

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.

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.

Wir sind in den meisten Fällen darauf eingerichtet.

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

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!



Apero

für in die Mitte des Tisches

Warmes Wild-Räucher-Würstli **11.50** 
mit Hausgemachtem-Ketchup

Falafel mit Kichererbsen aus dem Rafzerfeld **7.50**
mit Sauerrahm-Dip

Crostini-Brötli **8.00**
mit Wild-Salsiz

Suppen

Knoblauch-Crèmesuppe **11.50** 

Gemüse-Crèmesuppe **9.80**

Salate

Blattsalat **9.80**
gemischter Blattsalat
mit Radiesli und Granola

Gemischter Salat **12.50** 
aus versch. Gemüse- und Blattsalaten

Salatsaucen nach Wahl:

Französisch
Italienisch
geräucherte Kartoffel-Dressing

Mini-Salat im Glas **9.50**
mit mariniertem Gemüse, Blattsalat und Wildtrockenfleisch

Salat-Sauce für zu Hause **1 Flasche à 500 ml** **6.50**
weitere Angebote finden Sie in unserem Wyberg-Shop

Tartar's

Reh-Tartar

geräuchert/ Eingelegten Pilzen/ Frischkäse
Kräuter-Toast

24.50

Hauptgang 38.50

Rinds-Tartar

mild, mittel oder scharf
mit Belperknolle
Kräuter-Toast

24.50

Hauptgang 38.50

Wels-Tartar aus dem Rhein

geräuchert/ Orangen/ Frischkäse
Kräuter-Toast

23.50

Hauptgang 36.50

Karotten-Tartar

geräuchert/ getrocknete Tomaten/ Feta
Kräuter-Toast

18.50

Hauptgang 32.50

Warme Vorspeisen

Rind Momos

vom Bio-Rind aus Embrach
Kabis-Salat
Teriyaki Sauce

21.50

Bärlauch-Gnocchi

mit Chery-Tomaten und Belperknolle

16.50

als Hauptgang 29.50

Kalbs-Milken mit Pilzen

zusammen in Butter gebraten

19.00



Fischgerichte



Pochierter Alpin-Swiss-Lachs
mit Verjus-Sauce
Schwarzer Reis

51.50 

Forellenfilet "Bärlauch"
gebratene Filets
auf Bärlauch-Gnocchi
und Chery-Tomaten

39.50
klein 34.50

Forellen "Chnusperli"
knusprig gebacken ohne Teig
mit drei Saucen
Salzkartoffeln

33.50
klein 29.50

Vegetarische Hauptgerichte

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

33.50

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

36.00 

Wyberg-Spezialitäten

Rindsgeschnetzeltes «Dörrbirnen» **39.50**
vom Bio-Rind aus Embrach
in kräftiger Rotwein-Sauce geschmort
auf Rahm-Polenta

Cordon bleu „Maison“ **35.50**
gefüllte Schweinsschnitzel, **klein 30.50**
mit Rohschinken, Salbei und Käse
Pommes frites

Rindsfilet mit Aruna-Curry-Kruste **55.50**
Karotten-Cashewnuss-Püree
Rosmarin-Laugen-Terrine

Innereien Spezialitäten

Kalbsleberli nach Zunft Haus Art **42.50** 
mit Zwiebeln, Knoblauch **klein 37.50**
und feinen Kräutern, Rösti

Kalbs-Nierli «Trüffel» **38.50** 
mit Trüffelrahm-Sauce
Rösti

„Chuttle“ Zürcher Oberländer Art **31.50** 
in Weisswein-Rahmsauce mit Gemüsestreifen
Salzkartoffeln

„Chuttle“ Tessiner Art **31.50** 
in Tomatensauce und Käse überbacken
Salzkartoffeln

Wyberg- Burger's

Rinds-Burger- Wyberg	32.50
vom Embracher- Bio-Rind aus Embrach im Bun Haus-Sauce/Zwiebel-Chutney/Bio Wachtel-Ei Pommes frites	
Vegi-Burger- Wyberg	29.50
Akazien-Kichererbsen-Burger im Bun, Haus-Sauce/Zwiebel-Chutney/Bio Wachtel-Ei Pommes frites	
Pulled- Veal-Burger- Wyberg	31.50
vom Embracher- Bio-Kalb aus Embrach im Bun Pulled Veal/Preiselbeeren/Röstzwiebeln Pommes frites	

Wyberg- Klassiker

Knusper - Wildschweinschnitzel	39.50
in luftiger Panade	klein 34.50
Pommes frites	
Wildschwein- Braten	41.50
in kräftiger Rotwein-Sauce Spätzli	
Pouletbrust	38.50
Gemüsebouquet Ananas- Hibiskus- Chutney Hausgemachte Kartoffel- Krokette	
Gitzi- Hackbraten	42.50
mit leichter Morchel- Rahm-Sauce Gemüse garnitur Spätzli	
Trüffel- Geschnetzeltes	35.00
Schweinsstreifen in Trüffel- Rahm-Sauce	klein 30.00
Hausgemachte Nudeln	