


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

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

Tomaten-Salat «Modern» 17.50 
mit Basilikum-Sorbet, Weisses Tomaten-Schaum,
marinierten Tomaten und Büffel-Mozzarella

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
mit Belperknolleb
Kräuter- Toast*

Hauptgang 33.50

Kalbsleber-Parfait 19.50
*mit Zwiebel-Marmelade
Kräuter-Toast*

Warme Vorspeisen

Hummer Ravioli 21.00
*hausgemachte Hummer Ravioli
in leichter Rahmsauce*

Wildwurstli "Äppler" 13.50
*Wildwurstli 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	<i>klein</i>	51.50
mit Wildtrockenfleisch	<i>Vorspeise</i>	28.00
Rosmarin-Laugen-Galetten		
Forellenfilet "Minze"		36.50
gebratene Filets	<i>klein</i>	31.50
mit Garten- Minze		
Schwarzer Reis		
Saiblingsfilet "Mediterran"		43.50
Gebraten mit Cherry-Tomaten und Oliven	<i>klein</i>	40.50
Rosmarin-Laugen-Galetten		
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 Basilikum- Tagliatelle **29.50**
*mit marinierten Tomaten
und einem Ziegenkäse-Strudel*

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 **27.00**
*auf schwarzem Reis
mit mariniertes Tomate*

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


Unsere Hausspezialitäten

Knusper - Wildschweinschnitzel		39.50
in luftiger Panade	<i>klein</i>	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	<i>klein</i>	24.50
in einer Knoblauch- Kräuterrahmsauce, Spätzli		
Rindsfilet mit Mais - Kruste		53.50
Gemüse garnitur		
Kartoffel - Gratin		
Kalbshackbraten mit Morchelsauce		39.00 
Hausgemachter Hackbraten	<i>klein</i>	34.00
nach Familien Rezept		
mit Morchelrahmsauce		
Gemüse garnitur, Spätzli (Spätzli sind nicht Glutenfrei)		
Trüffel - Geschnetzeltes		35.00
Schweinsstreifen in Trüffel - Rahm - Sauce	<i>klein</i>	30.00
Hausgemachte Nudeln		

„Schwizer Chuchi“


Zürcher Geschnetzeltes

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

21.50 

Salzkartoffeln

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>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- Schnitzel</i>	<i>15.00</i>	<i>18.00</i>	<i>20.00</i>	<i>+3.00</i>
<i>Forellenfilet</i>	<i>20.50</i>	<i>27.50</i>	<i>33.50</i>	<i>+6.50</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