

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 Karotten-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

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

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**

Mini Vorspeise im Glas

*Knusprige Kalbfleisch-Kugel
mit Speck-Schaum
Apfel-Sellerie-Chutney*

9.90

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



Zander-Roulade "Bärlauch"

*pochiert in leichter Bärlauch-Rahm-Sauce
auf schwarzem Reis*

54.50

Hummer aus Kanada

*gebratener ausgelöster Hummer
auf schwarzem Reis
dazu eine Schaumwein-Sauce*

59.50

Saibling „Kräuter“

*mit verschiedenen Kräutern
bei 65 ° konfiert
und Erbsen-Minze-Püree
dazu Geräucherte Kartoffel-Kreation*

46.50

klein **41.50**

Forellenfilet „Karotte“

*gebratenes Forellenfilet
mit Karotten-Variation
Kartoffel-Gnocchi*

44.50

klein **39.50**

Vegetarische Hauptgerichte

Quinoa-Bohnen-Hackbraten **34.50**
mit Parmesan-Schaum
Karotten-Variation

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
und Spargeln-Spitzen

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

Hauptgänge

| | |
|--|---------------------------|
| <i>Rindsfilet „Rossini“</i> | 61.50 |
| <i>Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gegrillt mit einer gebratenen Entenleber Trüffel-Jus Rosmarin-Laugen-Terrine</i> | |
| <i>Rindsfiletgulasch „Mieux“</i> | 48.50 |
| <i>Rindsfiletwürfel in Senf-Whiskysauce im Kartoffel-Moussline-Ring</i> | <i>klein</i> 43.50 |
| <i>Marriage von Rind & Hummer</i> | 58.00 |
| <i>Hummerschwanz mit Rindsfilet dazu marinierte Pilzen Geräucherte Kartoffel-Kreation</i> | |
| <i>Pouletbrust „Erbse“</i> | 39.50 |
| <i>sanft gegarte Pouletbrust Erbsen-Minze-Püree Geräucherte Kartoffel-Kreation</i> | |
| <i>Kalb im Kräuter-Rohschinken</i> | 49.00 |
| <i>Kalb im Rohschinken-Mantel mit Zwiebel-Portweinconfit Rosmarin-Laugen-Galetten</i> | |

Klassiker

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)

Kleine Hauptgerichte

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
-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*