

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 Pratum 50 Sitzplätze**
unser Gourmet Restaurant im 1. Stock
- **Die Wirtsstube im Erdgeschoss 70 Sitzplätze**
unser traditionelles Schweizer Restaurant im parterre
- **Seminar und Bankett-Raum 32 Sitzplätze**
Sitzung, Meetings, Kongress, GV und Bankette im parterre
- **Terrasse im 1. Stock** März bis Oktober Sonnen Terrasse
November bis Februar Fondue Chalet
- **Catering-Service** ganze Schweiz
- **Wyberg Shop Verkauf von diversen Wyberg Produkten**
Wild-Räucher Produkte
Salatsaucen
Wein Verkauf
Fertig- Menü aus der Wyberg Küche

Familien Peter + Luzia Aeschlimann - Mathiuet
Martin + Carol Aeschlimann - Besmer
Rebecca Aeschlimann



Gourmet Menü «Pratum»

Weinbegleitung

1. Fasanenkraftbrühe

Fasanenfilet im Rohschinken-Mantel | Kräuter

Nöbelis

Riesling-Sylvaner

Tria Weine, Freienstein

2. Geräuchertes Kalbfleisch-Carpaccio

Bio-Kalb aus Embrach | Rettich aus Bülach

Heida

Heida

Weingut Neukom, Wil ZH

3. Reh Cannelloni

Quitten Ingwer Mousse | Sushi Ingwer

Mini Kiwi aus Carol`s Garten

Solaris

Solaris

Berghöfler Weine, Dättlikon

4. Fasanenbrust aus Teufen

Pastinaken | Süssholz |

Portwein Jus |

Kartoffel Terrine

Dimonios

Cannonau

Sardinien, Italien

oder

4. Duo vom Gewürz-Swiss Lachs

geräuchert | Kroketten

Verjus | Randen Gemüse

Coup d'Foudre, Dezaley

Chasselas

Familie Utiger, Lausanne

5. Käse Auswahl von Rolf Beeler

Chutney | Feigen Nuss Brot |

Kümmel Brätzeli | Panforte

VIB

Assemblage

Weingut Baur

Berg am Irchel

6. Dessertüberraschung

Schlitzhohr

Roter-Riesling-
Sylvaner | Gewürztraminer

Rii Wii, Teufen

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

Pratum 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	Hauptgang	39.50
Nuss Brioche		

Fasanen-Terrine		27.50
Quitten aus Teufen Schwarze Baumnüsse		
Nuss Brioche		

Saibling-Rolle		25.50
Mariniert Violetter Chinakohl aus Bülach		
Buttermilch Apfel		

Pratum Suppen

Fasanen Kraftbrühe		18.50
Fasanenfilet im Rohschinken-Mantel Kräuter		

Crevetten Cremesuppe		18.50
Violetter-Chinakohl aus Bülach		
Crevette aus Winterthur		

Pratum 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

Pratum warme Vorspeisen

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

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

Pratum Spezialitäten

Reh im Rohschinkenmantel 51.50

Portwein Jus | Kräuter | Violetter-Chinakohl aus Bülach |
Kräuter Pralinen

Fasanenbrust aus Teufen 59.50

Portwein Jus | Pastinaken | Süssholz |
Kartoffel-Terrine

Bio Kalbs Kotelette aus Embrach 61.50

Portwein Jus | Randen Gemüse | Geräucherte Kartoffel Kreation

Pratum Klassiker

Rind & Crevetten 65.50

Crevetten aus Winterthur | Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet
Gemüse-Dip | Kräuter Pralinen

Kalbschnitzel mit Morchelsauce 55.50

Morchelrahmsauce | Gemüse | hausgemachte Nudeln **klein 50.50**

Doppelter Knochengereifter Rindsfiletkopf Pro Person 64.50

(Plattengericht wird in einem Gang serviert)

ab 2 Personen

Hollandaiseschaum | Morchelrahmsauce | Portwein Jus
Gemüse | Kartoffel Kroketten

Aufpreis Gemüse anstelle Beilage 5.00



Pratum Fischgerichte

Crevetten aus Winterthur 59.50

gebratene Crevetten | Pastinaken |
Sushi Ingwer aus Freienstein | Kräuter Pralinen

Zander aus Rafz 56.50

Zanderfilet gebraten | Ringelblumen aus Rorbas
Kürbis | Mais Cake

Egli aus Rafz 59.50

Buchweizen-Teig | Röstzwiebeln | Gartenkräuter | schwarzer Reis |
Senf-Dip

Pratum Vegetarisch

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