


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)*



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

Apero

Warmes Wild-Räucher-Würstli 9.80
mit Kürbis-Ketchup, aufgeschnitten für in die Mitte des Tisches

Suppen

Fasanenkraftbrühe 11.50
mit Wachtel-Ei

Knoblauch - Crèmesuppe 9.80 

Gemüse- Crèmesuppe 8.50

Salate

Grüner Salat 8.00 
Kopfsalat immer beliebt

Gemischter Salat 11.50 
aus versch. Gemüse- und Blattsalaten **klein** 9.50

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

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

Kalbsleber auf Salatbeet 18.50 
mit Himbeeressig und Nussöl

Kalte Vorspeisen

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

Rinds- Tartar **22.50**
mild, mittel oder scharf **Hauptgang** **33.50**
*mit Belperknolle
Kräuter- Toast*

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

Warme Vorspeisen

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

Wildwürstli "Äpler" **13.50**
*Wildwürstli auf Chäs- Spätzli mit Zwiebeln
und Brösmeli*

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

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

Fischgerichte




Zander aus Bauma „Will d“		56.50
Zanderfilet kross gebraten	<i>klein</i>	51.50
mit Wildtrockenfleisch	<i>Vorspeise</i>	28.00
Rosmarin-Laugen-Galetten		
Forellenfilet "Erbse"		36.50
gebratene Filets	<i>klein</i>	31.50
mit Erbsen-Minze-Püree		
dazu Kartoffel-Kreation		
Zander-Roulade "Bärlauch"		49.50 
pochiert, mit leichter Bärlauch- Rahm-Sauce		
Schwarzer Reis		
Saiblingsfilet „Schaumwein“		42.50 
pochiertes Saiblingsfilet	<i>klein</i>	39.50
mit leichter Schaumwein - Sauce		
Reis		
Forellen „Chnusperli“		31.50
knusprig gebacken ohne Teig	<i>klein</i>	27.50
mit drei Saucen		
Salzkartoffeln		

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Runden - Nudeln 29.50
mit Frischkäse-Parfait

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

Gärtnerinnen Teller 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.

Knusper-Paneer 27.00
auf schwarzem Reis
und Spargeln

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

Unsere Hausspezialitäten

Knusper - Wildschweinschnitzel 39.50

in luftiger Panade

klein 34.50

Pommes frites

Wildschwein - Braten 37.50 

in kräftiger Rotwein - Sauce

Kartoffel - Stock

Hirsch - Voressen mit Pilzen 37.50 

in leichter Pilz - Sauce

Kartoffel- Stock

„Hexen - Geschnetzeltes“ 29.50

in Streifen geschnittenes Pouletbrüstchen

klein 24.50

in einer Knoblauch- Kräuterrahmsauce, Spätzli

Rindsfilet mit Mais - Kruste 53.50

Gemüse garnitur

Kartoffel - Gratin

Kalbshackbraten mit Morchelsauce 39.00 

Hausgemachter Hackbraten

klein 34.00

nach Familien Rezept

mit Morchelrahmsauce

Gemüse garnitur, Spätzli (Spätzli sind nicht Glutenfrei)

Trüffel - Geschnetzeltes 35.00

Schweinsstreifen in Trüffel - Rahm - Sauce

klein 30.00


Hausgemachte Nudeln

„Schwizer Chuchi“

Zürcher Geschnetzelt

aus Kalbfleisch und Champignons
in Rahmsauce, Rösti

klein


36.50 

31.50

Rindsfiletgulasch „Stroganoff“

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

klein

39.50 

34.50

Cordon bleu „Maison“

gefülltes Schweinsschnitzel,
mit Rohschinken, Salbei und Käse
Pommes frites

klein

33.50


28.50

Innereien Spezialitäten

Kalbsleberli nach Zunfthaus Art

mit Zwiebeln, Knoblauch
und feinen Kräutern, Rösti

klein

36.50 

31.50

Kalbs - Grick


in kräftiger Rotwein Sauce
Kartoffelstock

22.50 

„Chuttle“

Zürcher Oberländer Art

in Weisswein - Rahmsauce mit Gemüsestreifen
Salzkartoffeln

21.50 

„Chuttle“ Tessiner Art

in Tomatensauce und Käse überbacken
Salzkartoffeln

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>	38.50	44.50	49.50	+7.00
<i>Kalbs-Schnitzel</i>	22.00	29.50	35.00	+6.50
<i>Poulet-Brust</i>	17.00	20.00	25.00	+3.50
<i>Schweins- Schnitzel</i>	15.00	18.00	20.00	+3.00
<i>Forellenfilet</i>	20.50	27.50	33.50	+6.50

Im Preis inbegriffen ist eine Sauce nach Wahl.

Saucen:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <i>-Sauce Bernaise</i> <i>-Mango-Chutney</i> <i>-Kräuter-Sauerrahm</i> | <ul style="list-style-type: none"> <i>-Zitronen-Pfeffer-Butter</i> <i>-Kräuter-Butter</i> |
|--|---|

Beilagen:

- | | | |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <i>-Nudeln</i>
6.00 <i>-Pilaw-Reis</i>
6.00 <i>-Rahm Polenta</i>
6.00 | <ul style="list-style-type: none"> <i>-Spätzli</i>
6.00 <i>-Kartoffel-Gratin</i>
7.50 <i>-Rösti</i>
7.50 | <ul style="list-style-type: none"> <i>-Pommes frites</i>
6.00 <i>-Laugen-Galetten</i>
7.00 <i>-Kartoffel-Stock</i>
6.50 |
|---|---|--|

Gemüse und Salate:

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <i>-Ein Gemüse</i>
4.50 <i>-Salatgarnitur</i>
13.00 | <ul style="list-style-type: none"> <i>-Kleines Gemüse</i>
7.50 <i>-Gemüseteller</i>
21.00 | <ul style="list-style-type: none"> <i>-Gemüsegarnitur</i>
12.50 <i>-Gemüse anstelle
Beilage +3.50</i> |
|--|---|---|

Us em Rauch

Winzer Teller 24.00

*Bauerngeräuchertes vom Schwein, Wild
und Käse, speziell zu einem Glas Wein*

Warmes Wild- Räucher-Würstli 9.80
aus eigener Produktion mit Brot

Wild- Buureschüblig 9.80
aus eigener Produktion, mit Zwiebeln und Essiggurke

Kalte Teller

Siedfleisch - Salat 23.50
*mit Zwiebeln, Essiggurken an Vinaigrette - Sauce
auf Blattsalat*

Club- Sandwiches 17.50

- *Mit Poulet in Cocktailsauce,
Tomaten, Eier und Salat*
- *Mit Thon in Frenchsauce,
Tomaten, Eier, Salat und Zwiebeln*

Salatteller mit Ei 19.50

Wurstsalat *einfach* 12.50
garniert 18.50

Wurstkäsesalat *einfach* 14.50
garniert 20.50