

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)



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		

Crevetten-Creme-Suppe		18.50
Crevetten aus Winterthur/		
Ravioli/ Rettich		

Salate

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

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

Salatsaucen nach Wahl:

Französisch
Italienisch
geräuchertes Kartoffel-Dressing

Warme Vorspeisen

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

Rinds-Roulade «Capuns» **21.50**
Rind vom Embri-Beef/ Mangold/
Zwiebeln/ Wild-Salsiz

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

Hausspezialitäten

Doppeltes Rinds-Entrecôte **Pro Person 62.50**
(Plattengericht wird in einem Gang serviert) **für 2 Personen**
Embri-Beef/ Portwein-Jus/
Bohnen-Gemüse/ Tomaten/
Kartoffel-Terrine

Wildschwein-Entrecôte **54.50**
Wildschwein-Rücken/ Sezuan-Pfeffer aus Rorbas
Karotten/ Portwein-Jus/
Ringelblumen aus Rorbas/
Mais-Cakes

Siedfleisch vom Embri-Beef **49.50**
Meerrettich/ Mais-Gemüse/ Hollandaise-Schaum
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/ **klein 47.50**
hausgemachten Nudeln

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

Hummus-Flan/

Sushi Ingwer aus Freienstein

Zander aus Rafz **56.50**

Zander-Filet gebraten/

Ringelblumen aus Rorbas

Karotten/ Mais-Cake

Egli aus Rafz **59.50**

Buchweizen-Teig/ Röstzwiebeln

Gartenkräuter/ Schwarzer-Reis

Senf-Dip

Vegetarische Hauptgerichte

Kohlrabi aus der Schloss Gärtnerei **35.50**

Kohlrabi/ Yuzu/ Bohnen-Gemüse

Garten-Kräuter

Hummus-Flan **35.50**

Kichererbsen aus dem Rafzerfeld/ Karotten/

Cashewnuss/ Falafel