

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»

1. Fasanenkraftbrühe

Fasanenfilet im Rohschinken-Mantel | Kräuter

Weinbegleitung

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 Brätzel | 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	Hauptgang	39.50
Belperknolle Zwiebel Senf		
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 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

Pratum warme Vorspeisen

Rohschinken Ravioli 21.50

Mascarpone | Kräuter | Tomaten | Zwiebeln

Wild-Ravioli 21.50

Wildschwein-Schulter | Pinot Noir | Kürbis

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	