

# Fyt Farbe

## With Coloul... Avec la couleur...

Dear Wilerbad guest

Colours surround us like the air and enrich our life. Pity only that we perceive this in the everyday life hardly more, because they flood us everywhere and continuously. In the Wilerbad we want to make colour again sensually experience able. In the rooms, however also on the menu and the plate. Briefly, our guests should take pleasure in the colour stimulate and leave our house full joy of living, pass on and come again. With all products which we use for our courts we think highly of highest ones and lastingness. Our suppliers for fish and crustaceans support the label MSC and friends of the sea. Colourful grettings from the kitchen.

*Cher client de l'hôtel Wilerbad*

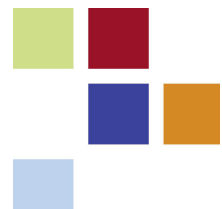
*Les couleurs nous entourent comme l'air qu'on respire et enrichissent notre vie. Dommage que nous ne les percevions plus dans notre quotidien, puisqu'elles nous inondent partout et sans arrêt. Au Wilerbad nous voulons essayer de rendre à la couleur son importance, pour qu'elle puisse à nouveau être perçue par nos sens. Dans les espaces de l'hôtel mais également dans vos assiettes. En fait, nous voulons que nos hôtes aient plaisir à être dans un espace coloré qui les anime et les stimulent. Pour qu'en quittant notre maison, ils aient envie de revenir. Saluts colorés de la cuisine.*



Renate Stocker  
Director / Hôtesse à Wilerbad



Rico Eberhardt  
Head Chef / Chef de cuisine



# Fyt Farbi

## Menu automnal

### Appetizers and salads - *Entrées et salades*

Colourful Autumn salad with wild hare fillet stripes, Central Swiss goat cheese and pear slices  
*Salade d'automne colorée avec filets de lièvre sauvage, fromage de chèvre de Suisse centrale et tranches de poires*  
CHF 18.00

Lamb lettuce salad on pumpkin dressing with homemade wild terrine and forest berries chutney  
*Salade de noix avec vinaigrette à la citrouille, terrine de gibier maison et chutney de baies sauvages*  
CHF 19.00

Mushroom ravioli with walnut - herb pesto and colourful vegetable strips  
*Raviolis de cèpes aux noix - pesto aux herbes sur lanières de légumes colorés*  
CHF 19.50

### Soups - *Potages*

Game Bouillon with garden herbs and semolino dumplings  
*Bouillon de viande sauvage aux herbes du jardin et boulettes de semoule*  
CHF 9.50

Creamy pumpkin soup perfumed by Amaretto and puff pastry  
*Soupe crémeuse à la citrouille, parfumée à l'amaretto accompagnée de pâte feuilletée*  
CHF 9.50

### Vegetarian - *Végétarien*

"Wild" Vegetable Platter with Brussels sprouts, red cabbage, glazed chestnuts and baked apple  
*Assiette de légumes "sauvages" avec choux de Bruxelles, choux rouges, marrons glacés et pomme au four*  
CHF 26.00

Pastry with mushrooms, leek and Brussels sprouts and apple sauce  
*Bouchée aux morilles, poireaux et choux de Bruxelles dans une sauce au cidre de pomme*  
CHF 25.00

Polenta slices with sautéed wild mushrooms, Romanesco and cherry tomatoes  
*Bramata en tranches avec champignons sauvages sautés, Romanesco et tomates cerises*  
CHF 24.00

Chestnut hash brown backed with cheese from Fluonalp garnished with autumnal vegetables  
*Rösti au marrons gratiné au fromage Fluonalp garni de légumes d'automne*  
CHF 23.00



# Fyt Farbi

## Meat Viande

Tender deer pepper "hunter art" with grapes and bacon strips  
Poppy seed noodles and seasonal vegetables  
*Tendre civet de cerf "chasseur" avec raisins et lardons*  
*Nouilles aux graines de pavot et légumes de saison*  
CHF 32.00

Roasted venison escalope or sliced venison on cranberries sauce  
Homemade spätzli and autumnal vegetables  
*Escalope de chevreuil poêlée ou escalope de chevreuil, sauce aux airelle rouge sauvages*  
*Spaetzli maison et Bouquet de légumes d'automne*  
CHF 35.00

Chamois escalope Tower filled with chanterelles and rosemary on sherry cream sauce  
Turmeric polenta and mixed vegetables  
*Tourelle d'escalope de chamois avec chanterelles et romarin, sauce à la crème de xérès*  
*Polenta au curcuma et toutes sortes de légumes*  
CHF 38.00

Wild boar fillet with sea buckthorn crust and pumpkin stars on Marsala jus  
Homemade Spätzli  
*Filet de sanglier en croûte d'argousier sur grains de courge, Marsalajus*  
*Spaetzli maison*  
CHF 36.00

## Fish Poissons

Poached Turbot fillet on Noilly Prat sauce, dill potatoes and vegetable variation  
*Filet de turbot poché, sauce Noillyprat, pommes de terre à l'aneth, variation de légumes*  
CHF 37.00

Grilled wild salmon steak with rosehip butter, noodles from Kerns and vegetables mosaic  
*Pavé de saumon sauvage roti, beurre cynorrhodon, Kernser nouilles, mosaïque de légumes*  
CHF 38.00





## Classics

### *Les Classiques*

#### Appetizers

##### *Entrées*

Vitello Tonnato with tuna creme, capers and sprouts

*Vitello Tonato avec une crème au thon, câpres sur un lac de jeunes pousses*

CHF 22.50

Smoked trout fillet with apple- horse radish foam on chicoree orange bed

*Filet de truite fumée avec un raifort à la pomme sur lit de chicorée et oranges*

CHF 22.50

Tortellini stuffed with spinach and ricotta on dill sauce and smoked salmon stripes

*Tortellini farcis aux épinards et à la ricotta avec lanières de saumon fumé et sauce à l'aneth*

CHF 23.00

#### Salads *Salades*

Fresh lamb lettuce salad with chorizio and herb saplings

*Salade de mâche fraîche avec chorizo et pleurotes*

CHF 15.50

Colourful leafy salad with shrimps, avocados and pumpkin seeds

*Salade de feuilles colorées avec crevettes, avocat et graines de courge*

CHF 17.50

#### Soups

##### *Potages*

Bouillon with pancake stripes, egg or vegetables cubes

*Bouillon au choix avec lanières d'omelette, œuf ou brunoise de légumes*

CHF 9.00

Carrot Ginger soup with bruschetta

*Suppe de carottes et gingembre avec bruschetta*

CHF 9.50




# Fyt Farbi

## Vegetarian *Vègètarian*

Fried hash brown with fluonalp cheese boccoli and seasonal mushrooms  
*Rösti gratiné au fromage de Fluonalp avec brocolis et champignons de saison*  
CHF 22.50

## Vegan *vègétalien*

Quornescalope with ratatouille and rice   
*Escalope de quorn avec légumes ratatouille dans un anneau riz*  
CHF 23.00

Falafel balls on Madras Curry vegetables   
*Boules de Falafel sur légumes au curry de Madras*  
CHF 24.00

Colourful vegetable platter with beluga lentil:   
*Assiette de légumes colorée avec lentilles noires beluga*  
CHF 22.00

## Fish *Poissons*

Poached whitefish fillets with garden herb sauce  
Three grain rice and romanesco  
*Filets de féra pochés avec sauce aux herbes du jardin*  
*Timbale de riz aux trois céréales*  
*Panier de romanesco*  
CHF 36.00

Fishplatter „Wilerbad“  
Variation of zander, trout and Eglifilet  
potatoes with chive and vegetables  
*Assiette de poisson „Wilerbad“*  
*Variation de filets de sandre, truite et perche*  
*Pommes de terre à la ciboulette*  
*Trilogie de légumes*  
CHF 39.00



# Fyt Farbi

## Meat

### *Viandes*

Delicated sliced veal or escalope of veal  
with calvados sauce  
Swiss hash brown and colored vegetables  
*Escalope de veau tendre ou escalope de veau*  
*Sauce au Calvados*  
*Rösti croustillant*  
*Légumes colorés*  
CHF 36.00

Chateaubriand 200g (off 2 Persons)  
Roasted double beef filet  
Sauce béarnaise  
Vegetables of the market  
*Chateaubriand 200gr (à partir de 2 personnes)*  
*Filet de boeuf double rôti*  
*Sauce Béarnaise*  
*Légumes du marché*  
CHF 49.00

Side dish to choose:

Noodels from the region, french fries, wild rice or hash brown Croquettes

*Choix de garnitures:*

*Nouilles, pommes frites, riz sauvage ou croquettes*

### Products: Origin / Country / Delivered

### *Produits: Origin / Country / Delivered*

Beef / Bœuf: Switzerland & South America

Lamb / agneau: Switzerland & new Sealand

Veal and Pork / Veau et porc: Diverse Swiss Farms

Poultry / Volaille: Switzerland

Fish and Seafood / Poisson et fruits de mer: Seinet Lucerne, Bianchi Zurich

Eggs / Œufs: Sepp Amgarten, Giswil Obwalden

fruits & vegetables: Mundo AG Switzerland

