

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- Mathluet
Martin + Carol Aeschlimann- Besmer
Rebecca Aeschlimann



Wyberg Suppen

Knoblauch Cremesuppe 11.50 

Gemüse Cremesuppe 9.80

Fasanen Kraftbrühe 11.50 
Wachtelei aus Embrach

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	geräuchert eingelegten Pilzen Frischkäse	24.50
Kräuter Toast		
 Rinds Tartar		24.50
mild, mittel oder scharf		
Belperknolle Kräuter Toast		
 Karotten Tartar		18.50
geräuchert getrocknete Tomaten Frischkäse		
Kräuter Toast		
 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		
 Rohschinken Ravioli		21.50
Ricotta Zwiebeln		
 Salatsauce für zu Hause	l Flasche à 500 ml	8.00
weitere Angebote finden Sie in unserem Wyberg Shop		

Wyberg Fischgerichte



51.50

Pochierter Alpin Swiss Lachs

Verjus Sauce | schwarzer Reis

Lachs Forellenfilet "Feigen"

gebratene Filets vom Kundelfingerhof TG

43.50

klein 38.50

Rosmarin-Laugen-Terrine | Feigen | Honig Balsamico Sauce

Lachs Forellen "Chnusperli"

vom Kundelfingerhof TG

38.50

knusprig gebacken ohne Teig

klein 33.50

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 | Gemüestreifen | 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 | Gemüsegarnitur
Spätzli (Spätzli sind nicht Glutenfrei)

45.50 

klein 40.50

Cordon bleu „Maison“

Schwein | Rohschinken | Käse | Salbei | Pommes frites

38.50

klein 33.50