

Wyberg Spezialitäten

| | |
|------------------------------------|-------|
| Mango Kokosnuss Yuzu | 16.50 |
| Mango-Kokos- Mousse Mango Relish | |
| Yuzu Dip Kokos-Ingwer-Sorbet | |

| | |
|---|-------|
| Quitte aus Teufen Mandeln Rubi | 16.50 |
| Quitte-Schnitte Mandel Biskuit Quitten-Dip Rubi | |

| | |
|---|-------|
| Fruchtsalat «Modern» | 17.50 |
| Ananas-Carpaccio Mango Relish Orangen | |
| Litschi Sanddorn-Sorbet | |

| | |
|---|-------|
| Käse Auswahl von Rolf Beeler | 18.50 |
| Chutneys Birnenbrot Panforte Feigen Nuss Brot Kümmel Brätzeli | |

Mini Dessert

| | |
|---|------|
| Kastanien Caramel | 7.00 |
| Kastanien-Parfait Baumnuss Sauerrahm-Schaum | |

Dessert Tapas

Kleine Desserts, lassen Sie sich überraschen von unserer Patisserie.

| | |
|---------------------------------------|-------|
| 3 kleine, verschiedene Überraschungen | 9.50 |
| 5 kleine, verschiedene Überraschungen | 14.50 |

Wyberg Klassiker

| | |
|--|-------|
| Grosis Schnapszwetschgen | 13.50 |
| eingelegte, lauwarne Dörrzwetschgen Vanilleglace | |

| | |
|-----------------------|------|
| Caramelchöpfli | 9.50 |
| Rahm | |

| | |
|----------------------------|-------------|
| Öpfelchüechli | gross 13.50 |
| Vanillesauce Zimt-Zucker | klein 11.50 |

Wyberg Glace | Sorbet

| | | |
|---|-------|-------|
| «Baileys» | gross | 13.50 |
| Vanilleglace Mokka Baileysglace Baileys (4cl) Rahm | klein | 10.50 |
| «Dänemark» | gross | 13.50 |
| Vanilleglace Schokoladensauce Rahm | klein | 10.50 |
| «After Eight» | | 13.50 |
| Schokoladenglace Pfefferminzglace Schokoladensauce Rahm | | |
| Eiskaffee «Maison» | | 12.50 |
| aufgeschlagener Eiskaffee mit Likör und Rahm nach Hausrezept | | |
| Bananen Split "Wyberg" | | 15.50 |
| gebackene Bananen Vanilleglace Schokoladensauce Rahm | | |

Sorbets mit Alkohol

| | | |
|---|-------|-------|
| Orangen Kräuter | gross | 13.00 |
| Orangenlikör, Weingut Steiner Dättlikon | klein | 9.00 |
| Quitte | gross | 13.00 |
| Quitten Likör | klein | 9.00 |
| Apfel-Aronia | gross | 13.00 |
| Compleo Gin, Staatskellerei Zürich | klein | 9.00 |
| Sorbet mit Schaumwein | gross | 13.50 |
| Sorbet nach Wahl | klein | 9.50 |

Hausgemachte Sorbet`s und Glace`s

Sorbet:

Apfel-Aronia | Quitte | Orangen Kräuter | Himbeere | Sanddorn

Glace:

Vanille | Schokolade | Mokka- Baileys | Pfefferminz | Brennnessel | Marroni-Caramel

1 Kugel 5.00

Rahm 1.50

| | | | |
|----------------------------------|------|------|---------|
| Süssweine | | | 37.5 dl |
| Goldtröpfli | | 2020 | 59.00 |
| Weingut Schloss Teufen | | | |
| Dolce Vita | | 2021 | 65.00 |
| Weingut Lienhard, Teufen | | | |
| Schlitzohr | | 2023 | 49.50 |
| Rii Wii, Teufen | | | |
| Liebling, Trockenbeere | 50cl | 2021 | 60.00 |
| Weingut Schwarz, Freienstein | | 5 cl | 10.00 |
| Hell Drop | | 2018 | 63.50 |
| Weingut Neukom, Wil ZH | | 5 cl | 12.00 |
| Sweet Heart | 50cl | 2023 | 66.00 |
| Weingut Steiner, Dättlikon | | | |
| Tschida Beerenauslese | | 2017 | 65.50 |
| Österreich | | | |
| Grüner Veltliner Eiswein | | 2022 | 80.00 |
| Schloss Gobelsburg, Österreich | | | |
| Schieferterrassen Auslese | | 2019 | 78.00 |
| Familie Löwenstein, Deutschland | | | |
| Wachheimer Auslese | | 2017 | 58.00 |
| Familie Bürklin, Deutschland | | | |

Süsser Sherry und Likör und Portweine

| | | |
|----------------------------------|------|------|
| Pedro Ximenez, Colosia | 2 cl | 9.50 |
| Spanien | | |
| VIB | 4 cl | 8.00 |
| Weingut Baur, Berg am Irchel | | |
| Steiners Likörwein | 4 cl | 7.50 |
| Weingut Steiner, Dättlikon | | |
| Quinta de la Rosa (rot) | 4 cl | 8.50 |
| Quinta de la Rosa, Portugal | | |
| Quinta de la Rosa (weiss) | 4 cl | 8.50 |
| Quinta de la Rosa, Portugal | | |

Digestives

Fruchtbrände | Spezialbrände

| | | | |
|---|-----|------|-------|
| Quitten, Weingut Gehring Freienstein | 40° | 2 cl | 7.50 |
| Kirsch Lauerzer, Erismann Eschenmosen | 41° | 2 cl | 8.50 |
| Williams, Orator Pfungen | 41° | 2 cl | 10.00 |
| Gravensteiner, Erismann Eschenmosen | 41° | 2 cl | 7.50 |
| Himbeergeist, Orator Pfungen | 40° | 2 cl | 10.00 |
| Aprikosen, Erismann Eschenmosen | 41° | 2 cl | 7.50 |
| Vieille Prunes, Erismann Eschenmosen | 41° | 2 cl | 10.00 |
| Calvados Hors d'âge, Charles de Granville | 40° | 2 cl | 9.50 |
| Zwetschggen, Berghöfler Weine, Dättlikon | 42° | 2 cl | 7.00 |

Liköre

| | | | |
|--|-------|------|------|
| Wachteleier-Likör, Wirtshus zum Wyberg | 18° | 2 cl | 7.50 |
| Summ Summ, Marc mit Honig, Weingut Gehring | 38° | 2 cl | 8.00 |
| Nocino, Bergöfler Weine Dättlikon | 20° | 2 cl | 6.00 |
| Limoncello, Wirtshus zum Wyberg | 15.8° | 2 cl | 6.50 |
| Perossi Bitter | 29° | 2 cl | 8.50 |

Traubenbrände | Grappa

| | | | |
|------------------------------|-----|------|-------|
| Castle Grape, Schloss Teufen | 43° | 2 cl | 9.00 |
| Weindrusen, Schloss Teufen | 42° | 2 cl | 7.50 |
| Aurum, Weingut Lienhard | 41° | 2 cl | 9.00 |
| Grappa di Amarone | 42° | 2 cl | 12.50 |
| Grappa Berta Tre Soli Tre | 43° | 2 cl | 15.50 |
| Grappa di Moscato | 45° | 2 cl | 11.50 |
| Der rote Geist | 40° | 2 cl | 9.50 |

Rum

| | | | |
|--|-------|------|-------|
| Rum Diplomatico | 40° | 2 cl | 15.00 |
| Rum Single Cask, Fass #5, Orator Pfungen | 43° | 2 cl | 14.00 |
| Rum Millionario, Peru XO | 40° | 2 cl | 17.50 |
| Rum Saison XO, Distellerie Tessendier & Fils | 42° | 2 cl | 12.50 |
| Rum Saison Reserva | 43.5° | 2 cl | 10.50 |

Whisky

| | | | |
|---|-------|------|-------|
| Tsyri, Zürcher Lowland Whiskey, Hans Erismann | 40° | 4 cl | 12.50 |
| Chivas Regal | 43° | 4 cl | 12.50 |
| Mannochmore Single Malt Scotch Whiskey 15 Years | 53.5° | 4 cl | 32.00 |

Cognac | Brandy | Armagnac

| | | | |
|---|-----|------|-------|
| Âge du Fruit 10 Carats | 41° | 2 cl | 18.50 |
| Hennessy X.O. | 40° | 2 cl | 19.50 |
| Cognac Park VSOP | 40° | 2 cl | 10.00 |
| Baron Sigognac, Armagnac | 40° | 2 cl | 10.00 |
| Brandy, Steiner Dättlikon | 40° | 2 cl | 9.00 |
| Craft Beer Brandy, Schlachthuus Lufingen | 41° | 2 cl | 8.50 |
| Craft Beer Brandy Barrique, Schlachthuus Lufingen | 52° | 2 cl | 10.50 |

Gin

| | | | |
|---|-------|------|-------|
| Gin Velvet, Orator Pfungen | 40° | 4 cl | 12.50 |
| Gin Gorden | 37.5° | 4 cl | 8.00 |
| Swiss Blended Gin, Erismann Eschenmosen | 45° | 4 cl | 11.50 |
| Dry Gin Compleo, Staatskellerei Zürich | 41.5° | 4 cl | 11.50 |
| Am Chef sin Gin, Turicum Gin Lab | 45 ° | 4 cl | 13.50 |

Kaffee

| | |
|----------------------|------|
| Kaffee Crème | 5.00 |
| Milchkaffee | 5.20 |
| Kaffee Mélange | 7.00 |
| Espresso | 5.00 |
| Doppelter Espresso | 6.50 |
| Ristretto | 5.00 |
| Cappuccino | 6.00 |
| Latte Macchiato | 6.80 |
| Ice Macchiato (kalt) | 6.80 |

Kaffee mit Alkohol

| | |
|------------------------------------|------|
| Corretto | 7.00 |
| Kaffee Luz, (Obstbrand) | 7.00 |
| Kaffee Fertig | 7.00 |
| Kaffee Sprutz, Espresso mit Cognac | 7.00 |

Kaffee Spezialitäten

| | |
|---|-------|
| Kaffee Maison (Hausmischung Schlagrahm) | 11.00 |
| Kaffee Baileys (Baileys Schlagrahm) | 11.00 |
| Wiener Kaffee (Vanilleglace Schlagrahm) | 11.00 |
| Irish-Coffee (Irish-Whiskey Schlagrahm) | 13.00 |
| Golden Eye (Doppelter Espresso Macchiato Eierlikör) | 13.00 |
| Kaffee Amaretto (Amaretto Schlagrahm) | 11.00 |
| Affogato (Vanilleglace Espresso Schlagrahm) | 11.00 |

Tea Time

Glas: 5.00

Kanne: 7.00

Schwarztee:

GENTLE BLUE

Der noble Schwarztee-Klassiker begeistert mit einem Hauch zitroniger Frische, die er der biologisch kultivierten Bergamotte verdankt.



CEYLON SUNRISE

Ein exklusiver Genuss aus dem traditionsreichen Sri Lanka. Belebend, rund und kräftig im Geschmack, nimmt er auch den verwöhnten Teegourmet vollends für sich ein.



Früchtetee:

RED KISS

Eine erlesene Teemischung mit der fruchtig-sinnlichen Magie sonnenverwöhnter Zutaten aus Bio-Anbau. Verführt selbst anspruchsvolle Gaumen immer wieder aufs Neue.



LEMON BEACH

Raffinierte Früchtekomposition aus weissem Hibiskus und marokkanischer Bio-Minze, abgerundet mit saftig-süsser Orange und Zitrone. Eisgekühlt genossen, eine willkommene Erfrischung auch für heisse Tage.



Grüntee:

JAPANESE SENCHA

Dieser traditionelle Grüntee aus Japan ist biologisch kultiviert und dank seinem runden, herben Aroma in seiner Heimat sehr beliebt.



YELLOW WISH

Belebender, wohlduftender Grüntee aus China, harmonisch vereint mit der edlen Süsse sonnengereifter Bio-Mangos.



Kräutertee:

MOROCCAN MINT

Fasziniert mit unvergleichlich intensivem Aroma und dem belebenden Duft echter marokkanischer Nanaminze. Ein erfrischender Genuss für alle Sinne.



CAMOMILE ORANGE BLOSSOMS

Ein himmlisches Ensemble aus biologischem Anbau: milde Kamille und zarte Orangenblüten, veredelt mit echten Orangenstücken; wirkt beruhigend und entspannend.



GINGER LEMON DREAM

Naturbelassene Ingredienzen, raffiniert vereint für einen herrlich exotischen Genuss. Eine erfrischende, süss-scharfe Komposition; vitalisierend für Körper und Geist.



VERBENA

Biologisch angebaute, echte Verveine aus Paraguay, der ursprünglichen Heimat der bemerkenswerten Pflanze; wirkt stärkend und erfrischend.



ROOIBOS TANGERINE

Unverkennbarer Bio-Rooibos aus den Zederbergen Südafrikas – bekömmlich, fruchtig und koffeinfrei. Die dezente Mandarinen-Note trägt zur Einzigartigkeit dieser Mischung bei.



PIZ PALÜ

Ein Gedicht der Natur mit den besten Zutaten aus den Bio-Bergkräutergärten der Schweizer Alpen. Wohltuend, anregend und mit betörendem Duft.

