

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

Fasanen-Kraftbrühe **16.50**

*mit Fasanenfilet mit Pilzen im Rohschinkenmantel
und einem Sellerie-Flan*

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

Nüsslisalat «Chef» **15.50**

mit würzigem Speck, Croutons und Ei-Spalten

Salatsaucen nach Wahl:

Französisch, Italienisch oder geräuchertes Kartoffel-Dressing

Nüsslisalat mit pochiertem Ei **19.50**

*Nüsslisalat mit geräuchertem Kartoffel-Dressing
Wildtrockenfleisch und Belperknolle*

Mini-Salat im Glas **8.80**

mit mariniertem Gemüse, Blattsalat und Wildtrockenfleisch

Kalte Vorspeisen

Rinds- Tartar

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

24.50

Hauptgang **36.50**

Warme Vorspeisen

Hirsch- Schmor- Ragout

*auf Kartoffel-Moussline
mit Parmesan-Schaum und Trüffel*

19.50

Gebratene Entenleber

Zwiebel-Marmelade und Zupfsalat

26.50

Hummer Ravioli

*hausgemachte Hummer Ravioli
in leichter Rahmsauce*

25.00

Pilz-Terrine

mit Polenta Schaum

13.80

Fischgerichte



Duett von Zander und Jakobsmuschel 56.50

Krossgebratenes Zanderfilet *klein* 51.50
mit Jakobsmuschel im Wildschwein-Speck-Mantel
Kürbis-Gemüse
Kürbis-Kreation

Hummer aus Kanada 59.50

gebratener ausgelöster Hummer
auf schwarzem Reis
dazu eine Schaumwein-Sauce

Saibling „Berg-Pfeffer“ 46.50

mit Tasmanischem Berg-Pfeffer *klein* 41.50
bei 65 ° konfiert
und Kürbis-Püree
dazu Geräucherte Kartoffel-Kreation

Forellenfilet „Feigen“ 44.50

gebratenes Forellenfilet *klein* 39.50
auf Rahm- Wirz mit Apfel
Feigen-Portwein Sauce
Kartoffel-Gnocchi

Vegetarische Hauptgerichte

Kartoffel-Kürbis-Gratin **32.50**
mit Cashew-Nüssen
Parmesan-Schaum und Pilz-Zigarre

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.

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

Hausspezialitäten

Rindsfilet „Rossini“ **61.50**

*Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gegrillt
mit einer gebratenen Entenleber
Trüffel-Jus
Rosmarin-Laugen-Terrine*

Rindsfiletgulasch „Mieux“ **43.50**

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

klein **37.50**

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 Rohschinken-Mantel **49.00**

*Reh im Rohschinken-Mantel mit Kräutern
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 wird in zwei Gängen serviert)

Kleines Hauptgericht

Rindsfilet Mignon « Chez Martin » 34.50
Gebratenes Rindsmignon
mit Pastinaken- Püree
Geräucherte Kartoffel-Kreation

Wildschweinfilet mit Bergkräuter 33.50
Zwiebel- Confit
Kartoffel- Spirale

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*

*-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*