

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 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!



Apero

für in die Mitte des Tisches

Warmes Wild-Räucher-Würstli
mit Hausgemachtem-Ketchup

11.50 

Falafel mit Kichererbsen aus dem Rafzerfeld
mit Sauerrahm-Dip

7.50

Crostini-Brötli
mit Wild-Salsiz

8.00

Trüffel-Pommes
Trüffel-Mayo

9.50 

Suppen

Knoblauch-Crème Suppe

11.50 

Gemüse-Crème Suppe

9.80

Fasanen- Kraftbrühe
mit Wachtelei aus Embrach

11.50 

Salate

Blattsalat

gemischter Blattsalat
mit Stangensellerie, Süss- Sauren Wachtel-Eier und Granola

10.50

Gemischter Salat

aus versch. Gemüse- und Blattsalaten

13.50 

Salatsaucen nach Wahl:

Französisch/ Italienisch/ geräucherte Kartoffel-Dressing

Mini-Salat im Glas

mit mariniertem Gemüse, Blattsalat und Wildtrockenfleisch

9.50

Kalte Vorspeisen

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

Karotten-Tartar

geräuchert/ getrocknete Tomaten/ Frischkäse
Kräuter-Toast

18.50

Hauptgang 32.50

Fasanen-Terrine

Radieschen/ Schwarze Baumnüsse
Nuss Brioche

25.50

Warme Vorspeisen

Kalb-Frühlingsrolle

Zwiebel-Chutney/
Miso-Mayonnaise

19.50

Sellerie-Ravioli

Eigelb/ Eingelegten Pilzen/ Preiselbeeren

16.50

Empanada-Rolle

Rindshackfleisch/ Frühlingszwiebeln/ Ei
Frischkäse

23.50

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

6.50

Fischgerichte



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

51.50 

Lachs-Forellenfilet
gebratene Filets vom Kundelfingerhof TG
mit Artischocken und getrockneten Tomaten
Rosmarin-Laugen-Terrine

43.50
klein 38.50

Lachs-Forellen "Chnusperli"
vom Kundelfingerhof TG
knusprig gebacken ohne Teig
mit drei Saucen
Salzkartoffeln

38.50
klein 33.50

Vegetarische Hauptgerichte

Kichererbsen-Flan
Kichererbsen/ Curry/
Karotten/ Cashewnuss/ Falafel

33.50

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

36.00 

Wyberg-Spezialitäten

Reh-Ragout 41.50
Pilzen
Spätzli

Wildschwein-Cordon bleu Rolle 45.50
Schinken/ Käse/ Salbei
Pommes frites

Cordon bleu „Maison“ 37.50
gefüllte Schweinsschnitzel
Rohschinken/ Käse/ Salbei
Pommes frites
klein 32.50

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

Innereien Spezialitäten

Wildschwein-Leber aus Zürcher Wälder 42.50 
mit Zwiebeln, Knoblauch
und feinen Kräutern, Rösti
klein 37.50

Wild-Herz-Ragout 31.50 
in kräftiger Rotwein-Sauce
auf Rahm-Polenta

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

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

Aufpreis Saison-Salat anstelle Beilage 5.00

Aufpreis Gemüse anstelle Beilage 5.00


Wyberg- Klassiker

Wild- Burger- Wyberg 33.50
Wild aus Regionaler Jagd im Bun
Haus-Sauce/Zwiebel-Chutney/Bio Wachtel-Ei
Pommes frites

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- Kroketten

Kalbshackbraten mit Morchelsauce 44.50 
hausgemachter Hackbraten **klein 39.50**
nach Familien Rezept
mit Morchelrahmsauce
Gemüse garnitur, Spätzli (Spätzli sind nicht Glutenfrei)

Kalb- Geschnetzeltes 46.00
Pilz- Rahm- Sauce **klein 41.00**
Rösti

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