

# 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!



## Suppen

**Knoblauch-Crème Suppe**

**11.50** 

**Gemüse-Crème Suppe**

**9.80**

**Fasanen- Kraftbrühe**  
mit Wachtelei aus Embrach

**11.50** 

## Salate

**Blattsalat**

**10.50**

gemischter Blattsalat

Stangensellerie/ Gefriergetrocknetes Mediterranes Gemüse/ Granola

**Gemischter Salat**

**13.50** 

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

**Rindsleber auf Salatbeet**

**21.50**

Blattsalat/ Geräuchertes Kartoffel Dressing

## 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

**6.50**

weitere Angebote finden Sie in unserem Wyberg-Shop

## 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

**Rinds-Leber vom Embracher-Rind** 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

**Rinds-Burger-Wyberg** 33.50  
Rind aus Embrach 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 (Spätzli sind nicht Glutenfrei)

**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)

**Rindsfilet «Stroganoff»** 47.00   
Paprikarahm-Sauce/ Peperoni/ Essiggurken klein 42.00  
Spätzli (Spätzli sind nicht Glutenfrei)

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