

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

Produkt / Herkunftsland / Lieferant

Rindfleisch - Schweiz
Poulet - Schweiz
Kalb- & Schweinefleisch - Div. Innerschweizer Landwirtschaftsbetriebe
Salzwasserrische/Crevetten - Atlantik
Süsswasserrische: Seinet LU & Bianchi ZH - Schweiz
Eier: Eugen Amgarten - Giswil Obwalden
Früchte und Gemüse: Mundo AG - Schweiz
Wild – Deutschland, Österreich, Tschechien





Fyt Farbe

Herbstgeflüster

Vorspeisen und Salate



Taufrischer Nüsslisalat mit Kürbisschnitte und Weinbirne an Balsamico-Dressing
CHF 17.50



Herbstsalat mit frittiertem Camembert im Knuspermantel mit Feigen garniert
Preiselbeer-Dressing  
CHF 18.50

Reh-Carpaccio mit karamellisierten Kapernäpfeln und Maroni
CHF 23.00


Suppen

  Kürbissuppe verfeinert mit Kürbiskernöl, dazu Blätterteiggebäck
CHF 10.50




  Sämige Selleriesuppe serviert mit gebratenen Apfelwürfeln
CHF 10.50

Hausgemachte Wild-Consommé mit Wildentenstreifen und Calvados
CHF 11.50

Vegetarisch und Vegan

Kürbis-Kartoffelrösti überbacken mit Seiler Raclettekäse und Spiegelei 
CHF 21.50

Frische *Pastarazzi* Nudeln an Eierschwämmli-Rahmsauce  
CHF 25.50

Herbstteller mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni, poschierter Apfel mit Preiselbeeren
Bitte wählen Sie aus: Spätzli, Salzkartoffeln oder Amaranth-Taler   
CHF 24.00



Fyt Farbe

Fleisch

Ragout vom jungen Wildschwein
Pflaume, Birne, glaciertes Wurzelgemüse
Butter-Spätzli 🌾 🍷
CHF 43.00

Rehschnitzel auf Wacholderbeeren-Sauce
Rotkohl verfeinert mit karamellisierten Zwiebeln
Randen-Spätzli 🌾 🍷
CHF 40.50

Hirsch Entrecôte mit gebratenen Edelpilzen aus Kerns
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni, poschierter Apfel mit Preiselbeeren
Butter-Spätzli 🌾 🍷
CHF 44.50

Kalbsschnitzel gefüllt mit Gruyère und Dörripflaumen an Zimtsauce
Broccoli mit gebratener Mandelbutter
Goldene Rösti 🌾 🍷
CHF 41.00

Obwaldner Rindsfilet an Schokoladen-Chili-Sauce
Gemüsekomposition
Tannenzapfen Krokette 🌾
CHF 47.00

Fisch

Ennetmooser Saiblingsfilet auf Kräuter-Apfel-Sauce
Gemüsevariation
🍷 🌾 Bulgur
CHF 41.50

Pochiertes Felchenfilet an Weissweinsauce
Gemüse Trilogie
🍷 🌾 Salzkartoffeln mit Schnittlauch
CHF 39.50



Fischteller „Wilerbad“
Variation aus Forellenfilet, Egli Knusperli und Störfilet an Herbstkräuter-Sauce
Gemüsepotpourri
🍷 🌾 Wildreis
CHF 42.00



Fyt 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
-  Getreideprodukte (glutenhaltig)
-  Milch und Milchprodukte (Laktosehaltig)

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

