

# *Herzlich willkommen im Wyberg und... ...im Gourmetstübli*

*Es ist Zeit für eine kulinarische Pause vom Alltag.*

*Das „Gourmetstübli“ steht für eine frische, erlebnisreiche aber auch unkonventionelle Küche, die mit ihrer Harmonie überrascht. Tradition trifft sich mit auserlesenen Zutaten aus der ganzen Welt. Lassen Sie sich überraschen!*

*Es ist uns ein Vergnügen Sie heute begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Haben Sie spezielle Wünsche, oder müssen Sie auf allergische Lebensmittel achten, scheuen Sie sich nicht uns das mitzuteilen. Wir sind in den meisten Fällen darauf eingerichtet.*

*Lassen Sie sich von Martin Aeschlimann und seinem Team verwöhnen (Weltmeister mit der Aargauer Kochgilde, 2010)*



*Fam. P. + L. Aeschlimann- Mathiuet  
M. + C. Aeschlimann- Besmer*

*„Alkohol am Steuer,,. Lassen Sie Ihr Auto stehen!  
Mit unserem Klein - Bus (bis 8 Personen)  
bringt Sie der Chef sicher nach Hause!  
(In der Region gratis)*



## *Suppen*

*Fasanen-Kraftbrühe* **13.50**  
*mit knusperigem Wachtel-Ei*

*Hummer- Schaum- Suppe* **16.50**  
*mit Vanille verfeinert*  
*und seinem Ravioli*

## *Salate*

*Bunter Blattsalat* **11.50**  
*auf Carpaccio von mariniertem Gemüse*

*Salat „Mêlé“* **13.50**  
*aus verschiedenen Gemüse - und Blattsalaten*

*Nüsslisalat «Chef»* **15.50**  
*mit würzigem Speck, Croutons und Ei-Spalten*

*Salatsaucen nach Wahl:*  
*Französisch, Italienisch oder geräuchertes Kartoffel-Dressing*

*Nüsslisalat mit pochiertem Ei* **18.50**  
*Nüsslisalat mit geräuchertem Kartoffel-Dressing*  
*und Belperknolle*

*Mini-Salat im Glas* **8.80**  
*mit mariniertem Gemüse, Blattsalat und Wildtrockenfleisch*

## *Kalte Vorspeisen*

### *Rinds- Tartar*

*mild, mittel oder scharf  
mit Belperknolle  
Kräuter-Toast*

**23.50**

*Hauptgang* **35.50**

### *Kalbsleber-Parfait*

*Apfel-Chutney  
Zupfsalat  
Rosmarin-Buchteln*

**19.50**

## *Warme Vorspeisen*

### *Gebratene Entenleber*

*Zwiebel-Marmelade und Zupfsalat*

**25.50**

### *Hummer Ravioli*

*hausgemachte Hummer Ravioli  
in leichter Rahmsauce*

**25.00**

### *Pilz-Terrine*

*mit Polenta Schaum*

**13.80**

## *Fischgerichte*



<i>Zanderfilet aus Bauma «Mais»</i>		<b>56.50</b>
<i>mit Mais-Kruste überbackenes Zanderfilet</i>	<i>klein</i>	<b>51.50</b>
<i>Polenta Schaum</i>		
<i>Ribel-Mais-Schnitte</i>		
<i>Hummer aus Kanada</i>		<b>59.50</b>
<i>ausgelöster Hummer gebraten</i>		
<i>auf schwarzem Reis</i>		
<i>dazu eine Schaumwein-Sauce</i>		
<i>Felchenfilet „Pinien“</i>		<b>44.50</b>
<i>gebratenes Felchenfilet</i>	<i>klein</i>	<b>39.50</b>
<i>auf Winterspinat mit Pinienkernen</i>		
<i>Rosmarin-Laugen-Galetten</i>		
<i>Saibling „Berg-Pfeffer“</i>		<b>44.50</b>
<i>mit Tasmanischem Bergpfeffer</i>	<i>klein</i>	<b>39.50</b>
<i>bei 54 °konfiert</i>		
<i>und geräuchertem Kürbis-Püree</i>		
<i>dazu Kartoffel-Kürbis-Kreation</i>		
<i>Saiblingsfilet „Schaumwein“</i>		<b>44.00</b>
<i>sanft gegart in sämiger Schaumweinsauce</i>	<i>klein</i>	<b>39.00</b>
<i>Pilaw- Reis</i>		

## *Vegetarische Hauptgerichte*

*Hausgemachte Steinpilz-Nudeln* **33.50**  
*in leichter Rahm-Sauce  
und Pilz-Pralinen*

*Artischocken-Gnocchi* **33.50**  
*mit gefüllter Artischocke*

*Kichererbsen-Dal* **32.00**  
*asiatischer Kichererbsen- Eintopf  
mit Falafel  
und Wokgemüse  
dazu roter Curry- Schaum*

*Gärtnerinnen Teller* **37.00**  
*ein Traum für alle Gemüsefans  
mindestens 12 verschiedene Gemüse  
alle mit viel Liebe zubereitet. Gedünstete Waldpilze  
runden dieses Gericht ab, dazu eine Mini Rösti*

*Paneer im Knusperkleid* **31.00**  
*auf schwarzem Reis  
mit pochiertem Ei*

**„Paneer“: Ist ein reines Naturprodukt aus Milch nach einem original indischen Rezept hergestellt.**

## *Hausspezialitäten*

***Rindsfilet „Rossini“*** **61.50**

*Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gegrillt  
mit einer gebratenen Entenleber  
Trüffel-Jus  
Rosmarin-Laugen-Galetten*

***Rindsfiletgulasch „Mieux“*** **43.50**

*Rindsfiletwürfel* *klein* **37.50**  
*in Senf-Whiskysauce  
im Kartoffel-Moussline-Ring*

***Marriage von Rind & Hummer*** **58.00**

*Hummerschwanz mit Rindsfilet  
dazu marinierte Pilzen  
Geräucherte Kartoffel-Kreation*

***Pouletbrust „Kürbis“*** **39.50**

*sanft gegarte Pouletbrust  
mit einer Kürbiskern-Kruste  
Geräuchertes Kürbis-Püree  
Kürbis- Kartoffel- Kreation*

## *Beliebtes und Bekanntes*

*Kalbschnitzel mit Morchelsauce* 46.50  
in kräftiger Morchel- Sauce *klein* 41.50  
Gemüse garnitur  
Hausgemachten Nudeln

*Chateaubriand «Richelieu»* *p.P.* 61.50  
doppeltes Rindsfilet vom Weiderind,  
nach Ihrem Wunsch gegrillt,  
Sauce Bearnaise und Morchel- Sauce  
Gemüse garnitur  
Kartoffel - Gratin  
(Plattengericht) *ab 2 Personen*

## *Kleines Hauptgericht*

*Rindsfilet Mignon « Chez Martin »* 34.50  
Gebratenes Rindsmignon  
mit Pastinaken- Püree  
Geräucherte Kartoffel-Kreation

*Wildschweinfilet mit Bergkräuter* 32.50  
Zwiebel-Confit  
Kartoffel- Spirale

## A la Carte

Preis in sFr. ca.	100 gr.	150 gr.	200 gr.	Jede weitere 50 gr.
Knochengereiftes Rindsfilet	38.50	44.50	49.50	+7.00
Kalbs-Schnitzel	22.00	29.50	35.00	+6.50
Poulet-Brust	17.00	20.00	25.00	+3.50
Schweins- Schnitzel	15.00	18.00	20.00	+3.00
Felchenfilet	19.50	26.50	32.50	+6.00

Im Preis inbegriffen ist eine Sauce nach Wahl.

### Saucen:

-Sauce Bernaise  
-Mango-Chutney  
-Kräuter-Sauerrahm

-Zitronen-Pfeffer-Butter  
-Kräuter-Butter

### Beilagen:

-Butter Nudeln  
6.00  
-Pilaw-Reis  
6.00  
-Rahm Polenta  
6.00

-Spätzli  
6.00  
-Kartoffel-Gratin  
7.50  
-Rösti  
7.50

-Pommes frites  
6.00  
-Laugen-Galetten  
7.00  
-Kartoffel-Stock  
6.50

### Gemüse und Salate:

-Ein Gemüse  
4.50  
-Salatgarnitur  
13.00

-Kleines Gemüse  
7.50  
-Gemüseteller  
21.00

-Gemüsegarnitur  
12.50  
-Gemüse anstelle  
Beilage +3.50