

# 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.

Wir bilden zukünftige Profis im Service und in der Küche aus, die Lehrlings Ausbildung liegt uns sehr am Herzen.

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

## 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
- **Seminar und Bankett-Raum 32 Sitz-Plätze**  
Sitzung, Meetings, Kongress, GV und Bankette
- **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  
Fertig- Menü aus der Wyberg Küche

Familien Peter + Luzia Aeschlimann - Mathiuet  
Martin + Carol Aeschlimann - Besmer  
Rebecca Aeschlimann

„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)



## **Gourmet- Menü «Pratum»**

### **1. Spargel-Creme-Suppe**

Geräucherter Wels/ Baumnuss- Pesto

### **2. Rohschinken-Ravioli**

Rohschinken/ Ricotta

Zwiebel

### **3. Roastbeef vom Bio-Rind aus Embrach**

Rinds- Bäggli/ Roastbeef-Mousse

Sanddorn/ Tanne

### **4. Siedfleisch vom Bio-Rind aus Embrach**

Meerrettich/ Senf

Spargeln/

Geräucherte Kartoffel-Kreation

### **5. Käse Auswahl von Rolf Beeler**

Chutney/Feigen-Nuss-Brot/ Kümmel-Brätzeli

### **6. Dessertüberraschung**

## Weinbegleitung

### **Pinot Blanc**

Pinot Blanc

Gehring, Freienstein

### **DER FEDERWEISSER**

Cabernet Noir/ Cabernet Jura/

Caberneuf

Lienhard & Vögeli,

Teufen

### **Grüner Veltliner**

Grüner Veltliner

Österreich

### **Elias Mora Crianza**

Tinta de Toro

Spanien

### **Likör-Portwein**

Zweigelt

Weingut Steiner

Dättlikon

### **USHAS**

Rosenmuskateller

Österreich

**6 Gänge Menü 138.00/ Wein 172.00/ Alkoholfrei 158.00/ Bier 168.00**

**5 Gänge Menü 125.00/ Wein 159.00/ Alkoholfrei 145.00/ Bier 155.00**

**4 Gänge Menü 108.00/ Wein 147.00/ Alkoholfrei 133.00/ Bier 138.00**

## **Gourmet- Menü «Aqua»**

### **1. Bärlauch-Creme-Suppe**

Bärlauch aus Teufen/  
Mariniertem Saibling

### **2. Spargel-Mousse**

Spargel/ Sauerampfer/  
Feta

### **3. Scampi**

Gurke/ Radiesli/ Erbse

### **4. Swiss Alpin Lachs**

pochiert/ Spargeln  
Sushi- Ingwer/ Waffel

oder

### **4. Kichererbsen aus dem Rafzerfeld**

Kichererbsen- Flan/ Karotten-Gemüse/  
Falafel

### **5. Käse Auswahl von Rolf Beeler**

Chutney/Feigen- Nuss- Brot/ Kümmel- Brätzeli

### **6. Dessertüberraschung**

## Weinbegleitung

### **Heida**

Heida  
Will, Neukom

### **Cuvée Blanc**

Chardonnay/ Federweis  
Schloss Teufen

### **Schieferterrassen**

Riesling  
Deutschland

### **Freche Göre**

Helios/ Muscaris  
Weingut Schwarz,  
Freienstein

### **Elias Mora Crianza**

Tinta de Toro  
Spanien

### **Likör-Portwein**

Zweigelt  
Weingut Steiner  
Dättlikon

### **USHAS**

Rosenmuskateller  
Österreich

6 Gänge Menü 138.00/ Wein 172.00/ Alkoholfrei 158.00/ Bier 168.00

5 Gänge Menü 125.00/ Wein 159.00/ Alkoholfrei 145.00/ Bier 155.00

4 Gänge Menü 108.00/ Wein 147.00/ Alkoholfrei 133.00/ Bier 138.00

## Kalte Vorspeisen

<b>Rinds- Tartar</b>		<b>25.50</b>
mild, mittel oder scharf		
Belperknolle/ Zwiebel/ Senf		
Kräuter-Toast		
	<b>Hauptgang</b>	<b>39.50</b>

<b>Wels-Tartar aus dem Rhein</b>		<b>24.50</b>
Geräuchert/ Orange/ Buttermilch		
Orangen-Scons		

<b>Roastbeef vom Bio-Rind aus Embrach</b>		<b>24.50</b>
Rinds-Bäggli/ Roastbeef-Mousse		
Sanddorn/Tanne		

## Suppen

<b>Hummer-Schaum-Suppe</b>		<b>18.50</b>
Vanille von THE VANILLA (die Beste Vanilleschote der Schweiz)		
Hummer-Tortellini		

<b>Spargel-Creme-Suppe</b>		<b>16.50</b>
Geräucherter Wels/ Baumnuss-Pesto		

## Salate

**Bunter Blattsalat** **12.50**  
Gemüse-Carpaccio/ Blattsalat/ Sprossen

**Salat „Mêlé“** **14.50**  
Gemüse/ Blattsalat/ Sprossen

### Salatsaucen nach Wahl:

Französisch  
Italienisch  
geräuchertes Kartoffel-Dressing

## Warme Vorspeisen

**Knuspriger Kalbs-Kopf** **18.50**  
Kalbs-Kopf vom Bio-Kalb aus Embrach/  
Frühlings-Gemüse/ Frischkäse

**Rohschinken-Ravioli** **18.50**  
Rohschinken/ Ricotta  
Zwiebel

**Hausgemachte Hummer Tortellini** **25.00**  
Hummer/ Weizen aus Oberembrach/  
Hummer-Schere-Krokette

## Hausspezialitäten

**Siedfleisch vom Bio-Rind aus Embrach** **47.50**  
Meerrettich/ Senf  
Spargeln/  
Geräucherte Kartoffel-Kreation

**Doppeltes Rinds-Entrecôte** **Pro Person 61.50**  
(Plattengericht wird in einem Gang serviert) **für 2 Personen**  
Bio- Rind aus Embrach/Portwein-Jus/  
Spargeln/ Tomaten/  
Geräucherte- Kartoffel- Kreation

**Bio-Kalbs-Kotelette aus Embrach** **61.50**  
Portwein-Jus/ Karotten-Gemüse/  
Rosmarin-Laugen-Terrine

## Haus- Klassiker

**Sinfonie von Rind & Hummer** **63.50**  
Hummerschwanz/ Knochengereiftem Rindsfilet  
Gemüse-Dip/ Kräuter- Pralinen

**Kalbschnitzel mit Morchelsauce** **48.50**  
Morchel-Rahm-Sauce/ Gemüse garnitur/  
hausgemachten Nudeln **klein 43.50**

**Doppelter Knochengereifter-Rindsfilet-Kopf** **Pro Person 64.50**  
(Plattengericht wird in einem Gang serviert) **ab 2 Personen**  
Hollandaise-Schaum/ Morchel- Rahm- Sauce/Portwein-Jus  
Gemüse/ Kartoffel- Krokette



## Fischgerichte

**Hummer aus Kanada** **63.50**  
gebratener ausgelöster Hummer/  
Venere Reis/ Schaumwein

**Duo vom Zander** **56.50**  
Zander- Filet gebraten/ Zander- Bärlauch-Loli-Pop  
Zweierlei Spargeln/ Geräucherte Kartoffel-Kreation

**Egli aus Bischofszell** **59.50**  
Buchweizen-Teig/ Röstzwiebeln  
Sellerie/ Preiselbeeren

## Vegetarische Hauptgerichte

**Geschmorte Randen aus dem Thurgau** **35.50**  
Rande/ Ziegenkäse-Ravioli/ Baumnuss-Pesto

**Kichererbsen aus dem Rafzerfeld** **35.50**  
Kichererbsen-Flan/ Karotten-Gemüse/  
Falafel