

Herzlich willkommen im Wyberg und... ...im Gourmet-Restaurant Pratum

„Pratum“ steht für eine Wiesen-, Wald- und Garten-Küche. Produkte, welche bei uns in der Umgebung wachsen und gedeihen liegen uns am Herzen. Diese spicken wir mit einer Prise auserlesenen Zutaten aus der weiten 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 Gourmet-Restaurant Pratum**
im 1. Stock 50 Sitz-Plätze
- **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
Spargel/Rahm/ Zitronenverbene

2. Geschmorte Wachtel aus Embrach
Mais/ Randen/ Löwenzahn

3. Reh-Tartar
geräuchert/ Eingelegte Pilze/
Rettich/ Nuss Brioche

4. Gitzi-Rücken
Rohschinken/ Kräuter/
Portwein-Jus/ Karotten/
Geräucherte Kartoffel-Kreation

oder

4. Crevetten aus Winterthur
Gebratene Crevetten/ Edamame aus Freienstein
Kartoffel-Mais-Terrine/
Sushi Ingwer aus Freienstein

5. Käse Auswahl von Rolf Beeler
Chutney/Feigen- Nuss- Brot/
Kümmel- Brätzeli/ Panforte

6. Dessertüberraschung

Weinbegleitung

Riesling Czurda
Riesling
Ungarn

Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc
Gehring, Freienstein

Solaris
Solaris
Berghöfler Weine
Dättlikon

Kleiner Bock
Cabernet Cortis/Marechal Foch/
Merlotin
Weingut Schwarz,
Freienstein

Crémant Rosé
Pinot Noir
Hamacht Weine, Teufen

Nota Bene
Pinot Noir/ Cabernet Dorsa
Frohhof, Neftenbach

Schlitzohr
Roter Riesling-Sylvaner
Gewürztraminer
Rii Wii, Teufen

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

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

Reh-Tartar		25.50
Geräuchert/ Eingelegte Pilze/ Rettich		
Nuss Brioche		

Fasanen-Terrine		27.50
Radiesli/ Schwarze Baumnüsse		
Nuss Brioche		

Suppen

Fasanen-Kraftbrühe		15.50
Schmor-Ravioli/ Birnen		

Spargel-Creme-Suppe		16.50
Spargel/ Rahm/ Zitronenverbene		

Salate

Bunter Blattsalat **13.50**
Gemüse-Carpaccio/ Blattsalat/ Sprossen

Salat „Mêlé“ **15.50**
Gemüse/ Blattsalat/ Sprossen

Salatsaucen nach Wahl:

Französisch
Italienisch
geräuchertes Kartoffel-Dressing

Warme Vorspeisen

Geschmorte Wachtel aus Embrach **24.50**
Mais/ Randen/ Löwenzahn

Sellerie-Ravioli **18.50**
Eigelb/ Eingelegte Pilze/
Preiselbeeren

Hausgemachte Crevetten- Tortellini **25.00**
Crevetten aus Winterthur/ Rahm/
Weizen aus Oberembrach/ Rettich

Hausspezialitäten

Bio-Kalbs-Kotelette aus Embrach **61.50**
Portwein-Jus/ Rettich-Gemüse/
Geräucherte Kartoffel Kreation

Perlhuhn aus Teufen **57.50**
Perlhuhn- Brust/ Portwein-Jus
Ringelblumen aus Rorbas
Mais-Cake

Gitzi-Rücken **57.50**
Rohschinken/ Kräuter/ Portwein-Jus
Karotten/ Geräucherte Kartoffel-Kreation

Haus- Klassiker

Rind & Crevetten **65.50**
Crevetten aus Winterthur/ Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet
Gemüse-Dip/ Kräuter-Pralinen

Kalbschnitzel mit Morchelsauce **52.50**
Morchel-Rahm-Sauce/ Gemüse/
hausgemachten Nudeln **klein 47.50**

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-Kroketten

Aufpreis Gemüse anstelle Beilage **5.00**



Fischgerichte

Crevetten aus Winterthur **59.50**
Gebratene Crevetten/ Edamame aus Freienstein
Kartoffel-Mais-Terrine/
Sushi Ingwer aus Freienstein

Zander aus Rafz **56.50**
Zander-Filet gebraten/
Ringelblumen aus Rorbass
Karotten/ Mais-Cake

Egli aus Rafz **59.50**
Buchweizen-Teig/ Röstzwiebeln
Wurzel-Spinat/ Pinienkernen/
Rettich

Vegetarische Hauptgerichte

Kartoffel-Mais-Curry-Terrine **35.50**
Kartoffel/ Karotten/ Curry

Hummus-Flan **35.50**
Kichererbsen aus dem Rafzerfeld/ Karotten/
Cashewnuss/ Falafel