


Herzlich willkommen im Wyberg und... ...in der Wirtsstube oder auf der Terrasse

Aus unserer Küche erwarten Sie frische Produkte, möglichst aus der Region, mit viel Liebe sorgfältig ausgesucht und für Sie zubereitet.

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. Wir sind in den meisten Fällen darauf eingerichtet.

Die mit  gekennzeichnete Gerichte sind grundsätzlich glutenfrei. (Es kann jedoch Spuren von Gluten enthalten)

*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!*



Wirtshus 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 9.90 

Fasanenkraftbrühe 11.50
mit Wachtel-Ei

Gemüse- Crèmesuppe 8.90

Salate

Grüner Salat 8.50 
Kopfsalat immer beliebt

Gemischter Salat 11.50 
aus versch. Gemüse- und Blattsalaten

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

Mini-Salat im Glas 8.90
mit mariniertem Gemüse, Blattsalat und Wildtrockenfleisch

Kalbsleber auf Salatbeet 18.50 
mit Himbeeressig und Nussöl

Kalte Vorspeisen

Rinds- Tartar

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

Hauptgang

23.50

34.50

Geräuchertes Reh-Carpaccio


*auf Won-Ton-Chips
mit einem Rotkohl-Sorbet*

18.50

Warme Vorspeisen

Hirschschor-Trüffel- Ragout

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

18.50 

Wild- Schmor- Cannelloni

Parmesan-Schaum und Belperknolle

16.50


Wildwürstli "Äpler"

*Wildwürstli auf Chäs- Spätzli mit Zwiebeln
und Brösmeli*

13.50

Kalbs - Milken mit Pilzen

zusammen in Butter gebraten

19.00 

Pilz - Terrine

mit Polenta-Schaum

12.80

Fischgerichte



Swiss Lachs aus Lostallo "Pilz"

Lachsfilet kross gebraten
marinierten Pilzen
Pilz-Pralinen

klein 47.50
42.50


Forellenfilet "Erbse"

gebratene Filets
mit Erbsen-Minze-Püree
dazu Kartoffel-Kreation

klein 37.50
32.50

Saiblingsfilet "Verjus"

pochiertes Saiblingsfilet
mit leichter Verjus - Sauce
Reis

klein 42.50 
39.50

Forellen "Chnusperli"

knusprig gebacken ohne Teig
mit drei Saucen
Salzkartoffeln

klein 31.50
27.50

Vegetarische Hauptgerichte

Kartoffel-Kürbis-Gratin 29.50
mit Mandeln
Parmesan-Schaum und Pilz-Zigarre


Quinoa-Bohnen-Hackbraten 31.50
auf Karotten-Cashewnuss-Creme
mit Parmesan-Schaum

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

Gärtnerinnen Teller 35.00 
viele verschiedene Gemüse
mit marinierten Pilzen
und eine mini Rösti

Unsere Hausspezialitäten

Knusper - Wildschweinschnitzel 39.50
in luftiger Panade *klein* 34.50
Pommes frites

Hirsch - Braten 39.50 
in kräftiger Rotwein - Sauce
Kartoffel - Stock

„Hexen - Geschnetzeltes“ 32.50
in Streifen geschnittenes Pouletbrüstchen *klein* 27.50
in einer Knoblauch- Kräuterrahmsauce, Spätzli

Rindsfilet mit Assam-Pfeffer- Kruste 54.50
Karotten-Cashewnuss-Creme
Rosmarin-Laugen-Terrine


Kalbhackbraten mit Morchelsauce 39.50 
hausgemachter Hackbraten *klein* 34.50
nach Familien Rezept
mit Morchelrahmsauce
Gemüse garnitur, Spätzli (Spätzli sind nicht Glutenfrei)

Trüffel - Geschnetzeltes 35.00
Schweinsstreifen in Trüffel - Rahm - Sauce *klein* 30.00
hausgemachte Nudeln

„Schwizer Chuchi“


Zürcher Geschnetzelt

aus Kalbfleisch und Champignons
in Rahmsauce, Rösti

klein 41.50 
36.50

Rindsfiletgulasch "Stroganoff"

Rindsfiletwürfel
in pikanter Paprikarahmsauce
mit Peperoni - und Gurkenstreifen
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 Zunft Haus Art

mit Zwiebeln, Knoblauch
und feinen Kräutern, Rösti

klein 38.50 
33.50

„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:

*-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*

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 aufgeschnitten mit hausgemachtem Ketchup

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