

# *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*

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

## *Salate*

***Bunter Blattsalat*** **12.50**  
*auf Carpaccio von mariniertem Gemüse*

***Salat „Mêlé“*** **14.50**  
*aus verschiedenen Gemüse - und Blattsalaten*

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

***Nüsslisalat mit pochiertem Ei*** **19.50**  
*Nüsslisalat mit geräuchertem Kartoffel-Dressing  
Wildtrockenfleisch und Belperknolle*

## *Kalte Vorspeisen*

### *Rinds- Tartar*

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

**24.50**

*Hauptgang* **36.50**

## *Warme Vorspeisen*

### *Gefüllte Kartoffel-Kugel*

*mit Schmor-Ragout  
und Kürbis-Gemüse*

**17.50**

### *Hummer Ravioli*

*hausgemachte Hummer Ravioli  
in leichter Rahmsauce*

**25.00**

### *Pilz-Terrine*

*mit Polenta Schaum*

**13.80**

## *Fischgerichte*



<i><b>Duett von Zander und Jakobsmuschel</b></i>		<b>56.50</b>
<i>Krossgebratenes Zanderfilet</i>	<i><b>klein</b></i>	<b>51.50</b>
<i>mit Jakobsmuschel im Wildschwein-Speck-Mantel</i>		
<i>Kürbis-Gemüse</i>		
<i>Kürbis-Kreation</i>		
<i><b>Hummer aus Kanada</b></i>		<b>59.50</b>
<i>gebratener ausgelöster Hummer</i>		
<i>auf schwarzem Reis</i>		
<i>dazu eine Schaumwein-Sauce</i>		
<i><b>Saibling „Berg-Pfeffer“</b></i>		<b>46.50</b>
<i>mit Tasmanischem Berg-Pfeffer</i>	<i><b>klein</b></i>	<b>41.50</b>
<i>bei 65 ° konfiert</i>		
<i>und Kürbis-Püree</i>		
<i>dazu Geräucherte Kartoffel-Kreation</i>		
<i><b>Forellenfilet „Feigen“</b></i>		<b>44.50</b>
<i>gebratenes Felchenfilet</i>	<i><b>klein</b></i>	<b>39.50</b>
<i>auf Rahm- Wirz mit Apfel</i>		
<i>Feigen-Portwein Sauce</i>		
<i>Kartoffel-Gnocchi</i>		

## *Vegetarische Hauptgerichte*

***Hausgemachte Steinpilz-Nudeln*** **36.50**  
*in leichter Rahm-Sauce  
und Pilz-Pralinen*

***Kichererbsen-Dal*** **34.00**  
*asiatischer Kichererbsen- Eintopf  
mit Falafel  
und Wokgemüse  
dazu roter Curry- Schaum*

***Gärtnerinnen Teller*** **39.00**  
*ein Traum für alle Gemüsefans  
mindestens 12 verschiedene Gemüse  
alle mit viel Liebe zubereitet. Gedünstete Waldpilze  
runden dieses Gericht ab, dazu eine Mini Rösti*

***Paneer im Knusperkleid*** **32.00**  
*auf schwarzem Reis  
mit pochiertem Ei*

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

## *Hausspezialitäten*

***Rindsfilet „Raps“*** **59.50**

*Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gegrillt  
mit Schweizer-Raps Kaviar  
Raps-Jus  
Rosmarin-Laugen-Galetten*

***Rindsfiletgulasch „Mieux“*** **43.50**

*Rindsfiletwürfel* *klein* **37.50**  
*in Senf-Whiskysauce  
im Kartoffel-Moussline-Ring*

***Marriage von Rind & Hummer*** **58.00**

*Hummerschwanz mit Rindsfilet  
dazu marinierte Pilzen  
Geräucherte Kartoffel-Kreation*

***Pouletbrust „Kürbis“*** **39.50**

*sanft gegarte Pouletbrust  
mit einer Kürbiskern-Kruste  
Geräuchertes Kürbis-Püree  
Kürbis- Kartoffel- Kreation*

***Reh im Kräuter-Rohschinken*** **49.00**

*Reh im Rohschinken-Mantel  
mit Zwiebel-Portweinconfit  
Geräucherte Kartoffel-Kreation*

## *Beliebtes und Bekanntes*

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

*Chateaubriand «Richelieu»* p.P. 62.50  
*doppeltes Knochengereiftes Rindsfilet,* 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 Pastinaken- Püree*  
*Geräucherte Kartoffel-Kreation*

## *A la Carte*

<i>Preis in sFr. 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>24.00</i>	<i>31.50</i>	<i>37.00</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:*

*-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*