


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

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

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

Kalbsleber auf Salatbeet Fr. 18.50 
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. 22.50**
mild, mittel oder scharf
mit Belperknolle
Kräuter- Toast **Hauptgang Fr. 33.50**

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

Warme Vorspeisen

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

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

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

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


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

Fr. 29.50

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

Fr. 28.00

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

Fr. 32.00 

Paneer im Knusperkleid
*auf schwarzem Reis
mit pochiertem Ei*

Fr. 26.00

„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

Kalbhackbraten 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 «Parisiene»


in leichter Champignon-Rahm-Sauce
Rösti

Fr. 34.50 

Kalbsleberli nach Zunfthaus Art

mit Zwiebeln, Knoblauch
und feinen Kräutern, Rösti


klein

Fr. 34.50 

Fr. 29.50

Kalbs -Grick


in kräftiger Rotwein Sauce
Kartoffelstock

Fr. 22.50 

„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

Preis in Fr. 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
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

Us em Rauch

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

Kalte Teller

Siedfleisch -Salat	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Mit Zwiebeln, Essiggurken an Vinaigrette Sauce auf Blattsalatbeet</i>	
<u>Club- Sandwiches</u>	<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>	
Salatteller mit Ei	<i>Fr. 19.50</i>
Wurstsalat	<i>einfach Fr. 12.50</i>
	<i>garniert Fr. 18.50</i>
Wurstkäsesalat	<i>einfach Fr. 14.50</i>
	<i>garniert Fr. 20.50</i>