

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. Hirsch-Filet
Randen-Gemüse/ Kräuter
Portwein-Jus/
Gelbe Erbsen vom Martella-Hof

oder

4. Duo vom Swiss Lachs
Pochiert/ Pralinen
Verjus/ Kürbis-Gemüse

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

6. Dessertüberraschung

Weinbegleitung

Nöbilis (Sherry)

Riesling-Sylvaner

Tria Weine

Freienstein

Heida

Savagnin Blanc

Weingut Neukom, Wil

Rohrspatz

Federweisse/ Gewürztraminer

Rii Wii, Teufen

Blafränkisch

Blafränkisch

Weingut Baur

Berg am Irchel

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
Zwetschgen aus Teufen/ 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 Gemüse- Carpaccio/ Blattsalat	13.50
---	--------------

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

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

Salatsaucen nach Wahl:

Französisch
Italienisch
geräuchertes Kartoffel- Dressing

Warme Vorspeisen

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

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

Wild-Gerichte

Rehrücken „Grand Veneur“

64.50

(Plattengericht wird in einem Gang serviert)

Rotkraut/ Marroni/ Herbstgemüse/
Spätzli

Rehschnitzel „Kleopatra“

52.50

Feigen/ Honig- Balsamico- Sauce

Klein 46.50

Rotkraut/ Marroni/ Spätzli

Hirschschnitzel „Grappa“

51.50

Grappa- Rahm- Sauce

Klein 45.50

Rotkraut/ Marroni/ Spätzli

Duo vom Wildschwein

55.50

Rücken/ Sezuan- Pfeffer aus Rorbas/ Ravioli

Portwein- Jus/ Kürbis- Gemüse

Pfeffer Potpourri

48.00

Reh-, Hirsch- und Wildschweinpfeffer

in separatem Töpfchen serviert,

Spätzli/ Kartoffelstock/ Polenta

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/ **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/
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