


Herzlich willkommen im Wyberg und... ...in der Wirtsstube oder der Terrasse

Aus unserer Küche erwarten Sie frische Produkte, möglichst aus der Region, mit viel Liebe sorgfältig für Sie zubereitet.

Hier in unserer Wirtsstube oder auf unserer Terrasse präsentieren wir Ihnen eine traditionelle Küche modern interpretiert.

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.

Die mit  gekennzeichnetem Gerichte sind grundsätzlich Gluten frei. (Es kann jedoch Spuren von Gluten enthalten) Gluten freies Brot ist auf Verlangen erhältlich.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.



*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)*



Apero

Warmes Wild-Räucher-Würstli Fr. 9.80
Mit Feigensenf, aufgeschnitten für in die Mitte des Tisches

Suppen

Mais-Schaum-Suppe Fr. 11.50 

Knoblauch - Crèmesuppe Fr. 9.80 


Gemüse- Crèmesuppe Fr. 8.50

Salate

Grüner Salat Fr. 8.00 
Kopfsalat immer beliebt

Gemischter Salat Fr. 11.50 
Aus versch. Gemüse- und Blattsalaten Klein Fr. 9.50

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

Kalbsleber auf Salatbeet Fr. 17.50 
mit Himbeeressig und Nussöl

Tomaten-Salat «Modern» Fr. 16.50 
*mit Basilikum-Sorbet, Weisser Tomaten-Schaum,
marinierten Tomaten und Büffel-Mozzarella*

Kalte Vorspeisen

Marinierte Lachsforellenfilet

dünn aufgeschnittene Lachsforelle
auf erfrischem Stangen-Sellerie-Chutney
und einer Rosmarin-Buchtel

Fr. 19.50

Rinds- Tartar

mild, mittel oder scharf
mit Belperknolle
Kräuter- Toast

Fr. 22.50

Hauptgang Fr. 33.50

Wildtrockenfleisch Triologie

dazu ein Birnen-Portwein Sorbet

Fr. 14.50

Warme Vorspeisen

Hummer Ravioli

hausgemachte Hummer Ravioli
in leichter Rahmsauce

Fr. 21.00


Ravioli-Band

mit dreierlei Füllungen
Pinienkerne, Spinat und Trüffel

Fr. 15.50

Kalbs - Milken mit Pilzen

zusammen in Butter gebraten

Fr. 19.00 

Pilz-Terrine

mit Polenta-Schaum

Fr. 12.80

Fischgerichte




Zander „Wild“

Zanderfilet kross gebraten
mit Wildtrockenfleisch
Rosmarin-Laugen-Galetten

Fr. 46.50
klein Fr. 41.50
Vorspeise Fr. 21.00


Felchenfilet „Minze“

gebratene Filets
mit Garten- Minze
Schwarzer Reis

Fr. 35.50 
klein Fr. 30.50


Saiblingsfilet vom Grill

saftig gegrillt, mit Zitronen- Pfefferbutter
Salzkartoffeln

Fr. 38.50 
klein Fr. 35.50

Saiblingsfilet „Schaumwein“

pochiertes Saiblingsfilet
mit leichter Schaumwein-Sauce
Reis

Fr. 42.00 
klein Fr. 39.00

Felchen „Chnusperli“


knusprig gebacken ohne Teig
mit drei Saucen
Salzkartoffeln

Fr. 29.50
klein Fr. 26.50

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Basilikum- Taglierini Fr. 29.50
mit marinierten Tomaten
und einem Ziegenkäse-Strudel

Kichererbsen-Dal Fr. 28.00
asiatischer Kichererbsen- Eintopf
mit Falafel
und Wokgemüse
dazu roter Curry- Schaum

Gärtnerinnen Teller Fr. 32.00 
ein Traum für alle Gemüsefans.
Mindestens 12 verschiedene Gemüse.
Alle mit viel Liebe zubereitet. Gedünstete Waldpilze
und Mini Rösti runden dieses Gericht ab.

Paneer im Knusperkleid Fr. 26.00
auf schwarzem Reis
mit mariniertes Tomate

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

Unsere Hausspezialitäten


Knusper-Wildschweinschnitzel Fr. 39.50
in luftiger Panade **klein** Fr. 34.50
Pommes Frites


Wildschwein-Braten Fr. 37.50 
In kräftiger Rotwein-Sauce
mit Kartoffel-Stock

„Hexen - Geschnetzeltes“ Fr. 29.50
In Streifen geschnittenes Pouletbrüstchen **klein** Fr. 24.50
in einer Knoblauch- Kräuterrahmsauce, Spätzli

Cordonbleu „Maison“ Fr. 32.50
Gefülltes Schweinsschnitzel, **klein** Fr. 27.50
mit Rohschinken, Salbei und Käse
Pommes frites

Rindsfilet mit Assam-Pfeffer-Kruste Fr. 53.50
Gemüse garnitur
Kartoffel-Gratin

Kalbshackbraten mit Morchelsauce gross Fr. 39.00 
Hausgemachter Hackbraten **klein** Fr. 34.00
aus magerem Kalbfleisch.
(Nach Familien Rezept) mit feiner Morchelrahmsauce
Gemüse garnitur, Spätzli (Spätzli sind nicht Glutenfrei)


Curry- Geschnetzeltes „Hawaii“ Fr. 29.00 
Schweinsgeschnetzeltes in milder **klein** Fr. 24.00
Curry- Kokosrahmsauce mit Früchten
Pilaw- Reis- Ring

„Schwizer Chuchi“

Zürcher Geschnetzeltes

aus Kalbfleisch und Champignons
in Rahmsauce, Rösti

klein


Fr. 36.50 

Fr. 31.50

Rindsfiletgulasch „Stroganoff“

Rindsfiletwürfel
in pikanter Paprikarahmsauce
mit Peperoni - und Gurkenstreifen
Pilaw- Reis

klein


Fr. 39.50 

Fr. 34.50

Innereien Spezialitäten

Kalbs-Nierli «Sommer»


in leichter Sauerrahm-Sauce mit Tomaten und Kräutern
Rösti

Fr. 34.50 

Kalbsleberli nach Zunfthaus Art

mit Zwiebeln, Knoblauch
und feinen Kräutern, Rösti

klein


Fr. 34.50 

Fr. 29.50

„Chuttle“


Zürcher Oberländer Art

in Weisswein- Rahmsauce mit Gemüsestreifen
Salzkartoffeln

Fr. 21.50 

„Chuttle“ Tessiner Art

In Tomatensauce und Käse überbacken
Salzkartoffeln

Fr. 21.50 

A la Carte

<i>Preis in Fr. 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*

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

Us em Rauch

Winzer Teller	Fr. 24.00
<i>Bauerngeräuchertes vom Schwein, Wild und Käse, speziell zu einem Glas Wein</i>	
Warmes Wild- Räucher-Würstli	Fr. 9.80
<i>Aus eigener Produktion mit Brot</i>	
Wild- Buureschüblig	Fr. 9.80
<i>Aus eigener Produktion, mit Zwiebeln und Essiggurke</i>	

Kalte Teller

Siedfleisch -Salat	Fr. 23.50	
<i>Mit Zwiebeln, Essiggurken an Vinaigrette Sauce auf Blattsalatbeet</i>		
<u>Club- Sandwiches</u>	Fr. 17.50	
<i>- Mit Poulet in Cocktailsauce, Tomaten, Eier und Salat</i>		
<i>- Mit Thon in Frenchsauce, Tomaten, Eier, Salat und Zwiebeln</i>		
Salatteller mit Ei	Fr. 19.50	
Wurstsalat	<i>einfach</i>	Fr. 12.50
	<i>garniert</i>	Fr. 18.50
Wurstkäsesalat	<i>einfach</i>	Fr. 14.50
	<i>garniert</i>	Fr. 20.50