


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

Fasanenkraftbrühe 11.50
mit Wachtel-Ei

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

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

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 **23.50**

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

Hauptgang **34.50**

Warme Vorspeisen

Hirsch- Schmor- Ragout **18.50** 

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

Schmor-Ravioli **18.50**

*hausgemachte Brasato-Schmor-Ravioli
mit marinierten Pilzen*

Wildwürstli "Äpler" **13.50**

*Wildwürstli auf Chäs- Spätzli mit Zwiebeln
und Brösmeli*

Kalbs - Milken auf Wurzelspinat **19.00** 

in Butter gebraten und Parmesan-Schaum

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 "Erbse" 36.50
gebratene Filets *klein* 31.50
mit Erbsen-Minze-Püree
dazu Kartoffel-Kreation


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

Quinoa-Bohnen-Hackbraten **31.50**
mit Parmesan-Schaum
Karotten-Variation

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 **29.00**
auf schwarzem Reis
und Spargeln-Spitzen

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

Unsere Hausspezialitäten

Hirsch - Voressen mit Pilzen

in leichter Pilz - Sauce
Kartoffel- Stock

37.50



Knusper - Wildschweinschnitzel

in luftiger Panade
Pommes frites

39.50

klein

34.50

Wildschwein - Braten

in kräftiger Rotwein - Sauce
Kartoffel - Stock

37.50



„Hexen - Geschnetzeltes“

in Streifen geschnittenes Pouletbrüstchen
in einer Knoblauch- Kräuterrahmsauce, Spätzli

32.50

klein

27.50

Rindsfilet mit Erdnuss - Kruste

Wok-Gemüse
Kichererbsen Dal

53.50

Kalbshackbraten mit Morchelsauce

Hausgemachter Hackbraten
nach Familien Rezept
mit Morchelrahmsauce
Gemüse garnitur, Spätzli (Spätzli sind nicht Glutenfrei)

39.00



klein

34.00

Trüffel - Geschnetzeltes

Schweinsstreifen in Trüffel - Rahm - Sauce
Hausgemachte Nudeln

35.00


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:

<i>-Sauce Bernaise</i>	<i>-Zitronen-Pfeffer-Butter</i>
<i>-Mango-Chutney</i>	<i>-Kräuter-Butter</i>
<i>-Kräuter-Sauerrahm</i>	

Beilagen:

<i>-Nudeln</i> <i>6.00</i>	<i>-Spätzli</i> <i>6.00</i>	<i>-Pommes frites</i> <i>6.00</i>
<i>-Pilaw-Reis</i> <i>6.00</i>	<i>-Kartoffel-Gratin</i> <i>7.50</i>	<i>-Laugen-Galetten</i> <i>7.00</i>
<i>-Rahm Polenta</i> <i>6.00</i>	<i>-Rösti</i> <i>7.50</i>	<i>-Kartoffel-Stock</i> <i>6.50</i>

Gemüse und Salate:

<i>-Ein Gemüse</i> <i>4.50</i>	<i>-Kleines Gemüse</i> <i>7.50</i>	<i>-Gemüse garnitur</i> <i>12.50</i>
<i>-Salat garnitur</i> <i>13.00</i>	<i>-Gemüseteller</i> <i>21.00</i>	<i>-Gemüse anstelle Beilage +3.50</i>

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