

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

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

Nüsslisalat mit pochiertem Ei

*Nüsslisalat mit geräuchertem Kartoffel-Dressing
und Belperknolle*

Fr. 18.50

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 Speck-Schaum*

Fr. 19.50

Warme Vorspeisen

Wild-Frühlingsrollen

*auf mariniertem Rotkohlsalat
dazu Mais-Schaum*

Fr. 19.50

Hummer Ravioli

*hausgemachte Hummer Ravioli
in leichter Rahmsauce*

Fr. 25.00

Pilz-Terrine

mit Polenta Schaum

Fr. 13.80

Fischgerichte



Zanderfilet «Mais» **Fr. 49.50**
mit Mais-Kruste überbackenes Zanderfilet **klein** **Fr. 44.50**
Polenta Schaum
Ribel-Mais-Schnitte

Hummer aus Kanada **Fr. 59.50**
ausgelöster Hummer gebraten
auf schwarzem Reis
dazu eine Schaumwein-Sauce

Felchenfilet „Feigen“ **Fr. 43.50**
gebratenes Felchenfilet **klein** **Fr. 38.50**
auf Rahm- Wirz mit Apfel
Feigen-Portwein Sauce
Rosmarin-Laugen-Galetten

Saibling „Berg-Pfeffer“ **Fr. 44.50**
mit Tasmanischem Bergpfeffer **klein** **Fr. 39.50**
bei 54 ° konfiert
und geräuchertem Kürbis-Püree
dazu Kartoffel-Kürbis-Kreation

Saiblingsfilet „Schaumwein“ **Fr. 44.00**
sanft gegericht in sämiger Schaumweinsauce **klein** **Fr. 39.00**
Pilaw- Reis

Vegetarische Hauptgerichte

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

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 pochiertem Ei*

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

Hausspezialitäten

Rindsfilet „Raps“

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

Fr. 59.50

Rindsfiletgulasch „Mieux“

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

klein

Fr. 42.50

Fr. 36.50

Marriage von Rind & Hummer

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

Fr. 58.00

Pouletbrust „Kürbis“

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

Fr. 39.50

Beliebtes und Bekanntes

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

Kalbschnitzel mit Morchelsauce **Fr. 46.50**
in kräftiger Morchel- Sauce **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 Morchel- Sauce
Gemüsegarnitur
Kartoffel - Gratin
(Plattengericht)

Kleines Hauptgericht

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

A la Carte

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

Im Preis inbegriffen ist eine Sauce nach Wahl.

Saucen:

*-Sauce Bernaise
-Mango-Chutney
-Kräuter-Sauerrahm*

*-Zitronen-Pfeffer-Butter
-Kräuter-Butter*

Beilagen:

*-Butter Nudeln
Fr. 6.00
-Pilaw-Reis
Fr. 6.00
-Rahm Polenta
Fr. 6.00*

*-Spätzli
Fr. 6.00
-Kartoffel-Gratin
Fr. 7.50
-Rösti
Fr. 7.50*

*-Pommes frites
Fr. 6.00
-Laugen-Galetten
Fr. 7.00
-Kartoffel-Stock
Fr. 6.50*

Gemüse und Salate:

*-Ein Gemüse
Fr. 4.50
-Salatgarnitur
Fr. 13.00*

*-Kleines Gemüse
Fr. 7.50
-Gemüseteller
Fr. 21.00*

*-Gemüsegarnitur
Fr. 12.50
-Gemüse anstelle
Beilage Fr. +3.50*