

# 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 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. Unsere Lieferanten für Fisch und Krustentiere unterstützen die Label MSC und Friends of the sea.

Farbige Grüsse aus der Küche



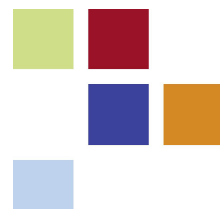
Renate Stocker  
Gastgeberin



Rico Eberhardt  
Küchenchef

### Produkt / Herkunftsland / Lieferant

Rindfleisch: Schweiz & Südamerika  
Lammfleisch: Schweiz, Polen & Neuseeland  
Kalb- & Schweinefleisch: Div. Innerschweizer Landwirtschaftsbetriebe  
Geflügel: Schweiz  
Salzwasserfische/Crevetten: Atlantik  
Süsswasserfische: Schweiz, Seinet LU, Bianchi ZH  
Eier: Schweiz, Eugen Amgarten  
Früchte & Gemüse: Schweiz, Mundo AG





## Herbstgeflüster

### Vorspeisen und Salate

Bunter Herbstsalat mit Wildhasenfiletstreifen, Innerschweizer Ziegenkäse und Birnenschnitze  
CHF 18.00

Nüsslisalat an Kürbisdressing mit hausgemachter Wildterriner und Waldbeeren Chutney  
CHF 19.00

Steinpilzravioli mit Baumnuss - Kräuterpesto auf farbigen Gemüsestreifen  
CHF 19.50

### Suppen

Wildkraftbrühe mit Gartenkräutern  
und Griessklösschen  
CHF 9.50

Sämige Kürbiscremesuppe mit Amaretto parfümiert und Blätterteiggebäck  
CHF 9.50

### Vegetarisch

"Wilder" Gemüseteller mit Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni und Bratapfel  
CHF 26.00

Pastetli mit Morcheln, Lauch und Rosenkohl an Apfelmostsauce  
CHF 25.00

Bramataschnitten mit sautierten Waldpilzen, Romanesco und Cherrytomaten  
CHF 24.00

Marroni Rösti überbacken mit Fluonalp Käse garniert mit herbstlichem Gemüse  
CHF 23.00



# Fyt Farbe

## Fleisch

Zarter Hirschpfeffer "Jäger Art" mit Trauben und Speckstreifen  
Mohnschupfnudeln  
Saisonales Gemüse  
CHF 32.00

Gebratenes Reh schnitzel oder Reh geschnetzeltes  
Preiselbeeren Wildsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Herbstliches Gemüsebouquet  
CHF 35.00

Gemsschnitzel Türmli mit Eierschwämmli und Rosmarin  
Sherry Rahmsauce  
Kurkumapolenta  
Gemüseallerlei  
CHF 38.00

Wildschweinfilet mit Sanddornkruste auf Kürbistern  
Marsalajus  
Hausgemachte Spätzli  
CHF 36.00

## Fisch

Pochiertes Steinbuttfilet  
Noilly Pratsauce  
Dillkartoffeln  
Gemüsevariation  
CHF 37.00

Gebratenes Wildlachs Steak  
Hagebuttenbutter  
Kernser Nüdeli  
Gemüsemosaik  
CHF 38.00



# Fyt Farbe

## Klassiker

### Vorspeisen

Vitello tonnato mit Thunfischcreme  
Kapern und Sprossen  
CHF 22.50

Geräuchertes Forellenfilet mit Apfel – Meerrettichschaum  
auf Chicorée Orangenbeet  
CHF 22.50

Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta an Dillsauce und Rauchlachsstreifen  
CHF 23.00

### Salate

Taufrischer Nüsslisalat mit Chorizio und Kernser Kräutersaitlingen  
CHF 15.50

Bunter Blattsalat mit Crevetten, Avocado und Kürbiskernen  
CHF 17.50

### Suppen

Kraftbrühe mit Flädli,  
Ei oder Gemüsewürfel  
CHF 9.00


Karotten - Ingwersuppe  
mit Bruschetta  
CHF 9.50




# Fyt Farbe

## Vegetarisch/Vegan

Gratinierte Rösti mit Fluonalp Käse  
Brokkoli und saisonalen Pilzen  
CHF 22.50

Quornschnitzel mit Ratatouillegemüse und Reis   
CHF 23.00

Falafel Kugeln auf feinem Madras Currygemüse   
CHF 24.00

Bunter Gemüseteller   
mit Belugalinsen  
CHF 22.00

## Fisch

Pochierte Felchenfilets  
mit Gartenkräutersauce  
Dreikornreis  
Romanesco im Körbli  
CHF 36.00

Fischteller „Wilerbad“  
Variation von Zander, Forellen- und Eglifilet  
Kartoffeln mit Schnittlauch  
Gemüsetrilogie  
CHF 39.00

## Fleisch

Zartes Kalbgeschnetzeltes oder Kalbsschnitzel  
an Calvadossauce  
Knusprige Rösti  
Farbiges Gemüsebödeli  
CHF 38.00

Chateaubriand 200g (ab 2 Personen)  
gebratenes doppeltes Rindsfilet  
an Sauce Béarnaise  
Gemüse vom Markt  
CHF 49.00

### Beilagen nach Wahl:

Kernser Nüdeli, Pommes frites, Wildreis oder Krokette



# Fyft 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

