


# *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*

*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

*Nüsslisalat* 12.80   
*mit gehackten Eiern*

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

*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 „Wild“** 56.50  
Zanderfilet kross gebraten *klein* 51.50  
mit Wildtrockenfleisch *Vorspeise* 28.00  
Rosmarin-Laugen-Galetten

**Zander-Filet aus Bauma** 57.50  
Zanderfilet kross gebraten *klein* 52.50  
mit Thymian-Schaum-Sauce  
Artischocken - Gnocchi

**Felchenfilet „Traube“** 35.50   
gebratene Filets *klein* 30.50  
mit gebratenen Trauben  
Schwarzer Reis

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


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

## *Vegetarische Hauptgerichte*

*Hausgemachte Steinpilz - Nudeln* 29.50  
*in leichter Rahm - Sauce  
und Pilz-Pralinen*

*Artischocken - Gnocchi* 29.50  
*mit gefüllter Artischocke*

*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.*

*Paneer im Knusperkleid* 26.00  
*auf schwarzem Reis  
mit pochiertem Ei*

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

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

## 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*

*Kartoffelstock*

**„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 Geschnetzeltes

aus Kalbfleisch und Champignons  
in Rahmsauce, Rösti

36.50   
klein 31.50

### Rindsfiletgulasch „Stroganoff“

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

39.50   
klein 34.50

### Cordon bleu „Maison“


gefülltes Schweinsschnitzel,  
mit Rohschinken, Salbei und Käse  
Pommes frites

33.50  
klein 28.50

## Innereien Spezialitäten


### Kalbsleberli nach Zunfthaus Art

mit Zwiebeln, Knoblauch  
und feinen Kräutern, Rösti

36.50   
klein 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<br/>50 gr.</i> |
|--|----------------|----------------|----------------|--------------------------------|
| <i>Knochengereiftes<br/>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-<br/>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:*

*-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*



## *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