

# *Herzlich willkommen im Wyberg und... ...im Gourmetstübli*

*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.*

## *Unsere weiteren Angebote:*

- *Das Gourmetstübli im 1. Stock 50 Sitz-Plätze  
unser Gourmet-Restaurant*
- *Die Wirtsstube im Erdgeschoss 70 Sitz-Plätze  
unser traditionelles Schweizer-Restaurant*
- *Terrasse im 1. Stock März bis Oktober Sonnen-Terrasse  
November bis Februar Fondue-Stübli*
- *Catering-Service ganze Schweiz*
- *Wyberg-Shop Verkauf von diversen Wyberg-Produkten  
Wild-Räucher-Produkte  
Salat-Saucen  
Wein-Verkauf, etc.*

*Haben Sie spezielle Wünsche, oder müssen Sie auf allergische Lebensmittel achten, scheuen Sie sich nicht uns das mitzuteilen.*

*Familien 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)*



## *Suppen*

***Fasanen-Kraftbrühe*** **16.50**  
*Fasanenfilet mit Pilzen*  
*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*** **8.90**  
*mit mariniertem Gemüse, Blattsalat und Wildtrockenfleisch*

## *Kalte Vorspeisen*

*Rinds- Tartar* 24.50  
mild, mittel oder scharf  
mit Belperknolle  
Kräuter-Toast

*Hauptgang* 36.50

*Geräuchertes Reh-Carpaccio* 19.50  
auf Won-Ton-Chips  
mit einem Rotkohlsorbet

## *Warme Vorspeisen*

*Hirschschmor-Trüffel-Ragout* 19.50  
auf Kartoffel-Moussline  
mit Parmesan-Schaum und Trüffel

*Geschmorte Fasanenkeule aus Embrach* 23.50  
Urkarotte- und Zwiebel-Gemüse

*Hummer Ravioli* 25.00  
hausgemachte Hummer Ravioli  
in leichter Rahmsauce

*Pilz - Terrine* 13.80  
mit Polenta-Schaum

## *Fischgerichte*



### *Swiss Lachs Duett*

*krossgebratenes Lachsfilet  
mit Lachs-Krokette  
Karotten-Cashewnuss-Creme  
Zorri-Pesto*

*klein* 56.50  
51.50

### *Hummer aus Kanada*

*gebratener ausgelöster Hummer  
schwarzer- Reis  
Schaumwein-Sauce*

59.50

### *Saibling „Kräuter“*

*mit verschiedenen Kräutern  
bei 65 ° konfiert  
Erbsen-Minze-Püree  
geräucherte Kartoffel-Kreation*

*klein* 46.50  
41.50

### *Forellenfilet „Karotte“*

*gebratenes Forellenfilet  
Karotten-Variation  
Schwarzer- Reis*

*klein* 44.50  
39.50

## *Vegetarische Hauptgerichte*

***Quinoa-Bohnen-Hackbraten*** **34.50**  
*auf Karotten-Cashewnuss-Creme  
mit Parmesan-Schaum*

***Pilz-Variation*** **38.50**  
*Pilz-Ravioli  
Kartoffel-Pilz-Rolle  
marinierte Pilze  
Zwiebel-Gemüse*

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

***Gärtnerinnen Teller*** **39.00**  
*viele verschiedene Gemüse  
mit marinierten Pilzen  
und eine mini Rösti*

## *Hauptgänge*

***Rindsfilet „Cranberry“*** **61.50**  
*Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gegrillt  
mit eingelegter Cranberry  
Portwein-Jus  
Schupf-Nudeln*

***Rindsfiletgulasch „Mieux“*** **48.50**  
*Rindsfiletwürfel* *klein* **43.50**  
*in Senf-Whiskysauce  
im Kartoffel-Moussline-Ring*

***Marriage von Rind & Hummer*** **59.00**  
*Hummerschwanz mit Rindsfilet  
dazu marinierten Pilzen  
geräucherte Kartoffel-Kreation*

***Duo vom Wildschwein*** **49.50**  
*Wildschwein-Braten  
Wildschwein-Filet  
mit Sellerie-Gemüse  
Wildschwein-Linsen-Cake*

***Reh im Kräuter-Rohschinken*** **49.00**  
*Reh im Rohschinken-Mantel  
mit Zwiebel-Gemüse  
geräucherte Kartoffel-Kreation*

## *Klassiker*

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

*Chateaubriand «Richelieu»* *p.P.* 63.50  
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 »* 43.50  
gebratenes Rindsmignon  
mit geräuchertem Kürbis-Püree  
Kartoffel-Pilz-Rolle

*Wildschweinfilet mit Bergkräuter* 36.50  
Sellerie-Gemüse  
Rosmarin-Laugen-Türmchen

## *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>41.50</i>	<i>47.50</i>	<i>52.50</i>	<i>+7.50</i>
<i>Kalbs-Schnitzel</i>	<i>27.00</i>	<i>34.50</i>	<i>40.00</i>	<i>+7.00</i>
<i>Poulet-Brust</i>	<i>20.00</i>	<i>23.00</i>	<i>28.00</i>	<i>+4.00</i>
<i>Forellenfilet</i>	<i>23.50</i>	<i>30.50</i>	<i>36.50</i>	<i>+6.50</i>

*Im Preis inbegriffen ist eine Sauce nach Wahl.*

### *Saucen:*

*-Hollandaise-Schaum  
-Mango-Chutney*

*-Chili-Erdnuss-Butter  
-Kräuter-Butter*

### *Beilagen:*

*-Nudeln  
6.00*

*-Spätzli  
6.00*

*-Pommes frites  
6.00*

*-Reis  
6.00*

*-Kartoffel-Gratin  
7.50*

*-Laugen-Terrine  
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*