

# 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.

Die Speisen in dieser Menükarte werden vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (\*).

### 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



Wirtshus zum Wyberg | Aeschlimann Herz AG | Oberteufenerstrasse 1 | CH-8428 Teufen ZH | [www.wyberg.ch](http://www.wyberg.ch) | [restaurant@wyberg.ch](mailto:restaurant@wyberg.ch) | Preise inkl. MwSt. in CHF

Der Stern (\*) bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt.

# Gourmet Menü «Pratum»

## 1. Spargel Creme Suppe

Spargel | Rahm | Zitronenverbene

## 2. Joghurt-Mousse

Wiesenkräuter | Hafer

Knäcke-Brot

## 3. Trüffel Ravioli

Trüffel vom Irchel | Rahm

Zwiebeln

## 4. Rinds-Roulade

Rind vom Embri Beef | Senf

Wild-Salsiz | Karotte

oder

## 4. Eglifilet aus Rafz

Buchweizenteig | Röstzwiebeln

Kilchsperger Senf | Spargeln

## 5. Käse Auswahl von Rolf Beeler

Chutney | Feigen Nuss Brot |

Kümmel Brätzeli | Panforte

## 6. Dessertüberraschung

Weinbegleitung

### Aus der Steillage Duett weiss

Johanniter/ Rheinriesling

Bioweingut Lenz, Uesslingen TG

### Gewürztraminer

Gewürztraminer

Weingut Kilchsperger, Flaach

### Riesling Krettnacher

Riesling

Deutschland

### Figuro 12

Tempranillo

Spanien

### Pinot Blanc

Pinot Blanc

Weingut Gehring, Freienstein

### Quinta de la Rosa

Portwein

Portugal

### 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

Wirtshus zum Wyberg | Aeschlimann Herz AG | Oberteufenerstrasse 1 | CH-8428 Teufen ZH | [www.wyberg.ch](http://www.wyberg.ch) | [restaurant@wyberg.ch](mailto:restaurant@wyberg.ch) | Preise inkl. MwSt. in CHF

„Der Stern (\*) bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt.“

## Pratum kalte Vorspeisen

<b>Rinds- Tartar</b>		25.50
mild, mittel oder scharf	Hauptgang	39.50
Belperknolle   Zwiebel   Senf		
Kräuter-Toast		

<b>Reh-Tartar</b>		25.50
geräuchert   Rettich aus Bülach   Preiselbeeren	Hauptgang	39.50
Nuss Brioche		

<b>Fasanen-Terrine</b>		27.50
Radieschen   Schwarze Baumnüsse		
Nuss Brioche		

## Pratum Suppen

<b>Fasanen Kraftbrühe</b>		18.50
Fasanenfilet im Rohschinken-Mantel   Kräuter		

<b>Spargel- Cremesuppe</b>		17.50
Spargel   Rahm   Zitronenverbene		

## Pratum Salate

**Bunter Blattsalat** 13.50  
Eingelegtes Fermentiertes Gemüse | Blattsalat

**Salat „Mêlé“** 15.50  
Gemüse | Blattsalat

### Salatsaucen nach Wahl:

Französisch | Italienisch | geräuchertes Kartoffel-Dressing

## Pratum warme Vorspeisen

**Wachtelbrust aus Embrach** 26.50  
Wurzel-Spinat | Trüffel vom Irchel |

**Rohschinken Ravioli** 21.50  
Mascarpone | Kräuter | Zwiebeln

**Wild-Ravioli** 21.50  
Wildschwein-Schulter | Pinot Noir | Karotten

## Pratum Spezialitäten

<b>Reh im Rohschinkenmantel</b>	51.50
Portwein Jus   Kräuter   Violetter-Chinakohl aus Bülach   Kräuter Pralinen	
<b>Wildschwein Rücken «Sequan»</b>	56.50
Portwein Jus   Erbsen-Minze Creme    Geräucherte Kartoffel-Kreation	
<b>Rinds-Roulade</b>	49.50
Rind vom Embri Beef   Kilchsperger Senf aus Flaach   Wild-Salsiz   Karotten-Gemüse	

## Pratum Klassiker

<b>Rind &amp; Crevetten</b>	65.50
Crevetten aus Winterthur   Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet Gemüse-Dip   Kräuter Pralinen	
<b>Kalbschnitzel mit Morchelsauce</b>	55.50
Morchelrahmsauce   Gemüse   hausgemachte Nudeln	<b>klein 50.50</b>
<b>Doppelter Knochengereifter Rindsfiletkopf</b>	<b>Pro Person 64.50</b>
(Plattengericht wird in einem Gang serviert)	ab 2 Personen
Hollandaischaum   Morchelrahmsauce   Portwein Jus Gemüse   Kartoffel Krokette	
<b>Doppeltes Rinds-Entrecôte</b>	<b>Pro Person 62.50</b>
(Plattengericht wird in einem Gang serviert)	für 2 Personen
Embri-Beef   Portwein-Jus   Spargeln   Tomaten   Kartoffel-Terrine	

## Pratum Fischgerichte



**Crevetten aus Winterthur** 59.50  
gebratene Crevetten | Erbsen-Minz-Creme |  
Sushi Ingwer aus Freienstein | Kräuter Pralinen

**Zander aus Rafz** 56.50  
Zanderfilet gebraten | Ringelblumen aus Rorbas  
Karotten | Mais Cake

**Egli aus Rafz** 59.50  
Buchweizen-Teig | Röstzwiebeln |  
Kilchsperger Senf | Spargeln

## Pratum Vegetarisch

**Bio- Karotte aus Embrach** 35.50  
Karotte | Hüppe | konfiertes Eigelb | Garten-Kräuter

**Gelbe Erbsen vom Martella-Hof** 35.50  
Pilz Terrine mit Pilzen aus Effretikon | gelbe Erbsen |  
Erbsen-Minze Creme

**Aufpreis Gemüse anstelle Beilage** 5.00