

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



Pratum kalte Vorspeisen

| | | |
|-------------------------------|-----------|-------|
| Rinds- Tartar | | 25.50 |
| mild, mittel oder scharf | | |
| Belperknolle Zwiebel Senf | Hauptgang | 39.50 |
| Kräuter-Toast | | |

| | | |
|---|-----------|-------|
| Reh-Tartar | | 25.50 |
| geräuchert Rettich aus Bülach Preiselbeeren | Hauptgang | 39.50 |
| Nuss Brioche | | |

Pratum Suppen

| | | |
|--|--|-------|
| Fasanen Kraftbrühe | | 18.50 |
| Fasanenfilet im Rohschinken-Mantel Kräuter | | |

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

Egli Filet aus Rafz | Sauerklee 22.50
Buchweizen Teig | Sauerklee Mayonnaise |
Zwiebel Chutney | Radiesli

Rohschinken Ravioli 21.50
Mascarpone | Kräuter | Zwiebeln

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

Pratum Spezialitäten

Reh im Rohschinkenmantel 51.50
Portwein Jus | Kräuter | Violetter Chinakohl aus Bülach |
Kräuter Pralinen

Wildschwein Rücken « Szechuan » 56.50
Szechuan Pfeffer aus Rorbas |
Portwein Jus | Erbsen Minze Creme |
Geräucherte Kartoffel Kreation

Bio Kalbs-Kotelette 64.50
Bio- Kalb aus Embrach | Portwein Jus
Karotten Gemüse | Rosmarin Laugen Terrine

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
Hollandaiseschäum | Morchelrahmsauce | Portwein Jus
Gemüse | Kartoffel Kroketten



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 56.50
Buchweizen-Teig | Röstzwiebeln |
Kilchsperger Senf | Mais Gemüse

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