

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
gemischter Blattsalat
Karotten-Chutney/ 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 24.50
geräuchert/ Eingelegten Pilzen/ Frischkäse
Kräuter-Toast **Hauptgang 38.50**

Rinds-Tartar 24.50
mild, mittel oder scharf
mit Belperknolle
Kräuter-Toast **Hauptgang 38.50**

Karotten-Tartar 18.50
geräuchert/ getrocknete Tomaten/ Frischkäse
Kräuter-Toast **Hauptgang 32.50**

Roastbeef vom Embri-Beef 23.50
Mariniertes Gemüse/
Sauce Tartar

Fasanen-Terrine 25.50
Radieschen/ Schwarze Baumnüsse
Nuss Brioche

Warme Vorspeisen

Kalb-Frühlingsrolle 19.50
Zwiebel-Chutney/
Miso-Mayonnaise

Bärlauch-Gnocchi 17.50
mit Chery-Tomaten und Belperknolle **als Hauptgang 31.50**

Empanada-Rolle 23.50
Rindshackfleisch/ Frühlingszwiebeln/ Ei
Frischkäse

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 "Bärlauch"
gebratene Filets vom Kundelfingerhof TG
auf Bärlauch-Gnocchi
und Chery-Tomaten

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

Wildschwein-Ragout 39.50
Rotwein-Sauce/ 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

Rinds- Entrecôte vom Embri- Beef 56.50 
Sanft rosa gebraten/
Kräuterbutter/ Annans- Hibiskus- Chutney
Gemüse/ Pommes frites

Innereien Spezialitäten

Rinds- Leber vom Embri- Beef 42.50 
mit Zwiebeln, Knoblauch
und feinen Kräutern, Rösti
klein 37.50

Rinds-Grick vom Embri- Beef 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)

Rinds «Stroganoff» 43.00 
Geschmortes Rinds- Voessen vom Embri-Beef
Paprikarahm-Sauce/ Peperoni/ Essiggurken
Spätzli (Spätzli sind nicht Glutenfrei)

Rinds-Geschnetzeltes 41.50 
Rind vom Embri-Beef/ Senf-Sauce
auf Rahm-Polenta