

Fyf Farbe

Mit Farbe geniessen

Lieber Wilerbadgast

Farben umgeben uns wie die Luft und bereichern unser Leben. Schade nur, dass wir diese im Alltag kaum mehr wahrnehmen, da sie uns überall und pausenlos überfluten. Im Wilerbad wollen wir Farbe wieder sinnlich erlebbar machen. In den Räumen aber auch auf der Speisekarte und dem Teller.

Kurz, unsere Gäste sollen sich an der Farbe erfreuen, anregen und voller Lebenslust unser Haus verlassen, weitererzählen und wiederkommen.

Bei allen Produkten, die wir für unsere Gerichte verwenden, legen wir Wert auf höchste Qualität und Nachhaltigkeit. Unsere Lieferanten für Fisch und Krustentiere unterstützen die Label MSC und Friends of the sea.

Farbige Grüsse aus der Küche

Renate Stocker
Gastgeberin

Rico Eberhardt
Küchenchef

Produkt / Herkunftsland / Lieferant

Rindfleisch: Schweiz & Südamerika
Kalb- & Schweinefleisch: Div. Innerschweizer Landwirtschaftsbetriebe
Geflügel: Schweiz & Frankreich
Salzwasserfische/Crevetten: Atlantik
Süsswasserfische: Schweiz, Seinet LU, Bianchi ZH
Eier: Schweiz, Sepp Amgarten
Früchte & Gemüse: Schweiz, Mundo AG
exotisches Gemüse: Schweiz, Georg Weiss ZH





Winterträume

Vorspeisen und Salate

Winterliches Salatarrangement
mit lauwarmem Brie & Baumnusskernen
an Beeren-Vinaigrette
CHF 15.50

Taufrischer Nüsslisalat
mit Mais, Cherrytomaten
und sautierten Thunfisch-Würfeln
CHF 16.50

Rauchlachs-Tartar auf Avocadostern
Quinoa & Sauerrahm-Dip
CHF 19.50

Rösti-Variationen

Jäger-Rösti
mit gebratenen Pilzen & Bohnenmikado
CHF 23.00

Gefülltes Röstipastetli
mit feiner Gemüserahmsauce
& Romanesco-Rösschen mit Sesam
CHF 23.00

Röstipizza
mit Tomaten-Mozzarella & Basilikum
CHF 23.00

Klassische Rösti
mit Fluonalp-Käse, Speck & Spiegelei
CHF 24.00

Goldige Rösti
mit Blattspinat, Cashewnüssen & Ziegenkäse
CHF 24.00

Suppen

Pastinakencrèmesuppe
mit Blätterteig-Rohschinkenvariation
CHF 9.50

Karotten-Ingwersuppe
mit Bruschetta
CHF 9.50



Fyt Farbe

Fleisch

Glasierte Perlhuhnbrust mit Honig & Sesam
an Marsalajus
Rote Linsen
Gemüseallerlei
CHF 35.00

Schweinsfilet Medaillons mit Austernpilzen
an Pommery-Senfsauce
Kernser Butternüdeli
Gemüsegarnitur
CHF 37.00

Zwiespalt vom pochiertem Rindsfilet & grilliertem Rindssteak
an Sandornbutter
Lauchkartoffeln
Gemüsepotpourri
CHF 39.00

Fisch

Gratinierter Seeteufelspiess
mit Meerrettich-Tomatenkruste
Spinatrisotto
Gemüsevariation
CHF 37.00

Steinbuttfilet im Mangoldmantel
Orangen-Buttersauce
Wasabimousseline
Gemüsemosaik
CHF 39.00





Klassiker

Vorspeisen

Rassiges Rindstartar
umringt von Sprossen mit Toast
CHF 18.50

Duett vom geräucherten Thunersee-Forellenfilet
und Rauchlachs-Roulade
auf Gurken-Dill-Sauerrahmsalat
CHF 19.50

Salate

Gemischter Salat
mit Melonenfächer und Hüttenkäse-Canapé
CHF 10.50

Taufrischer Nüsslisalat
mit Radiesli, Pilzen und gehacktem Ei
CHF 11.50

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli,
Ei oder Gemüsewürfel
CHF 8.50

Kräuterschaumsuppe
mit Thunfisch-Spiess und Mohnpaillasse
CHF 9.50



Fyt Farbe

Vegetarisch/Vegan

Gemüselasagne mit Tofuragout
gratiniert mit Fluonalpkäse
CHF 22.00

Quorngeschnetzelt im Reis-Gemüsering
mit Mais, Kefen und Cherrytomaten
CHF 23.00

Buntes Gemüse-Couscous 
mit Hirsewürfel
CHF 22.00

Farbiger Gemüseteller 
mit roten Linsen
CHF 21.00

Fisch

Gebratene Eglifilets
mit Artischocken und Champignons
oder gebackene Eglifilets mit Sauce Remoulade
Schlosskartoffeln
dazu Brokkolirösschen mit Mandeln
CHF 35.00

Fischteller „Wilerbad“
Variation von Zander, Forellen- und Felchenfilet
Sesamreis
Gemüsebödli
CHF 39.00

Fleisch

Zartes Kalbgeschnetzelt oder Kalbsschnitzel
an Grappasauce
Knusprige Rösti
Knackiges Gemüsearrangement
CHF 36.00

Chateaubriand 200g (ab 2 Personen)
gebratenes Doppeltes Rindsfilet
an Sauce Béarnaise
Beilagen nach Wahl
Gemüse vom Markt
CHF 49.00

Beilagen nach Wahl:

Kernser Nüdeli, Pommes frites, Wildreis oder Röstikroketten



Fyf Farbe

Lieber Gast

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Küchen- und Serviceteam.

- A Getreideprodukte (glutenhaltig)
- B Fisch
- C Krebstiere
- D Schwefeldiooxide und Sulfite
- E Sellerie
- F Milch und Milchprodukte (Laktose)
- G Sesamsamen
- H Nüsse
- I Eier
- J Lupinen
- K Senf
- L Soja
- M Weichtiere
- N Erdnüsse

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können, neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Renate Stocker
Gastgeberin



Rico Eberhardt
Küchenchef

