

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

Es ist Zeit für eine kulinarische Pause vom 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 der 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)*



Wirtshaus zum Wyberg, Teufen ZH,
www.wyberg.ch, 044 865 49 72, Preise in SFr. und inkl. MwSt.

Suppen

Fasanen-Kraftbrühe **13.50**
mit knusperigem Wachtel-Ei

Hummer- Schaum- Suppe **16.50**
mit Vanille verfeinert
und seinem Ravioli

Salate

Bunter Blattsalat **11.50**
auf Carpaccio von mariniertem Gemüse

Salat „Mêlé“ **13.50**
aus verschiedenen Gemüse - und Blattsalaten

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

Mini-Salat im Glas **8.80**
mit mariniertem Gemüse, Blattsalat und Wildtrockenfleisch

Kalte Vorspeisen

Rinds- Tartar

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

23.50

Hauptgang **35.50**

Kalbsleber-Parfait

*Apfel-Chutney
Zupfsalat
Rosmarin-Buchteln*

19.50

Warme Vorspeisen

Gebratene Entenleber

Zwiebel-Marmelade und Zupfsalat

25.50

Hummer Ravioli

*hausgemachte Hummer Ravioli
in leichter Rahmsauce*

25.00

Pilz-Terrine

mit Polenta Schaum

13.80

Fischgerichte



<i>Zanderfilet aus Bauma «Mais»</i>		56.50
<i>mit Mais-Kruste überbackenes Zanderfilet</i>	<i>klein</i>	51.50
<i>Polenta Schaum</i>		
<i>Ribel-Mais-Schnitte</i>		
<i>Hummer aus Kanada</i>		59.50
<i>gebratener ausgelöster Hummer</i>		
<i>auf schwarzem Reis</i>		
<i>dazu eine Schaumwein-Sauce</i>		
<i>Zander-Roulade "Bärlauch"</i>		54.50
<i>pochiert in leichter Bärlauch-Rahm-Sauce</i>		
<i>auf schwarzem Reis</i>		
<i>Saibling „Kräuter“</i>		46.50
<i>mit verschiedenen Kräuter</i>	<i>klein</i>	41.50
<i>bei 65 ° konfiert</i>		
<i>und Erbsen-Minze-Püree</i>		
<i>dazu Geräucherte Kartoffel-Kreation</i>		
<i>Forellenfilet „Printemps“</i>		43.50
<i>gebratenes Forellenfilet</i>	<i>klein</i>	38.50
<i>mit Karotten-Gemüse</i>		
<i>Rosmarin-Laugen-Galetten</i>		

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Runden - Nudeln **33.50**
mit Frischkäse-Parfait

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

Gärtnerinnen Teller **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

Knusper-Paneer **32.00**
auf schwarzem Reis
und Spargeln

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

Hausspezialitäten

<i>Rindsfilet „Rossini“</i>	61.50
<i>Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gegrillt mit einer gebratenen Entenleber Trüffel-Jus Rosmarin-Laugen-Galetten</i>	
<i>Rindsfiletgulasch „Mieux“</i>	43.50
<i>Rindsfiletwürfel in Senf-Whiskysauce im Kartoffel-Moussline-Ring</i>	<i>klein</i> 37.50
<i>Marriage von Rind & Hummer</i>	58.00
<i>Hummerschwanz mit Rindsfilet dazu marinierte Pilzen Geräucherte Kartoffel-Kreation</i>	
<i>Pouletbrust „Erbsen“</i>	39.50
<i>sanft gegarte Pouletbrust Erbsen-Minze-Püree Geräucherte Kartoffel-Kreation</i>	
<i>Kalb im Kräuter-Rohschinken</i>	49.00
<i>Kalb im Rohschinken-Mantel mit Zwiebel-Portweinconfit Rosmarin-Laugen-Galetten</i>	

Beliebtes und Bekanntes

Kalbschnitzel mit Morchelsauce 46.50
in kräftiger Morchel- Sauce klein 41.50
Gemüse garnitur
Hausgemachten Nudeln

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

Kleines Hauptgericht

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

Wildschweinfilet mit Bergkräuter 32.50
Zwiebel- Confit
Kartoffel- Spirale

A la Carte

Preis in sFr. 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
Forellenfilet	20.50	27.50	33.50	+6.50

Im Preis inbegriffen ist eine Sauce nach Wahl.

Saucen:

-Sauce Bernaise
-Mango-Chutney
-Kräuter-Sauerrahm

-Zitronen-Pfeffer-Butter
-Kräuter-Butter

Beilagen:

-Butter Nudeln

6.00

-Pilaw-Reis

6.00

-Rahm Polenta

6.00

-Spätzli

6.00

-Kartoffel-Gratin

7.50

-Rösti

7.50

-Pommes frites

6.00

-Laugen-Galetten

7.00

-Kartoffel-Stock

6.50

Gemüse und Salate:

-Ein Gemüse

4.50

-Salatgarnitur

13.00

-Kleines Gemüse

7.50

-Gemüseteller

21.00

-Gemüsegarnitur

12.50

-Gemüse anstelle
Beilage +3.50