


# *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

**Fasanenkraftbrühe** Fr. 11.50   
*mit Wachtel-Ei*

**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

**Nüsslisalat** Fr. 11.80   
*Mit gehackten Eiern*

**Nüsslisalat «Chef»** Fr. 14.50  
*mit würzigem Speck, Croutons und Ei-Spalten*

*Salatsaucen nach Wahl:  
Französisch, Italienisch oder Kürbisvinaigrette*

**Kalbsleber auf Salatbeet** Fr. 16.50   
*mit Himbeeressig und Nussöl*

## Kalte Vorspeisen

**Marinierte Lachsforellenfilet** Fr. 19.50  
*dünn aufgeschnittene Lachsforelle  
auf erfrischendem Stangen-Sellerie-Chutney  
und einer Rosmarin-Buchtel*


**Rinds- Tartar** Fr. 21.50  
*mild, mittel oder pikant. Mit kleinem Salatbouquet  
Toast und Butter*

**Hauptgang** Fr. 32.50

**Wildtrockenfleisch Triologie** Fr. 14.50  
*dazu ein Birnen-Portwein Sorbet*

## Warme Vorspeisen

**Hummer Ravioli** Fr. 21.00  
*hausgemachte Hummer Ravioli  
in leichter Rahmsauce*

**Kalbs - Milken mit Pilzen** Fr. 19.00   
*zusammen in Butter gebraten*

**Pilz-Terrine** Fr. 12.80  
*mit Polenta-Schaum*

**Kalbs -Grick** Fr. 13.50  
*in kräftiger Rotwein Sauce  
mit einer Rosmarin-Buchtel*


## Fischgerichte



**Zander „Wild“** **Fr. 46.50**  
Zanderfilet kross gebraten *klein* **Fr. 41.50**  
mit Wildtrockenfleisch **Vorspeise** **Fr. 21.00**  
Rosmarin-Laugen-Galetten

**Felchenfilet „Minze“** **Fr. 35.50**   
gebratene Filets *klein* **Fr. 30.50**  
mit Garten- Minze  
Schwarzer Reis

**Saiblingsfilet vom Grill** **Fr. 38.50**   
saftig gegrillt, mit Zitronen- Pfefferbutter *klein* **Fr. 35.50**  
Salzkartoffeln


**Saiblingsfilet „Schaumwein“** **Fr. 42.00**   
pochiertes Saiblingsfilet *klein* **Fr. 39.00**  
mit leichter Schaumwein-Sauce  
Reis

**Felchen „Chnusperli“** **Fr. 29.50**  
knusprig gebacken ohne Teig *klein* **Fr. 26.50**  
mit drei Saucen  
Salzkartoffeln

## Vegetarische Hauptgerichte

**Hausgemachte Orangen- Chili-Ravioli** Fr. 29.50  
*in Zitronenöl abgeschwenkt  
und einem Basilikum-Sorbet*

**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 pochiertem Ei*

**„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 Mais-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 garniert.  
Im Pilaw- Reis-Ring serviert

## „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 «Parisienne»**


in leichter Champignon-Rahm-Sauce  
Rösti

Fr. 32.50 

### **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. 19.50 


#### **„Chuttle“ Tessiner Art**

In Tomatensauce und Käse überbacken  
Salzkartoffeln

Fr. 19.50 

### **Kalbs -Grick**

in kräftiger Rotwein Sauce  
Kartoffelstock

Fr. 22.50 

## *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>37.50</i>	<i>43.50</i>	<i>49.50</i>	<i>+6.00</i>
<i>Kalbs-Schnitzel</i>	<i>21.00</i>	<i>28.50</i>	<i>34.00</i>	<i>+5.50</i>
<i>Poulet-Brust</i>	<i>16.00</i>	<i>19.00</i>	<i>21.00</i>	<i>+3.00</i>
<i>Schweins- Schnitzel</i>	<i>14.00</i>	<i>16.00</i>	<i>18.00</i>	<i>+2.00</i>
<i>Haushamburger im Brötli</i>		<i>15.50</i>		<i>+150gr. 5.00</i>
<i>Felchenfilet</i>	<i>18.50</i>	<i>25.50</i>	<i>31.50</i>	<i>+6.00</i>

*Im Preis inbegriffen ist eine Sauce nach Wahl.*

### *Saucen:*

- |                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| <i>-Sauce Bernaise</i>    | <i>-Zitronen-Pfeffer-Butter</i> |
| <i>-Barbecue-Sauce</i>    | <i>-Kräuter-Butter</i>          |
| <i>-Kräuter-Sauerrahm</i> | <i>-Mango-Chutney</i>           |

### *Beilagen:*

- |                                    |                                       |                                      |
|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| <i>-Butter Nudeln<br/>Fr. 6.00</i> | <i>-Spätzli<br/>Fr. 6.00</i>          | <i>-Pommes frites<br/>Fr. 6.00</i>   |
| <i>-Pilaw-Reis<br/>Fr. 6.00</i>    | <i>-Kartoffel-Gratin<br/>Fr. 7.50</i> | <i>-Laugen-Galetten<br/>Fr. 7.00</i> |
| <i>-Rahm Polenta<br/>Fr. 6.00</i>  | <i>-Rösti<br/>Fr. 7.50</i>            | <i>-Kartoffel-Stock<br/>Fr. 6.50</i> |

### *Gemüse und Salate:*

- |                                      |                                     |                                       |
|--------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| <i>-Ein Gemüse<br/>Fr. 4.50</i>      | <i>-Kleines Gemüse<br/>Fr. 7.50</i> | <i>-Gemüse garnitur<br/>Fr. 12.50</i> |
| <i>-Salat garnitur<br/>Fr. 13.00</i> | <i>-Gemüseteller<br/>Fr. 21.00</i>  |                                       |



## Us em Rauch

<b>Winzer Teller</b>	<i>Fr. 22.00</i>
<i>Bauerngeräuchertes vom Rind, Schwein, Wild und Käse, speziell zu einem Glas Wein</i>	
<b>Warmes Wild- Räucher-Würstli</b>	<i>Fr. 9.80</i>
<i>Aus eigener Produktion mit Brot</i>	
<b>Wild- Buureschüblig</b>	<i>Fr. 9.80</i>
<i>Aus eigener Produktion, mit Zwiebeln und Essiggurke</i>	

## Kalte Teller

<b>Siedfleisch -Salat</b>	<i>Fr. 21.00</i>
<i>Mit Zwiebeln, Essiggurken an Vinaigrette Sauce auf Blattsalatbeet</i>	
<b>Wyberg Teller</b>	<i>Fr. 22.50</i>
<i>Von allem etwas, verschiedenes Fleisch, Käse und Salate</i>	
<b><u>Club- Sandwiches</u></b>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>- Mit Poulet in Cocktailsauce, Tomaten, Eier und Salat</i>	
<i>- Mit Thon in Frenchsauce, Tomaten, Eier, Salat und Zwiebeln</i>	
<b>Salatteller mit Ei</b>	<i>Fr. 18.50</i>
<b>Wurstsalat</b>	<i>einfach Fr. 11.50</i>
	<i>garniert Fr. 17.50</i>
<b>Wurstkäsesalat</b>	<i>einfach Fr. 13.50</i>
	<i>garniert Fr. 19.50</i>