

# 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




# Fyf Farbi

## Herbstgeflüster

### Vorspeisen und Salate


Taufrischer Nüsslisalat mit Wildentenstreifen oder Speck und Ei gerösteten Baumnüssen und Joghurtdressing  
CHF 18.00

Herbstsalat mit gebratenen Kernser Pilzen, Trauben und Marroniwürfeln   
Kürbisdressing  
CHF 16.50

Carpaccio vom Hirschschenken mit Rucola und karamellisierten Birnen  
CHF 21.00

### Suppen

Marronicrèmesuppe mit Speckpflaumen  
CHF 10.50

Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer und Steinpilzen   
CHF 10.00

Rindsbouillon mit Gemüseperlen und Fideli  
CHF 9.50

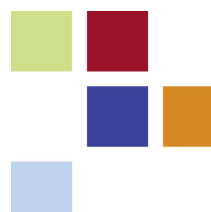
### Vegetarisch und Vegan

Geschmorter Spitzkohl auf Selleriepüree und Trauben   
CHF 21.50

Hokkaido Kürbis aus dem Ofen mit glasierten Marroni und Salbei   
CHF 23.00

Vollkornspaghetti mit Ziegenfrischkäsesauce, Pak-Choi und Datterini  
CHF 22.50

Ravioli von Pastarazzi gefüllt mit Steinpilzen, Spinat und Kurkumaschaum  
CHF 28.00



# Fyt Farbe

## Fleisch

Hirschentrecôte mit Cognac Rahmsauce  
Rosenkohl, Rotkraut und karamellisierten Marroni  
Spätzle  
CHF 43.00

Wildhasenrücken auf Kernser Edelpilzragout  
Rotkraut und pochierten Apfelschnitzen  
Schnittlauch - Kartoffelstock  
CHF 42.50

Rehgeschnetztes an Preiselbeersauce  
Kürbisragout  
Hausgemachten Schupfnudeln  
CHF 40.00

Rindsroulade an Rotweinsauce  
Wurzelgemüsewürfel  
Steinpilznüdeli  
CHF 38.00

Kalbsgeschnetztes in Sherryjus  
Rosenkohl und Butter Spätzli  
CHF 39.00

## Fisch

Duett von Ennetmooser Sailbling und Forelle an Safranvelouté  
Herbstgemüse  
Kräuterrisotto  
CHF 38.50

Doradenfilets  
mit Oliven, Lauch und getrockneten Tomaten  
Frischkäse Patatli  
CHF 39.50

Fischteller „Wilerbad“  
Variation von Zander, Felchen und Eglifilet  
Vermouth Schaum und Mohnkartoffeln  
CHF 40.00



# 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 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



Jarek Chmela  
Küchenchef

## Produkt / Herkunftsland / Lieferant

Rindfleisch: Schweiz & Südamerika  
Wild: Österreich  
Kalb- & Schweinefleisch: Div. Innerschweizer Landwirtschaftsbetriebe  
Geflügel: Schweiz  
Süßwasserfische/Salzwasserfische/Crevetten: Schweiz/Atlantik - Seinet LU, Bianchi ZH  
Eier: Eugen Amgarten - Giswil  
Früchte & Gemüse: Schweiz - Mundo AG