

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



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.

Gourmet Menü «Pratum»

Weinbegleitung

1. Fasanen Kraftbrühe

Fasanenfilet im Rohschinken-Mantel | Kräuter

Nöbilis (Sherry)

Riesling-Sylvaner

Tria Weine, Freienstein

2. Geräucherter Wels

Wels aus dem Rhein | Tomaten

Basilikum-Sorbet

Aus der Steillage Duett

Johanniter/Rheinriesling

Weingut Lenz, TG

3. Eglifilet aus Rafz | Sauerklee

Buchweizen Teig | Sauerklee Mayonnaise |

Zwiebel Chutney | Radiesli

Frechdachs plus

Gewürztraminer

Rii Wii, Teufen

4. Wildschweinfilet

Portwein Jus | Maulbeeren aus Teufen

Sellerie Gemüse | Rapssamen

Kartoffel Sellerie Terrine

ÈO Noir

Merlot/ Gamaret

Staatskellerei Zürich

oder

4. Zanderfilet aus Rafz

Zanderfilet gebraten | Ringelblumen aus Rorbas

Kürbis | Mais Cake

Riesling Krettnacher

Riesling

Deutschland

5. Käse Auswahl von Rolf Beeler

Chutney | Feigen Nuss Brot |

Kümmel Brätzeli | Panforte

Hell Drop

Pinot Noir

Weingut Neukom, Wil ZH

6. Dessertüberraschung

Goldtröpfli

Gewürztraminer/Riesling-Sylvaner

Schloss 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 |

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

Rinds- Tartar 25.50

mild, mittel oder scharf

Belperknolle | Zwiebel | Senf

Kräuter Toast

Hauptgang 39.50

Reh-Tartar

25.50

geräuchert | Rettich aus Bülach | Preiselbeeren

Nuss Brioche

Hauptgang 39.50

Fasanen-Terrine

27.50

Zwetschgen aus Teufen | Schwarze Baumnüsse

Nuss Brioche

Geräucherter Wels

26.50

Wels aus dem Rhein | Tomaten

Basilikum-Sorbet

Pratum Suppen

Fasanen Kraftbrühe

18.50

Fasanenfilet im Rohschinken-Mantel | Kräuter

Pratum Salate

Bunter Blattsalat Eingelegtes Fermentiertes Gemüse Blattsalat	13.50
---	-------

Salat „Mêlé“ Gemüse Blattsalat	15.50
--	-------

Nüsslisalat „Chef“ Speck Croûtons Ei	19.50
--	-------

Salatsaucen nach Wahl:

Französisch | Italienisch | geräuchertes Kartoffel-Dressing

Pratum warme Vorspeisen

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

Wild-Ravioli Wildschwein-Schulter Tomaten Feta	21.50
---	-------

Pratum Wild

Rehrücken „Grand Veneur“ 64.50

(Plattengericht wird in einem Gang serviert)

Rotkraut | Marroni | Herbstgemüse

Spätzli

Rehschnitzel „Kleopatra“ 52.50

Feigen | Honig- Balsamico- Sauce

Klein 46.50

Rotkraut | Marroni | Spätzli

Hirschschnitzel „Grappa“ 51.50

Grappa-Rahm-Sauce

Klein 45.50

Rotkraut | Marroni | Spätzli

Wildschweinfilet 59.50

Portwein Jus | Maulbeeren aus Teufen

Sellerie Gemüse | Rapssamen

Kartoffel Sellerie Terrine

Pfeffer Potpourri 48.00

Reh-, Hirsch- und Wildschweinpfeffer

in separatem Töpfchen serviert

Spätzli | Kartoffelstock | Polenta

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 Kürbis Gemüse Geräucherte Kartoffel Kreation	
Doppeltes Rinds-Entrecôte	Pro Person 62.50
(Plattengericht wird in einem Gang serviert) Embri-Beef Portwein-Jus Sellerie Gemüse Zwiebel Kartoffel Sellerie Terrine	für 2 Personen

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) Hollandaiseschäum Morchelrahmsauce Portwein Jus Gemüse Kartoffel Kroketten	ab 2 Personen



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

Buchweizenteig | 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

Zusätzliche Portion Gemüse 9.50