

# Fyt Farba

## With Colour... 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 greetings 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 stimule. Pour qu'en quittant notre maison, ils aient envie de revenir. Saluts colorés de la cuisine.*



Renate Stocker  
Director / Hôtesse à Wilerbad



Jarek Chmela  
Head Chef / Chef de cuisine





*Fyt Farba*



## HEARTY CZECH *Tchèque coeur*

### Soups - potages

South Budweis cream of Dill soup with a poached Egg

*Crème d'aneth bohémienne avec oeuf poché*

CHF 10.50

Beef Bouillon with Liver dumplings

*Consommé de boeuf avec quenelles de foie*

CHF 10.50

### Main Courses - principaux cours

Roast Beef with Karlsbad dumplings and vegetable cream sauce

*Rôti de boeuf avec boulettes au pain et sauce légumes à la crème*

CHF 33.00

Backed Duck with potato Dumplings and Red cabbage

*Suprême de canard frite avec boulettes de pommes de terre et chou rouge*

CHF 34.00

Potato Pancakes with juicy chicken strips and vegetables

*Beignets de pommes de terre avec lanières de poulet et légumes*

CHF 30.00

Roast Pork with Serviette Dumplings and Sauerkraut

*Rôti de porc avec boulettes au pain et choucroute*

CHF 31.00

Cheese coated in Breadcrumbs with French Fries or salat

*Fromage pané avec sauce tartare et bouquet de salade ou frites*

CHF 23.00

### Dessert - desserts

Quarkdumplings with a Crispy crumble and vanille ice cream

*Boulettes sucrées avec petits grains de pâte sablée et glace à la vanille*

CHF 13.50

Dukatenbuchteln ( Brioche ) with a vanille sauce

*Gâteaux à la pâte levée avec sauce à la vanille*

CHF 12.50





## Classics

### *Les Classiques*

#### Appetizers

##### *Entrées*

Vitello Tonnato with tuna creme, capers and sprouts

*Vitello Tonato avec une crème au thon, câpres sur un lit 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 Farba

## Meat *Viandes*

Delicated sliced veal or escalope of veal  
with calvados sauce  
Swiss hash brown and colored vegetables  
*Emincé de veau 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 / Deliverd*

Beef / Bœuf: Switzerland & South America  
Lamb / agneau: Switzerland & new Sealand  
Veal and Pork / Veau et porc: Diverse Swiss Farms  
Poultry / Volaille: Switzerland  
Wild: Österreich  
Fish and Seafood / Poisson et fruits de mer: Seinet Lucerne, Bianchi Zurich  
Eggs / Œufs: Sepp Amgarten, Giswil Obwalden  
fruits & vegetables: Mundo AG Swiss

