

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
gemischer Blattsalat
Stangensellerie-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

Warme Vorspeisen

Kalb-Frühlingsrolle	19.50	
Zwiebel-Chutney/ Miso-Mayonnaise		
Kürbis-Ravioli	19.50	
Ricotta/ Chutney	als Hauptgang 36.50	
Salat-Sauce für zu Hause	1 Flasche à 500 ml	8.00
weitere Angebote finden Sie in unserem Wyberg-Shop		

Fischgerichte



Pochierter Alpin-Swiss-Lachs
mit Verjus-Sauce
Schwarzer Reis

51.50 

Lachs-Forellenfilet "Feigen"
gebratene Filets vom Kundelfingerhof TG
Rosmarin-Laugen-Terrine
Feigen/ Honig-Balsamico-Sauce

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

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

33.50

Gärtnerinnen Teller
verschiedene Gemüse/ marinierten Pilzen/
mini Rösti

36.00 

Wyberg-Spezialitäten

Wildschwein-Ragout 39.50
Rotwein-Sauce/ Pilzen
Spätzli

Reh Gehacktes 29.50
Hörnli
Öpfelmuess

Cordon bleu „Maison“ 37.50
gefüllte Schweinsschnitzel
Rohschinken/ Käse/ Salbei
Pommes frites
klein 32.50

Rindsfilet mit Pilz- Kruste 58.50
Gemüsebouquet
Hausgemachte Kartoffel- Kroketten

Innereien Spezialitäten

Kalbs- Leber 42.50 
Zwiebeln/ Knoblauch/ Kräuter
Rösti
klein 37.50

Rinds-Grick vom Embri- Beef 31.50 
in kräftiger Rotwein-Sauce
auf Rahm- Polenta

„Chuttle“ Zürcher Oberländer Art 31.50 
Weisswein- Rahmsauce/ Gemüsestreifen
Salzkartoffeln

„Chuttle“ Tessiner Art 31.50 
Tomatensauce/ 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

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

Kalbshackbraten mit Morchelsauce **44.50** 
Hausgemachter Hackbraten **klein 39.50**
nach Familien Rezept
Morchelrahmsauce/ Gemüse garnitur
Spätzli (Spätzli sind nicht Glutenfrei)