

CAFE
RESTAURANT
WILER
SPIEZWILER



*Speise- und
Getränkemenu*



VORSPEISEN

Bouillon natur	Fr. 6.—
Bouillon mit Ei	Fr. 7.—
Tagessuppe «wes het»	Fr. 6.50
Falsche Schnecken	Fr. 13.50
Rindsfiletwürfel in Kräuterbutter, Toastbrot	
Pouletspiessli	Fr. 12.—
mit süsser Chilisauce auf grünem Salat	

SALATE

Grüner Saisonsalat		Fr. 7.—
Gemischter Salat		Fr. 8.50
Nüsslersalat (Saison)		Fr. 8.50
Nüsslersalat mit Ei		Fr. 9.50
Nüsslersalat Chef	Vorspeise	Fr. 12.—
(Champignons, Croûtons, Speck, Ei)	Portion	Fr. 17.—
Salatteller mit Spargelspitzen und Ei		Fr. 16.—
Thonsalat einfach		Fr. 12.—
Thonsalat garniert		Fr. 17.—
Wurstsalat einfach		Fr. 12.—
Wurstsalat garniert		Fr. 17.—
Wurst-Käse-Salat einfach		Fr. 13.—
Wurst-Käse-Salat garniert		Fr. 18.—

Ihre Lieblingsсалатсauce (Hausdressing oder italienische Sauce) bringen wir Ihnen an den Tisch.



Für den kleinen Hunger

Zvieri-Brättli	pro 100 Gramm	Fr. 9.—
Schinken-Käse-Toast		Fr. 7.50
Sandwiches (Schinken, Käse oder Salami)		Fr. 7.—
Sandwiches (gemischt oder Thon)		Fr. 7.50
Belegtes Brötli		Fr. 5.—
(Schinken, Salami, Spargel, Ei, Sellerie oder Thon)		

Unsere Spezialitäten

WILER-Entrecôte (Rind) auf sämiger Kräuterrahmbutter, mit Salatschüssel	Fr. 36.—
Rindsentrecôte mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, Gemüse garnitur	Fr. 36.—
Zigeunerschweinssteak an feuriger Peperonata	Fr. 27.—
Schweinssteak Walliserart mit Tomaten und Käse überbacken	Fr. 27.—
Schweinsschnitzel «Princesse» mit Spargelspitzen, überbacken mit Bearnaise-Sauce	Fr. 24.50 Fr. 18.—
Grilliertes Pouletbrustfilet auf Kräuterschaum, mit Gemüse garnitur	Fr. 25.50

Zu diesen Gerichten wählen Sie Ihre Beilage selber:
Pommes frites, Bratkartoffeln, Rösti-Kroketten, Nudeln oder Reis



Traditionelles vom Schwein

Cordon bleu mit Gemüse garnitur Fr. 31.50
Cordon bleu mit Pommes frites Fr. 27.—

Saftiges Schweinssteak Fr. 28.50
mit Kräuterbutter und Gemüse garnitur

Paniertes Schnitzel 2 Schnitzel Fr. 27.50
mit Gemüse garnitur 1 Schnitzel Fr. 21.50

Paniertes Schnitzel Fr. 21.50
mit Pommes frites ½ Portion Fr. 16.—

Rahmschnitzel Fr. 23.—
mit frischen Champignons ½ Portion Fr. 17.—
und Rahmfrucht

Zu diesen Gerichten wählen Sie Ihre Beilage selber:
Pommes frites, Bratkartoffeln, Rösti-Kroketten, Nudeln oder Reis



Vegi-Ecke

Gemüseteller Fr. 18.50
Gemüseteller mit Spiegelei Fr. 19.50

Röstirolle Fr. 21.—
mit Frischkäse-Kräuterfüllung und knackigen Salaten

Käseschnitte «Breiten» Fr. 18.—
mit Tomaten, Champignons und Spargeln

Käseschnitte «Choreweidli» Fr. 16.—
mit Pfirsich und Ananas

Käseschnitte «Blatti» Fr. 15.—
zwei Spiegeleier

Salatteller mit Spargelspitzen und Ei Fr. 16.—

Portion Pommes frites Fr. 7.50

Fit mit Fleisch und Salat

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Fr. 33.—

Schweinssteak mit Kräuterbutter Fr. 25.50

Cordon bleu Fr. 28.50

Paniertes Schweinsschnitzel 2 Stück Fr. 24.—
Paniertes Schweinsschnitzel 1 Stück Fr. 19.50

Pouletbrustfilet mit Kräuterschaum Fr. 23.—

Pouletspiessli mit süsser Chilisauce Fr. 21.50



Für coole Kids

Schweinchen Dick Paniertes Schnitzeli mit Pommes frites und Ketchup	Fr. 16.—
Papa Moll Pouletspiessli mit Pommes frites	Fr. 12.—
Tarzan 1 Paar Wienerli, Senf oder Mayo mit Pommes frites und Ketchup	Fr. 5.50 Fr. 9.50
Globi Pommes frites, Nudeln oder Reis	Fr. 4.50

Bengalische Küche

Scharfes Fischragoût Pangasiusfilet mit Peperoni, Zwiebeln, Hot-Chili und rotem Curry	Fr. 24.50
Würziges Pouletragoût mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Zimt und süsser Chilisauce	Fr. 24.50

Zu diesen Gerichten wählen Sie Ihre Beilage selber:
Pommes frites, Bratkartoffeln, Rösti-Kroketten, Nudeln oder Reis

Marianne's Käseschnitten

Talboden natur	Fr. 13.50 Fr. 9.50	½ Portion
Blatti mit zwei Spiegeleiern	Fr. 15.50 Fr. 12.—	½ Portion
Schlüsselmatte mit Spargeln	Fr. 16.50 Fr. 12.50	½ Portion
Choreweidli mit Pfirsich und Ananas	Fr. 16.50 Fr. 12.50	½ Portion
Studweid mit Schinken und Spiegelei	Fr. 17.— Fr. 13.—	½ Portion
Sonnenrain mit Ananas und Schinken	Fr. 17.— Fr. 13.—	½ Portion
Richti mit Zwiebelringen, Knoblauch, Speck und Spiegelei	Fr. 18.— Fr. 14.—	½ Portion
Breiten mit Tomaten, Spargeln und frischen Champignons	Fr. 18.— Fr. 14.—	½ Portion
Riedli mit Schweinsschnitzel und Kräuterbutter	Fr. 22.— Fr. 16.50	½ Portion



Warme Getränke

Kaffee creme / Hag		Fr.	3.80
Milchkaffee		Fr.	3.80
Espresso / Ristretto		Fr.	3.80
Cappuccino / Latte Macchiato		Fr.	4.50
Kaffee mélange		Fr.	5.50
Kaffee Coretto Grappa		Fr.	6.90
Kaffee fertig	2,5 cl	Fr.	6.—
Kaffee LUZ mit Bätzi oder Zwetschgen	2,5 cl	Fr.	6.—
Kaffee WILER	2,5 cl	Fr.	7.—
Kaffee Baileys	4 cl	Fr.	8.—
Ovo / Schoggi	2 dl	Fr.	3.80
Schoggi mélange		Fr.	5.50
Milch (dampferhitzt)	2 dl	Fr.	2.40
Tee		Fr.	3.80
Schwarz-, Lindenblüten-, Hagebutten-, Eisenkraut-, Kamillen-, Früchte- und Pfefferminztee			
Diverse Punsch		Fr.	3.80
Tee Wein	4 cl	Fr.	6.—
Jagertee	44% 4 cl	Fr.	6.50
Tee Rum	37,5% 2 cl	Fr.	6.—
Grogg	37,5% 4 cl	Fr.	7.—

Apéritifs / Digestifs

Martini weiss	15%	4 cl	Fr.	6.—
Campari	23%	4 cl	Fr.	6.—
Campari mit Orangenjus	23%	4 cl	Fr.	8.50
Cynar	16,5%	4 cl	Fr.	6.—
Cynar mit Orangenjus	16,5%	4 cl	Fr.	8.50
Appenzeller	29%	4 cl	Fr.	6.—
Pastis	45%	4 cl	Fr.	8.—
Fernet Branca	42%	4 cl	Fr.	7.50

Biere

Rugenbräu Spezial Offenausschank (hell/dunkel):		
Stange	30 cl	Fr. 3.90
Herrgöttli	20 cl	Fr. 3.50
Chübel	50 cl	Fr. 5.50
Flaschen:		
Rugenbräu Lager	50 cl	Fr. 5.—
Rugenbräu alkoholfrei	33 cl	Fr. 4.80
Zwickel «Bügel naturtrüb»	33 cl	Fr. 5.80
Münchner Weissbier «HB»	50 cl	Fr. 6.—

Mineralwasser

Offenausschank:	2 dl	3 dl	5 dl
Henniez / Citro / Sinalco	Fr. 3.20	Fr. 3.70	Fr. 4.70
Rivella rot / Coca Cola			
Apfelschorle / Eistee			
Fläschli:			
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	Fr.	5.20
Cola Zero	3 dl	Fr.	4.20
Rivella blau	3 dl	Fr.	4.20
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	1,8 dl	Fr.	4.20
Suure Moscht	5 dl	Fr.	5.50
Orangensaft	2 dl	Fr.	4.50

Schweizer Weissweine

St-Saphorin Roche Ronde Lavaux AOC	75 cl	Fr. 39.—
Johannisberg TM Valais AOC	75 cl	Fr. 38.—
Pinot blanc «Vouilloz»	50 cl	Fr. 24.—
Ligerzer Kirchwein	50 cl	Fr. 23.50

Schaumweine

Prosecco oder Sekt	75 cl	Fr. 38.—
Prosecco	20 cl	Fr. 12.—

Schweizer Rotweine

Wallis:

Cuvée Madame Rosemarie Assemblage	75 cl	Fr. 46.—
Pinot Noir Réserve du Patron «Vouilloz»	75 cl	Fr. 37.—
Syrah AOC «Vouilloz»	50 cl	Fr. 25.50

Waadt:

St-Saphorin Cuvée St-Jacques	75 cl	Fr. 39.—
------------------------------	-------	----------

Graubünden:

Maienfelder Herzog Heinrich	75 cl	Fr. 41.—
-----------------------------	-------	----------



Rotweine

Italien:

Beta Delta delle Dolomiti «Tenutae Lageder»	75 cl	Fr. 44.—
Barbera d'Alba DOC La Morra	75 cl	Fr. 39.—
Salice Salentino	75 cl	Fr. 36.—
Amarone Valpolicella	50 cl	Fr. 32.—

Spanien:

Priorat DO «Anjoli»	50 cl	Fr. 42.—
Soléon Serrania Ronda DO Malaga	75 cl	Fr. 26.—

USA/Südafrika:

Glen Carlou Grand Classiques CS Merlot	75 cl	Fr. 42.—
Cabarnet Sauvignon Zinfandel	75 cl	Fr. 23.—

Weine im Offenausschank

Weiss:

Yvorne	10 cl	Fr. 4.60	50 cl	Fr. 21.50
Fendant	10 cl	Fr. 3.90	50 cl	Fr. 18.50

Rosé:

Hallauer	10 cl	Fr. 3.90	50 cl	Fr. 18.00
----------	-------	----------	-------	-----------

Rot:

Aigle rouge	10 cl	Fr. 4.60	50 cl	Fr. 21.50
Dôle	10 cl	Fr. 3.90	50 cl	Fr. 18.50
Primitivo	10 cl	Fr. 4.90	50 cl	Fr. 23.—

Flaschenqualität

Spirituosen

Cognac:

Rémy Martin	40%	2 cl	Fr.	8.—
-------------	-----	------	-----	-----

Branntweine:

Vieille Poire	41%	2 cl	Fr.	7.50
Vieille Prune	43%	2 cl	Fr.	7.50
Vieille Apricotine	41%	2 cl	Fr.	7.50
Calvados	40%	2 cl	Fr.	7.50
Williamine Morand	43%	2 cl	Fr.	7.—
Apricotine Morand	43,5%	2 cl	Fr.	7.50
Grappa	40%	2 cl	Fr.	7.50
Pflümli	44%	2 cl	Fr.	5.50
Zwetschgen	42%	2 cl	Fr.	5.—
Kirsch	40%	2 cl	Fr.	5.—
Kräuter	42%	2 cl	Fr.	4.50
Bätzi	44%	2 cl	Fr.	4.—



Liköre:

Baileys	17%	4 cl	Fr.	7.—
Amaretto	28%	4 cl	Fr.	7.—

Whisky:

Fur Roses Bourbon	40%	4 cl	Fr.	9.—
Highland Park 12 Years Single Malt Scotch	40%	4 cl	Fr.	12.—
Canadian Club	40%	4 cl	Fr.	8.—

Longdrinks:

Gin Tonic	37,5%	4 cl	Fr.	9.50
Whisky Cola	40%	4 cl	Fr.	9.—
Baccardi Cola	37,5%	4 cl	Fr.	9.—



Offen
Montag - Freitag
06.15 - 23.30 Uhr
Samstag
08.00 - 14.00 Uhr
Sonntag geschlossen

Herzlich willkommen - Schön, sind Sie unser Gast!

Unser Credo «Frisch, fröhlich und freundlich»
wollen wir Ihnen täglich vorleben.

Frisch aus unserer Küche für Sie zubereitet.

Fröhlich und kompetent erfüllen wir Ihnen
(fast) jeden Wunsch.

Freundlich und mit einem Lächeln
geht die Sonne im «Wiler» täglich auf.

Wussten Sie schon...

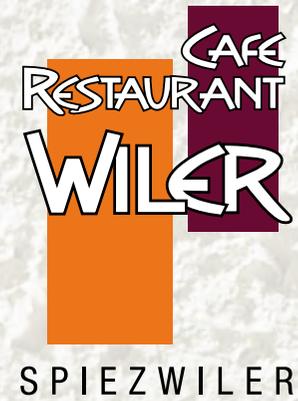
... dass wir täglich ein feines und preisgünstiges
Mittagsmenü (mit Menüpass) anbieten?

... dass wir Ihnen Menüvorschläge (ab 10 Personen)
zusammen stellen?

... dass wir ab 30 Personen auch ausserhalb
der normalen Öffnungszeiten für Sie da sind?

... dass wir Wiler-Geschenkgutscheine sowie
Kaffee-Gutscheine im Angebot haben?

Fragen Sie uns, gerne geben wir Ihnen Auskunft!



Marianne Auer und Fritz Klossner

Gygerweg 18
3700 Spiezwiler
Telefon 033 650 12 60
info@restaurantwiler.ch
www.restaurantwiler.ch