

# Fyf 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 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  
Salzwasserrische/Crevetten: Atlantik  
Süsswasserrische: 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

Quorngeschnetztes 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 Kalbgeschnetztes 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

