

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. Kürbis-Creme-Suppe
Kürbis-Parfait/ Orangen

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

3. Reh-Cannelloni
Quitten-Ingwer-Mousse/ Sushi Ingwer
Mini-Kiwi aus Carols-Garten

4. Hirsch-Rücken
Randen-Gemüse aus Embrach/ Kräuter
Portwein-Jus/ Baumnüsse
Ziegenkäse-Ravioli

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

Gelber Muskateller

Muscat Blanc

Weingut Baur,
Berg am Irchel

Heida

Savagnin Blanc

Weingut Neukom, Wil

Solaris

Solaris

Berghöfler Weine,
Dättlikon

Meisterhandwerk

Léon Millot

Weingut Lenz
Uesslingen-Buch TG

Coup d'Foudre, Dezaley

Chasselas

Lausanne

Nota Bene

Assemblage

Weingut Frohhof
Neftenbach

Sweet Heart

Gewürztraminer

Weingut Steiner,
Dättlikon

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/ Rettich aus Bülach/ Preiselbeeren		
Nuss Brioche		

Fasanen-Terrine		27.50
Quitten aus Teufen/ Schwarze Baumnüsse		
Nuss Brioche		

Saibling-Rolle		25.50
Mariniert/ Violetter Chinakohl aus Bülach		
Buttermilch/ Apfel		

Suppen

Fasanen-Kraftbrühe		18.50
Fasanenfilet im Rohschinken-Mantel/ Kräuter		

Crevetten-Creme-Suppe		18.50
Violetter-Chinakohl aus Bülach/		
Crevette aus Winterthur		

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

Rohschinken-Ravioli Mascarpone/ Kräuter Tomaten/ Zwiebeln	21.50
--	--------------

Wild-Ravioli Wildschwein-Schulter/ Pinot Noir Kürbis	21.50
---	--------------

Wild-Gerichte

Rehrücken „Grand Veneur“

65.50

(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

Hirsch- Rücken

59.50

Randen-Gemüse aus Embrach/ Kräuter

Portwein- Jus/ Baumnüsse

Ziegenkäse- Ravioli

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
Violetter-Chinakohl aus Bülach/
Kräuter-Pralinen

Fasanenbrust aus Teufen **59.50**
Portwein-Jus/ Kürbis-Gemüse
Kartoffel-Terrine

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