

Herzlich willkommen im Wyberg und... ...im Gourmetstübli

Es ist Zeit für eine kulinarische Pause im 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 den 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

Erbsen-Minze- Suppe
mit mariniertes Lachsforelle

Fr. 14.50

Hummer- Schaum- Suppe
mit Vanille verfeinert
und seinem Ravioli

Fr. 16.50

Salate

Bunter Blattsalat
auf Carpaccio von mariniertem Gemüse

Fr. 11.50

Salat „Mêlé“
aus verschiedenen Gemüse - und Blattsalaten

Fr. 13.50

Salatsaucen nach Wahl:
Französisch, Italienisch oder Geräucherte Kartoffel-Dressing

Tomaten-Salat «Modern»
mit Basilikum-Sorbet, Weisses Tomaten-Schaum,
marinierten Tomaten und Büffel-Mozzarella

Fr. 17.50

Mini Salat im Glas
mit mariniertem Gemüse, Blattsalat
und Wildtrockenfleisch

Fr. 8.80

Kalte Vorspeisen

Rinds- Tartar

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

Fr. 23.50

Hauptgang Fr. 35.50

Geräuchertes Kalbfleisch- Carpaccio

*leicht angeräuchert und mariniert
mit Kräutern und Nuss-Öl
dazu rotem Zwiebelschaum*

Fr. 19.50

Warme Vorspeisen

Gebratene Entenleber

*auf Rhabarber-Thymian-Kompott
und Zupfsalat*

Fr. 25.50

Ravioli-Band

*mit dreierlei Füllungen
Pinienkerne, Spinat und Trüffel*

Fr. 17.50

Pilz-Terrine

mit Polenta Schaum

Fr. 13.80

Fischgerichte



Zanderfilet «Assam-Pfeffer» **Fr. 49.50**

mit Assam-Pfeffer überbackenes Zanderfilet **klein** **Fr. 44.50**
dazu Portwein-Zwiebelconfit
Polenta Schaum

Hummer aus Kanada **Fr. 59.50**

ausgelöster Hummer gebraten
auf schwarzem Reis
dazu eine Schaumwein-Sauce

Felchenfilet „Printemps“ **Fr. 43.50**

gebratenes Felchenfilet **klein** **Fr. 38.50**
mit Karotten-Gemüse
Rosmarin-Laugen-Galetten

Saibling „Kräuter“ **Fr. 42.50**

mit verschiedenen Kräuter **klein** **Fr. 37.50**
bei 65 ° konfiert
und Erbsen-Minze-Püree
dazu Geräucherte Kartoffel-Kreation

Saiblingsfilet „Schaumwein“ **Fr. 44.00**

sanft gegart in sämiger Schaumweinsauce **klein** **Fr. 39.00**
Pilaw- Reis

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Basilikum- Taglierini Fr. 32.50
mit marinierten Tomaten
und einem Ziegenkäse-Strudel

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

Gärtnerinnen Teller Fr. 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 Fr. 31.00
auf schwarzem Reis
mit mariniertes Tomate

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

Hausspezialitäten

Rindsfilet „Raps“ **Fr. 59.50**

Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gegrillt
mit Schweizer-Raps Kaviar
Raps-Jus
Rosmarin-Laugen-Galetten

Rindsfiletgulasch „Mieux“ **Fr. 42.50**

Rindsfiletwürfel **klein** **Fr. 36.50**
in Senf-Whiskysauce
im Kartoffel-Moussline-Ring

Marriage von Rind & Hummer **Fr. 58.00**

Hummerschwanz mit Rindsfilet
dazu marinierte Pilze
Kartoffel-Baumkuchen

Pouletbrust „Erbse“ **Fr. 39.50**

sanft gegarte Pouletbrust
Erbsen-Minze-Püree
Geräucherte Kartoffel-Kreation

Kalb im Kräuter-Rohschinken **Fr. 49.00**

Kalb im Rohschinken-Mantel
mit Zwiebel-Portweinconfit
Rosmarin-Laugen-Galetten

Beliebtes und Bekanntes

Riz Casimir **Fr. 39.00**
gesch. Kalbfleisch in Currysauce **klein Fr. 33.00**
Reis-Ring mit Früchtegarnitur

Kalbschnitzel mit Morchelsauce **Fr. 46.50**
in kräftiger Morchel- Rahmsauce **klein Fr. 41.50**
Gemüsegarnitur
Butter Nudeln

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

Kleines Hauptgericht

Rindsfilet Mignon « Chez Martin » **Fr. 34.50**
Gebratenes Rindsmignon
mit Erbsen-Minze- Püree
Geräucherte Kartoffel-Kreation

A la Carte

Preis in sFr. ca.	100 gr.	150 gr.	200 gr.	Jede weitere 50 gr.
Knochengereiftes Rindsfilet	37.50	43.50	49.50	+6.00
Kalbs-Schnitzel	21.00	28.50	34.00	+5.50
Poulet-Brust	16.00	19.00	21.00	+3.00
Schweins- Schnitzel	14.00	16.00	18.00	+2.00
Felchenfilet	18.50	25.50	31.50	+6.00

Im Preis inbegriffen ist eine Sauce nach Wahl.

Saucen:

-Sauce Bernaise	-Zitronen-Pfeffer-Butter
-Barbecue-Sauce	-Kräuter-Butter
-Kräuter-Sauerrahm	-Mango-Chutney

Beilagen:

-Butter Nudeln Fr. 6.00	-Spätzli Fr. 6.00	-Pommes frites Fr. 6.00
-Pilaw-Reis Fr. 6.00	-Kartoffel-Gratin Fr. 7.50	-Laugen-Galetten Fr. 7.00
-Rahm Polenta Fr. 6.00	-Rösti Fr. 7.50	-Kartoffel-Stock Fr. 6.50

Gemüse und Salate:

-Ein Gemüse Fr. 4.50	-Kleines Gemüse Fr. 7.50	-Gemüse garnitur Fr. 12.50
-Salat garnitur Fr. 13.00	-Gemüseteller Fr. 21.00	