gebrannte Crème, Beerenschnitte, 3 Sorten Glace, Cake, Rahm

pro Pers. 18.00

