


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 12.50 
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 **23.50**
mild, mittel oder scharf **Hauptgang** **34.50**
*mit Belperknolleb
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 *klein* 51.50
mit Wildtrockenfleisch *Vorspeise* 28.00
Rosmarin-Laugen-Galetten

Forellenfilet "Traube" 36.50
gebratene Filets *klein* 31.50
mit gebratenen Trauben
Schwarzer Reis


Saiblingsfilet „Schaumwein“ 42.50 
pochiertes Saiblingsfilet *klein* 39.50
mit leichter Schaumwein - Sauce
Reis

Forellen „Chnusperli“ 31.50
knusprig gebacken ohne Teig *klein* 27.50
mit drei Saucen
Salzkartoffeln

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Steinpilz-Nudeln **33.50**
*in leichter Rahm-Sauce
und Pilz-Pralinen*

Kichererbsen - Dal **31.00**
*asiatischer Kichererbsen - Eintopf
mit Falafel
und Wokgemüse
dazu roter Curry- Schaum*

Gärtnerinnen Teller **35.00** 
*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 pochiertem Ei*

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

Unsere Hausspezialitäten

Knusper - Wildschweinschnitzel 39.50

in luftiger Panade

Pommes frites

klein 34.50

Wildschwein - Braten 37.50 

in kräftiger Rotwein - Sauce

Kartoffel - Stock

Hirsch - Voressen mit Pilzen 37.50 

in leichter Pilz - Sauce

Kartoffel - Stock

„Hexen - Geschnetzeltes“ 32.50

in Streifen geschnittenes Pouletbrüstchen

in einer Knoblauch- Kräuterrahmsauce, Spätzli

klein 27.50

Rindsfilet mit Pilz - Kruste 53.50

Gemüse garnitur

Kartoffel - Gratin

Kalbshackbraten mit Morchelsauce 39.00 

Hausgemachter Hackbraten

nach Familien Rezept

mit Morchelrahmsauce

Gemüse garnitur, Spätzli (Spätzli sind nicht Glutenfrei)

klein 34.00

Trüffel - Geschnetzeltes 35.00

Schweinsstreifen in Trüffel - Rahm - Sauce


Hausgemachte Nudeln

klein 30.00

„Schwizer Chuchi“


Zürcher Geschnetzeltes

aus Kalbfleisch und Champignons
in Rahmsauce, Rösti

klein 41.50 
36.50

Rindsfiletgulasch „Stroganoff“

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

klein 44.50 
39.50

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 38.50 
33.50

Kalbs - Grick


in kräftiger Rotwein Sauce
Kartoffelstock

24.50 

„Chuttle“


Zürcher Oberländer Art

in Weisswein - Rahmsauce mit Gemüsestreifen
Salzkartoffeln

24.50 

„Chuttle“ Tessiner Art

in Tomatensauce und Käse überbacken
Salzkartoffeln

24.50 

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>	<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:

*-Nudeln
6.00*

*-Spätzli
6.00*

*-Pommes frites
6.00*

*-Pilaw-Reis
6.00*

*-Kartoffel-Gratin
7.50*

*-Laugen-Galetten
7.00*

*-Rahm Polenta
6.00*

*-Rösti
7.50*

*-Kartoffel-Stock
6.50*

Gemüse und Salate:

*-Ein Gemüse
4.50*

*-Kleines Gemüse
7.50*

*-Gemüse garnitur
12.50*

*-Salat garnitur
13.00*

*-Gemüseteller
21.00*

*-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 25.50
*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