

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. Wild- Kraftbrühe
Senf/ mariniertes Reh

2. Geräucherter Wels
Wels aus dem Rhein/ mariniertes Gemüse
Buttermilch-Sorbet

3. Wachtel-Donut
Wachtel-Terrine/ Kräuter
Stachelbeeren/ Nuss Brioche

4. Duo vom Wildschwein
Rücken/ Prickel-Kraut/ Ravioli
Portwein-Jus/ Kürbis-Gemüse

oder

4. Crevetten aus Winterthur
gebratene Crevetten/
fermentierter Roter-Spitz-Kabis/
Sushi Ingwer aus Freienstein/
Kräuter- Pralinen

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

6. Dessertüberraschung

Weinbegleitung

Nöbilis (Sherry)
Riesling-Sylvaner
Tria Weine
Freienstein

Grüner Veltliner
Grüner Veltliner
Österreich

Rohrspatz
Federweisse/ Gewürztraminer
Rii Wii, Teufen

Amarone di Valpolicella
Rondinella/ Corvina/ Veronese
Italien

Coup d'Foudre, Dezaley
Chasselas
Lausanne

Nota Bene
Assemblage
Weingut Frohhof
Neftenbach

Riesling Strohwein
Riesling
Weingut Kilchsperger
Flaach

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		

Geräucherter Wels		24.50
Wels aus dem Rhein/ mariniertes Gemüse		
Buttermilch-Sorbet		

Fasanen-Terrine		27.50
Blaubeere/ Zwiebeln/ Thymian		
Scone		

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

Nüsslisalat „Chef“ **19.50**
Speck/ Croûtons/ Ei

Salatsaucen nach Wahl:

Französisch
Italienisch
geräuchertes Kartoffel-Dressing

Warme Vorspeisen

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

Rohschinken-Ravioli **18.50**
Mascarpone/ Kräuter
Tomaten/ Zwiebeln

Wild-Gerichte

Rehrücken „Grand Veneur“ (Plattengericht wird in einem Gang serviert) Rotkraut/ Marroni/ Herbstgemüse/ Spätzli	64.50
Rehschnitzel „Kleopatra“ Feigen/ Honig- Balsamico- Sauce Rotkraut/ Marroni/ Spätzli	52.50 Klein 46.50
Hirschschnitzel „Grappa“ Grappa- Rahm- Sauce Rotkraut/ Marroni/ Spätzli	51.50 Klein 45.50
Duo vom Wildschwein Rücken/ Sezuan- Pfeffer aus Rorbas/ Ravioli Portwein- Jus/ Kürbis- Gemüse	55.50
Pfeffer Potpourri Reh-, Hirsch- und Wildschweinpfeffer in separatem Töpfchen serviert, Spätzli/ Kartoffelstock/ Polenta	48.00

Hausspezialitäten

Reh im Rohschinken-Mantel **51.50**
Portwein-Jus/ Kräuter
fermentierter Roter-Spitz-Kabis/
Kräuter-Pralinen

Siedfleisch vom Embri-Beef **49.50**
Meerrettich/ Bohnen-Gemüse
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/
fermentierter Roter-Spitz-Kabis/
Sushi Ingwer aus Freienstein/
Kräuter- Pralinen

Zander aus Rafz **56.50**
Zander- Filet gebraten/
Ringelblumen aus Rorbas
Kürbis/ 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

Gelbe Erbsen vom Martella-Hof **35.50**
Pilz- Terrine mit Pilzen aus Effretikon/ Gelbe Erbsen/
Kürbis- Gemüse