

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)

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
- **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



Wirtshaus zum Wyberg | Aeschlimann Herz AG | Oberteufenerstrasse 1 | CH-8428 Teufen ZH | www.wyberg.ch | restaurant@wyberg.ch | Preise inkl. MwSt. in CHF

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

Wyberg Suppen

Knoblauch Cremesuppe	11.50	
Gemüse Cremesuppe	9.80	
Perlhuhn Ramen Kraftbrühe	16.50	
Soja-Sauce Ingwer Chili		
Perlhuhn Frühlingsrolle		

Wyberg Salate

Blattsalat	10.50	
Blattsalat Rüeblli Chutney Granola		
Gemischter Salat	13.50	
Gemüse Blattsalat		

Salatsaucen nach Wahl:

Französisch | Italienisch | geräuchertes Kartoffel-Dressing

Mini Salat im Glas	9.50	
mariniertem Gemüse Blattsalat Wildtrockenfleisch		

Wyberg Snack

Hausgemachtes Wyberg-Knobli-Brot	9.50	
Knoblauch Butter Kräuter		

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

Wyberg warme Vorspeisen

Ziegenkäse Ravioli	21.50	
Ziegenkäse aus dem Zürcher Oberland Baumnuss Pesto	Hauptgang 38.50	
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



Gebratene Egli-Filet aus Rafz
Schwarzer Reis | Feta | Baumnuss-Pesto

54.50 

Lachs Forellenfilet "Mediterran"
gebratene Filets | Cherry Tomaten | Oliven
Rosmarin Laugen Terrine

43.50
klein 38.50

Lachs Forellen "Chnusperli"
vom Kundelfingerhof TG
knusprig gebacken ohne Teig
drei Saucen | Salzkartoffeln

38.50
klein 33.50

Wyberg Vegetarisch

Gemüse Thai Curry
Rote Kokos Curry Sauce | Gemüse | Basmati Reis

33.50 

Gärtnerinnen Teller
verschiedene Gemüse | marinierten Pilzen | mini Rösti

36.00 

Wyberg Spezialitäten

Reh Gehacktes 29.50
Hörnli | Öpfelmuess

Rindsfilet mit Aruna Kruste 58.50
Gemüsebouquet | hausgemachte Kartoffel Krokette

Wildschwein Cordon bleu Rolle 45.50
Wildschwein | Schinken | Käse | Salbei | Pommes frites *

Wyberg Burger

Rinds Burger Wyberg 33.50

Wild Burger Wyberg 33.50

Crispy Chicken Wyberg 33.50

Pilz Burger Wyberg 33.50

Bun | Haus-Sauce | Zwiebel-Chutney | Bio Wachtel-Ei | Pommes frites *

Innereien Spezialitäten

Kalbs Leber 44.50 
Zwiebeln | Knoblauch | Kräuter | Rösti **klein 39.50**

Kalbs-Kopf im Knusper Mantel 33.50
Bio-Kalb aus Embrach | Panade | 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 

Kalbsvoressen «Curry»


Rote Kokos Curry Sauce | Bio Kalb aus Embrach
Gemüse | Basmati Reis

46.50 

Wyberg Klassiker

Kalb- Geschnetzeltes

Pilz-Rahm-Sauce | Rösti

46.50 
klein 41.50

Rinds Bratwurst

Hausgemachte Bratwurst | Bio Rind aus Embrach
Zwiebel Sauce | Rösti

32.50 


Pouletbrust vom Martella-Hof

Gemüsebouquet | Ananas Hibiskus Chutney
hausgemachte Kartoffel Krokette

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