

25. Chalber- Gourmet- Metzgete Das Original

- | | |
|--|-----------|
| 1. Kalbfleisch Kraftbrühe
Wachtelei | Fr. 7.50 |
| 2. Kalbfleisch Carpaccio
Angeräuchert Schwarzer Rettich | Fr. 9.90 |
| 3. Kalbfleisch Panna Cotta
Stangensellerie Zupfsalat Brot Chip | Fr. 9.90 |
| 4. Mini Frühlingsrolle
Gemüse Papayasalat Miso Mayonnaise | Fr. 9.80 |
| 5. Mini Kalbfleischkäse
Mandeln Rahm Wirsing | Fr. 9.90 |
| 6. Kalbsmilken Ragout
Schwarzer Reis Apfel Thymian | Fr. 13.50 |
| 7. Kalbs Nierli
Ebly Sherry Randen | Fr. 12.00 |
| 8. Kalbs Kopf
Knusper Mantel Quitten Baumnuss Pesto | Fr. 9.50 |
| 9. Kalbfleisch Ravioli
Morchel Rahmsauce | Fr. 10.50 |
| 10. Kalbs Grick
Lunge und Herz kräftiger Rotweinsauce Zwiebel Brötli | Fr. 9.50 |
| 11. Kalbs Voressen in gelber Curry-Sauce
Kokosmilch Cashewnuss Kokos Kartoffelstock | Fr. 14.90 |
| 12. Kalb Schnitzel
Knusper Panade Preiselbeeren Kabis Salat | Fr. 16.50 |
| 13. Kalbs Leberli
Cognac Butter Rösti | Fr. 16.50 |
| 14. Kalbs Züngli
Geräuchert Karotten Ingwer | Fr. 15.50 |
| 15. Mini Kalbs Hamburger
Kalbs Meat Remouladensauce Zwiebel | Fr. 10.50 |
| 16. Kalb im Rohschinken Kräuter Mantel
geräucherte Kartoffel Kreation | Fr. 21.00 |
| 17. Kalbfleisch Rahmglace mit Eiercognac | Fr. 8.50 |

Erklärungen und Informationen finden Sie auf der Rückseite

Erklärung & Informationen

Unsere Chalber Gourmet Metzgete besteht aus 17 verschiedenen Gerichte.

Alles kleine Portionen des Kalbes.

Die Idee dahinter ist, mehrere Gerichte nacheinander zu geniessen und sich Schritt für Schritt durch die Karte zu probieren.

Wir empfehlen, zu Beginn zwei bis drei Gerichte zu bestellen. Nachdem Sie die genossen haben, kommt unser Service wieder bei Ihnen vorbei und Sie können wieder nachbestellen.

Unsere Kälber beziehen vom Bio Bauer Martin und Ursina Benz Berghof Embrach.

Als süssen Abschluss dürfen Sie gerne einen Blick in unsere Dessertkarte werfen.

Daten 2027

5. Februar | 6. Februar | 7. Februar
12. Februar | 13. Februar | 14. Februar
19. Februar | 20. Februar | 21. Februar

Weitere Events im Wyberg



**SCHLACHTTHUUS
BEER & DINE**

FREITAG, 20.3.2026 AB 18.30 UHR

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN UND GENIESSEN SIE UNSER
BEER & DINE IM WYBERG.
YVES HAUSSENER VOM SCHLACHTTHUUS BIER AUS LUFINGEN
FÜHRT DURCH DEN ABEND.
GENIESSEN SIE EIN 5 GANG MENÜ MIT DEN PASSENDEN BIEREN
DAZU.

WIRTSHUS ZUM WYBERG/WYBERG.CH/0448654972



WURSTEREI

MITTWOCH, 20.5.2026, 18:00-21:30 UHR
MITTWOCH, 1.7.2026, 18:00-21:30 UHR

WIR BIETEN EINEN GRILLABEND VOR DEM HAUS MIT
VERSCHIEDENEN WURST-SPEZIALITÄTEN VON UNS AN.
DIVERSE WÜRSTE MIT DEN PASSENDEN SAUCEN, SALATEN UND
BROT FÜR 35.00 FR. PRO PERSON.

EINFACH GENIESSEN UND ENTSPANNEN!

WIRTSHUS ZUM WYBERG/WYBERG.CH/0448654972



WYBERG'S WILD BUFFET

DONNERSTAG, 17.9.2026 AB 18.00 UHR
DONNERSTAG, 15.10.2026 AB 18.00 UHR

IM SEVINO UND IN DER WIRTSSTUBE

REICHHALTIGES WILDBUFFET MIT VERSCHIEDENEN
WILDGERICHTEN

WIRTSHUS ZUM WYBERG/WYBERG.CH/0448654972