

Fyf Farbe

Mit Farbe.....

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

Produkte: Herkunft/Land/Lieferant

Wild: Schweiz und Österreich
Rindfleisch: Schweiz und Südamerika
Kalbfleisch: Div. Innerschweizer Landwirtschaftsbetriebe
Geflügel: Schweiz und Frankreich
Fisch & Crevetten: Atlantik
Milch und Milchprodukte: Molkerei-Käserei Schnider, Giswil
Eier: Eugen Amgarten, Giswil





Herbstgeflüster

Vorspeisen und Salate

Sautierte Wachtelbrust
an Cumberlandsauce auf Wurzelgemüsemikado
CHF 18.00

Fiori mit Spinat-Ricotta gefüllt
an Kürbissugo mit Kerbel
CHF 18.50

Taufrischer Herbstsalat mit Fasanbruststreifen
Johannisbeeren und Kürbisdressing
CHF 16.50

Feine Hirschpastete auf Sellerie-Birnensalat
mit Trauben garniert
CHF 18.50

Suppen

Sämiges Marronisüppchen
mit Felchenfiletspiessli
CHF 10.50

Steinpilzcrèmesuppe
mit Cognac parfümiert
unter dem Blätterteigdeckel
CHF 10.50

Vegetarisch

Farbiger „Wilder“ Gemüseteller
mit gefülltem Apfel und Haselnussspätzli
CHF 26.00

Schupfnudeln mit Marronispitter
Romanesco und Muskatkürbisstücke
CHF 24.00

Pastetli mit Waldpilzrahmsauce
und buntem Gemüseallerlei
CHF 25.00



Fyt Farbe

Fleisch

Obwaldner Gemspfeffer mit Speck und Perlzwiebeln
hausgemachte Spätzle
Herbstliches Gemüse
CHF 34.00

Zartes Rehgeschnetzeltel oder Rehschnitzel
mit Preiselbeerrahmsauce
Kernser Kräuternüdeli
Rosenkohl und Apfelrotkraut
CHF 38.00

Hirschsaltimbocca
an Süsskirschjus
Marronirösti
Babybirne und Kürbisschnitz
CHF 39.00

Fisch

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Safran-Fenchel
Arrancini
Ratatouille
CHF 38.00

Seezungenröllchen und Crevettenspiess
auf Rahmwirsing
Mohnkartoffeln
CHF 42.00





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 Farba

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

