

Fyt Farbe

Mit Farbe geniessen....

Lieber Wilerbad Gast

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 den Farben 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.

Farbige Grüsse aus der Küche



Renate Stocker
Gastgeberin



Jarek Chmela
Küchenchef

Produkt / Herkunftsland / Lieferant

Rindfleisch - Schweiz
Poulet - Schweiz
Kalb- & Schweinefleisch - Div. Innerschweizer Landwirtschaftsbetriebe
Salzwasserrische/Crevetten - Atlantik
Süsswasserrische: Seinet LU & Bianchi ZH - Schweiz
Eier: Eugen Amgarten - Giswil Obwalden
Früchte und Gemüse: Mundo AG - Schweiz



Fyt Farbe


Winterzauber


Vorspeisen und Salate

Randen Carpaccio an Dillöl mit Dallenwiler Geisskäse und Apfelschnitzen 
CHF 21.50


Warmes Hechtmousse mit Frischkäse Safrankern auf Spinat 
CHF 22.00


Ravioli von *Pastarazzi* gefüllt mit Marroni Sellerie an Salbeibutter  
CHF 24.00

Winterlicher Nüsslisalat mit Avocado, Orangen und Grapefruitfilets mit Italienischem Dressing 
CHF 19.50

Knackiger Blattsalat mit Feigen, Baumnüssen und Hüttenkäse mit Dressing nach Wahl 
CHF 17.50


Suppen

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und Sesam Paillasse 
CHF 11.50

Heusuppe mit Weiswein parfümiert und Kräutern 
CHF 11.50


Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Gemüsejulienne
CHF 12.00

Vegetarisch und Vegan

Polenta Taler mit Chili, Blumenkohl und Guacamole 
CHF 24.00

Cordon Bleu von Aubergine und Dörrtomaten mit Fluonalp Käse  
Pommes Rissolées und Zweierlei Zucchetti
CHF 27.00

Linsenbällchen auf Senfsauce mit Pilaw Reis und saisonalem Gemüse 
CHF 25.50

Weizen Wraps gefüllt mit Gemüse an Kokos - Preiselbeeren Joghurt Dip  
CHF 24.50

Fyt Farbe



Fleisch

Kalbgeschnetzeltes mit Estragon Sauce 🌾
Dörrbohnen und Cherrytomaten
Nüdeli von *Pastarazzi*
CHF 45.00

Schweinsvoressen mit Sauerkraut und 🌾🍷
Luftige Serviettenknödel
CHF 39.00

Rib Eye Steak mit Cognac Pfefferrahmsauce 🌾🍷
Wintergemüse
Röstikroketten
CHF 45.50

Fisch

🌾🍷 Gebratenes Ennetmooser Forellenfilet mit Zitronensauce
Salbei und Kapern
Gemüsebouquet
Wildreis
CHF 41.00

🍷 Welsfilet im Rosmarin Speck Mantel
Grillgemüse
Kartoffel Rosenkohlpüree
CHF 39.50

🌾🍷 Variation von Zander, Felchen und Eglifilet an Wermut Schaum
Fischteller „Wilerbad“
Gemüsepotpourri
Maisgaletten
CHF 42.00



Fyt Farbi

Klassische Desserts

Classic Dessert

Dessert classique

Eiskaffee „Wilerbad“

Kaffeeglace mit Amaretto verfeinert Nidle und Moccabohnen

Iced-Coffee „Wilerbad“ - Coffee ice cream with Amaretto, cream and Mocca beans

Café glacé „Wilerbad“- Glace au café affinée avec de l'amaretto, Crème fouettée et grain de mocca

CHF 12.50

Vermicelles mit Meringue und Tonkabohnenglace

Vermicelles with meringue and Tonkabean ice cream

Vermicelles de marrons avec meringue et Glace à la fève de Tonka

CHF 12.00

Kleine Dessertüberraschung - mit einem Café Crème oder Espresso

Small dessert surprise with Café or Espresso

Petit dessert surprise avec un café crème ou un espresso

CHF 8.00

Ruby Schokoladen Panna Cotta garniert mit Birnen

Ruby chocolate panna Cotta garnished with pears

Panna Cotta au chocolat rubis garnie de poires

CHF 14.00

Zwetschgen Reisköpfchen mit Beeren

Plum Rice Cup with berries

Gâteaux de riz à la prune aux baies

CHF 12.50

Kürbismousse Schnitten mit Trauben und Rahm

Pumpkin mousse slices with grapes and cream

Tranches de mousse de citrouille avec raisins et crème

CHF 11.00

Käse

Cheese

Fromage

5 Innerschweizer Käsespezialitäten garniert mit Trauben und Baumüssen

5 different cheeses from Switzerland with grapes and walnuts

5 Fromages de la suisse central garnis avec des raisins et des noix

CHF 14.50

Fyt Farbi

Gelato
naturale aus Sarnen

Coupes

Vanilleglace mit heissen Beeren und Rahm

Vanilla ice cream with hot red berries and cream

Glace à la vanille avec framboises et crème

CHF 10.50 Mini 8.50

Dänemark - Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and cream

Glace à la vanille avec sauce au chocolat et crème

CHF 9.50 Mini 7.50

Wilerbad - Stracciatella, Karamell und Haselnussglace mit Rahm und Nidlezetlibrösmeli

Stracciatella, caramel and hazelnut ice cream with cream and caramel crumbs

Glace au stracciatella, caramel, noisettes avec crème et miette au caramel

CHF 10.50 Mini 8.50

Bananen Split - frische Banane mit Vanilleglace, Schokoladensauce und Mandeln

Fresh banana with vanilla ice cream, chocolate sauce and almonds

Banane fraîche avec glace à la vanille, sauce au chocolat et amandes

CHF 10.00

Zitronensorbet mit Vodka und Grenadine

Lemon sorbet with vodka and grenadine

Sorbet citron avec vodka et grenadine

CHF 11.50

Glacesorten

Vanille vanilla *vanille*

Haselnuss hazelnut *noisettes*

Schokolade chocolate *chocolat*

Zimt cinnamon *cannelle*

Wiener Mandeln Viennese almonds *Amandes viennoises*

Stracciatella stracciatella *stracciatella*

Tonkabohne tonka bean *grain de tonka*

Karamell caramel *caramel*

Nougat nougat *nougat*

Zitronensorbet lemon *citron*

Kokosnuss coconut *noix de coco*

Mangosorbet mango *mangue*

Preis pro Kugel CHF 4.00

Rahmzuschlag CHF 1.50

Frappés CHF 8.00

Fyt Farbi

Kinder Desserts

Children dessert *Dessert pour les enfants*

Wonder Bibi - Vanilleglace mit Schokoladenstücken
Vanilla ice cream with chocolate pieces
Glace à la vanille avec morceaux de chocolat
CHF 6.50

Gloki - Vanille und Schokoladenglace
Vanilla and Chocolate ice cream
Glace au vanille et à la chocolat
CHF 6.50

Billy Smarties - Stracciatellaglace mit bunten Smarties
Stracciatella ice cream with colorful smarties
Glace à la stracciatella avec Smarties colorées
CHF 5.50

Thailändische Desserts



Thai dessert

Dessert thaïlandais

Salad Polomai

Exotischer Fruchtsalat mit Vanilleglace
Exotic fruit salad with vanille ice cream
Salade de fruits exotiques avec glace à la vanille
CHF 11.50

Ice Cream Mamuang

Mangosorbet mit frischen Mangoflügel
Mangosorbet with a fresh mangowing
Mangoglance aux ailes de mangue fraîche
CHF 13.50



Gluay Pechburie

Flammierte Banane mit Kokosnussglace
Flamed banana with coconut ice cream
Banane flambée à la glace à la noix de coco
CHF 12.50

Fyt Farbi

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 Schwefeldioxiide 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
-  Getreideprodukte (glutenhaltig)
-  Milch und Milchprodukte (Laktosehaltig)

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



Jarek Chmela
Küchenchef