

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 Pratum 50 Sitzplätze**
unser Gourmet Restaurant im 1. Stock
- **Die Wirtsstube im Erdgeschoss 70 Sitzplätze**
unser traditionelles Schweizer Restaurant
- **Seminar und Bankett-Raum 32 Sitzplätze**
Sitzung | Meetings | Kongress | GV | Bankette
- **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



Wyberg Suppen

Knoblauch Cremesuppe

11.50



Gemüse Cremesuppe

9.80

Fasanen Kraftbrühe

Wachtelei aus Embrach

11.50



Wyberg Salate

Blattsalat

10.50

Blattsalat | Stangensellerie Chutney | Granola

Gemischter Salat

13.50



Gemüse | Blattsalat

Nüsslisalat „Chef“

18.50

Speck | Croûtons | Ei

Salatsaucen nach Wahl:

Französisch | Italienisch | geräuchertes Kartoffel-Dressing

Mini Salat im Glas

9.50

mariniertem Gemüse | Blattsalat | Wildtrockenfleisch

Wyberg kalte Vorspeisen

Reh Tartar 24.50

geräuchert | eingelegten Pilzen | Frischkäse
Kräuter Toast

Hauptgang 38.50

Rinds Tartar 24.50

mild, mittel oder scharf
Belperknolle | Kräuter Toast

Hauptgang 38.50

Karotten Tartar 18.50

geräuchert | getrocknete Tomaten | Frischkäse
Kräuter Toast

Hauptgang 32.50

Fasanen Terrine 26.50

Quitten aus Teufen | Schwarze Baumnüsse
Nuss Brioche

Wyberg warme Vorspeisen

Wild Frühlingsrolle 19.50

Zwiebel Chutney | Miso Mayonnaise

Kürbis Ravioli 19.50

Ricotta | Chutney

Hauptgang 36.50

Rohschinken Ravioli 21.50

Ricotta | Zwiebeln

Hauptgang 38.50

Salatsauce für zu Hause 1 Flasche à 500 ml 8.00

weitere Angebote finden Sie in unserem Wyberg Shop

Wyberg Fischgerichte



Pochierter Alpin Swiss Lachs

Verjus Sauce | schwarzer Reis

51.50



Lachs Forellenfilet "Feigen"

43.50

gebratene Filets vom Kundelfingerhof TG

klein 38.50

Rosmarin-Laugen-Terrine | Feigen | Honig Balsamico Sauce

Lachs Forellen "Chnusperli"

38.50

vom Kundelfingerhof TG

klein 33.50

knusprig gebacken ohne Teig

mit drei Saucen | Salzkartoffeln

Wyberg Vegetarisch

Gelbe Erbsen vom Martella-Hof

33.50

Pilz Terrine mit Pilzen aus Effretikon | gelbe Erbsen | Kürbis Gemüse

Gärtnerinnen Teller

36.00



verschiedene Gemüse | marinierten Pilzen | mini Rösti

Wyberg Spezialitäten

Rehrücken «Trüffel» 61.50

Trüffelrahmsauce | Rotkraut | Marroni | Spätzli

Reh Gehacktes 29.50

Hörnli | Öpfelmuess

Wild Bratwurst 32.50 

Zwiebelsauce | Rösti

Fasanenbrust aus Teufen 58.50

Fasanenbrust | Portwein Jus

Kürbis Gemüse | geräucherte Kartoffel Kreation

Rindsfilet mit Pilz Kruste 58.50

Gemüsebouquet | hausgemachte Kartoffel Kroketten

Innereien Spezialitäten

Kalbs Leber 44.50 

Zwiebeln | Knoblauch | Kräuter | Rösti

klein 39.50

Wild-Herz-Ragout 33.50 

kräftige Rotweinsauce | 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 Schmorgerichte


Wildschwein Braten

Rotwein Sauce | Spätzli (Spätzli sind nicht Glutenfrei)

41.50 


Wildschwein Ragout

Rotwein Sauce | Pilzen | Spätzli (Spätzli sind nicht Glutenfrei)

39.50 

Kalbs Haxe vom Bio- Kalb aus Embrach

Rotweinsauce | Rahm Polenta

43.50 

Rinds «Stroganoff»

geschmortes Rinds Voressen vom Embri Beef

Paprikarahmsauce | Peperoni | Essiggurken | Spätzli
(Spätzli sind nicht Glutenfrei)

43.00 

Wyberg Klassiker

Knusper Wildschweinschnitzel

luftige Panade | Pommes frites

39.50

klein 34.50

Pouletbrust vom Martella-Hof

Gemüsebouquet | Ananas Hibiskus Chutney
hausgemachte Kartoffel Kroketten


41.50

Kalbshackbraten mit Morchelsauce

Hausgemachter Hackbraten nach Familienrezept

Morchelrahmsauce | Gemüse garnitur

Spätzli (Spätzli sind nicht Glutenfrei)

45.50 

klein 40.50

Cordon bleu „Maison“

Schwein | Rohschinken | Käse | Salbei | Pommes frites

38.50

klein 33.50