

Wyberg Spezialitäten

Chriesi Ragusa 16.50
Parfait | Haselnüsse | Ruby | Kompott | Chriesi Sorbet

Vermicelles "Modern" 16.50
Merengue | Trauben-Kompott
Gebackene Vermicelles Kugel
Marroni-Schaumgefrorenes

Süsse Baumnuss Tortellini 16.50
Frischkäse | Baumnuss | Zwetschgen Kompott

Käse Auswahl von Rolf Beeler 18.50
Chutneys | Birnenbrot | Panforte | Feigen Nuss Brot | Kümmel Brätzeli

Dessert Tapas

Kleine Desserts, lassen Sie sich überraschen von unserer Patisserie.

3 kleine, verschiedene Überraschungen 9.50
5 kleine, verschiedene Überraschungen 14.50

Mini Dessert

Zwetschgen | Sauerrahm 7.00
Sauerrahm-Beeren Glace | Zwetschgen aus Teufen
Zwetschgen Rotwein Schaum

Wyberg Klassiker

Grosis Schnapszwetschgen 13.50
eingelegte, lauwarme Dörrzwetschgen | Vanilleglace

Caramelchöpfli 9.50
Rahm

-„Öpfelchüechli“
mit Vanille-Sauce und Zimt-Zucker

gross	13.50
klein	11.50

-Vermicelles	mit Rahm	9.50
abgeschmecktes Maronenpüree	mit Glace	13.50

Wyberg Glace | Sorbet

«Baileys» gross 13.50

Vanilleglace | Mokka Baileysglace | Baileys (4cl) | Rahm klein 10.50

«Dänemark» gross 13.50

Vanilleglace | Schokoladensauce | Rahm klein 10.50

«After Eight» 13.50

Schokoladenglace | Pfefferminzglace | Schokoladensauce | Rahm

Eiskaffee «Wyberg» 12.50

aufgeschlagener Eiskaffee mit Likör und Rahm nach Hausrezept

Bananen Split "Wyberg" 15.50

gebackene Bananen | Vanilleglace | Schokoladensauce | Rahm

Sorbets mit Alkohol

Mirabellen gross 13.00

Mirabellenbrand, Berghöfler Dättlikon klein 9.00

Zwetschgen Portwein gross 13.00

Portwein klein 9.00

Apfel Aronia gross 13.00

Compleo Gin, Staatskellerei Zürich klein 9.00

Sorbet mit Schaumwein gross 13.50

Sorbet nach Wahl klein 9.50

Hausgemachte Sorbets und Glaces

Sorbet:

Apfel Aronia | Quitte | Mirabellen | Sanddorn

Erdbeere Waldmeister | Zwetschgen Portwein

Glace:

Vanille | Schokolade | Mokka Baileys | Pfefferminz | Fichten | Tonkabohne 1 Kugel 5.00

Rahm 1.50

Süssweine im Offenausschank

Goldtröpfli Schloss Teufen	5cl	2020	11.50
Hell Drop Weingut Neukom, Wil ZH	5cl	2018	12.00
Grüner Veltliner Eiswein Schloss Gobelsburg	5cl	2022	16.00

Süssweine Flaschen

Dolce Vita Weingut Lienhard, Teufen	37.5cl	2021	65.00
Schlitzohr Rii Wii, Teufen	37.5cl	2023	49.50
Liebling, Trockenbeere Weingut Schwarz, Freienstein	50cl	2021	60.00
Hell Drop Weingut Neukom, Wil ZH	37.5cl	2018	63.50
Sweet Heart Weingut Steiner, Dättlikon	50cl	2023	66.00
Tschida Beerenauslese Österreich	37.5cl	2017	65.50
Grüner Veltliner Eiswein Schloss Gobelsburg, Österreich	37.5cl	2022	80.00
Schieferterrassen Auslese Familie Löwenstein, Deutschland	37.5cl	2019	78.00
Wachheimer Auslese Familie Bürklin, Deutschland	37.5cl	2017	58.00

Süsser Sherry und Likör und Portweine

Pedro Ximenez, Colosia Spanien	2 cl	9.50
VIB Weingut Baur, Berg am Irchel	4 cl	8.00
Steiners Likörwein Weingut Steiner, Dättlikon	4 cl	7.50
Quinta de la Rosa (rot) Quinta de la Rosa, Portugal	4 cl	8.50
Quinta de la Rosa (weiss) Quinta de la Rosa, Portugal	4 cl	8.50

Digestives

Fruchtbrände | Spezialbrände

Quitten, Weingut Gehring Freienstein	40°	2 cl	7.50
Kirsch Lauerzer, Erismann Eschenmosen	41°	2 cl	8.50
Williams, Orator Pfungen	41°	2 cl	10.00
Gravensteiner, Erismann Eschenmosen	41°	2 cl	7.50
Himbeergeist, Orator Pfungen	40°	2 cl	10.00
Aprikosen, Erismann Eschenmosen	41°	2 cl	7.50
Vieille Prunes, Erismann Eschenmosen	41°	2 cl	10.00
Calvados Hors d'âge, Charles de Granville	40°	2 cl	9.50
Zwetschgen, Berghöfler Weine, Dättlikon	42°	2 cl	7.00
Mirabelle, Berghöfler Weine, Dättlikon	42°	2cl	7.50

Liköre

Wachteleier-Likör, Wirtshus zum Wyberg	18°	2 cl	7.50
Summ Summ, Marc mit Honig, Weingut Gehring	38°	2 cl	8.00
Nocino, Bergöfler Weine Dättlikon	20°	2 cl	6.00
Limoncello, Wirtshus zum Wyberg	15.8°	2 cl	6.50
Perossi Bitter	29°	2 cl	8.50

Traubenbrände | Grappa

Castle Grape, Schloss Teufen	43°	2 cl	9.00
Weindrusen, Schloss Teufen	42°	2 cl	7.50
Aurum, Weingut Lienhard	41°	2 cl	9.00
Grappa di Amarone	42°	2 cl	12.50
Grappa Berta Tre Soli Tre	43°	2 cl	15.50
Grappa di Moscato	45°	2 cl	11.50
Der rote Geist	40°	2 cl	9.50

Rum

Rum Diplomatico	40°	2 cl	15.00
Rum Single Cask, Fass #5, Orator Pfungen	43°	2 cl	14.00
Rum Millonario, Peru XO	40°	2 cl	17.50
Rum Saison XO, Distellerie Tessendier & Fils	42°	2 cl	12.50
Rum Saison Reserva	43.5°	2 cl	10.50

Whisky

Tsyri, Zürcher Lowland Whiskey, Hans Erismann	40°	4 cl	12.50
Chivas Regal	43°	4 cl	12.50
Mannochmore Single Malt Scotch Whiskey 15 Years	53.5°	4 cl	32.00

Cognac | Brandy | Armagnac

Âge du Fruit 10 Carats	41°	2 cl	18.50
Hennessy X.O.	40°	2 cl	19.50
Cognac Park VSOP	40°	2 cl	10.00
Baron Sigognac, Armagnac	40°	2 cl	10.00
Brandy, Steiner Dättlikon	40°	2 cl	9.00
Craft Beer Brandy, Schlachthuus Lufingen	41°	2 cl	8.50
Craft Beer Brandy Barrique, Schlachthuus Lufingen	52°	2 cl	10.50

Gin

Gin Velvet, Orator Pfungen	40°	4 cl	12.50
Gin Gorden	37.5°	4 cl	8.00
Swiss Blended Gin, Erismann Eschenmosen	45°	4 cl	11.50
Dry Gin Compleo, Staatskellerei Zürich	41.5°	4 cl	11.50
Am Chef sin Gin, Turicum Gin Lab	45 °	4 cl	13.50

Kaffee

Kaffee Crème	5.00
Milchkaffee	5.20
Kaffee Mélange	7.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.50
Ristretto	5.00
Cappuccino	6.00
Latte Macchiato	6.80
Ice Macchiato (kalt)	6.80

Kaffee mit Alkohol

Corretto	7.00
Kaffee Luz, (Obstbrand)	7.00
Kaffee Fertig	7.00
Kaffee Sprutz, Espresso mit Cognac	7.00

Kaffee Spezialitäten

Kaffee Maison (Hausmischung Schlagrahm)	11.00
Kaffee Baileys (Baileys Schlagrahm)	11.00
Wiener Kaffee (Vanilleglace Schlagrahm)	11.00
Irish-Coffee (Irish-Whiskey Schlagrahm)	13.00
Golden Eye (Doppelter Espresso Macchiato Eierlikör)	13.00
Kaffee Amaretto (Amaretto Schlagrahm)	11.00
Affogato (Vanilleglace Espresso Schlagrahm)	11.00

Tea Time

Glas: 5.00

Kanne: 7.00

Schwarztee:

GENTLE BLUE

Der noble Schwarztee-Klassiker begeistert mit einem Hauch zitroniger Frische, die er der biologisch kultivierten Bergamotte verdankt.



CEYLON SUNRISE

Ein exklusiver Genuss aus dem traditionsreichen Sri Lanka. Belebend, rund und kräftig im Geschmack, nimmt er auch den verwöhnten Teegourmet vollends für sich ein.



Früchtetee:

RED KISS

Eine erlesene Teemischung mit der fruchtig-sinnlichen Magie sonnenverwöhnter Zutaten aus Bio-Anbau. Verführt selbst anspruchsvolle Gaumen immer wieder aufs Neue.



LEMON BEACH

Raffinierte Früchtekomposition aus weissem Hibiskus und marokkanischer Bio-Minze, abgerundet mit saftig-süsser Orange und Zitrone. Eisgekühlt genossen, eine willkommene Erfrischung auch für heiße Tage.



Grüntee:

JAPANESE SENCHA

Dieser traditionelle Grüntee aus Japan ist biologisch kultiviert und dank seinem runden, herben Aroma in seiner Heimat sehr beliebt.



YELLOW WISH

Belebender, wohlduftender Grüntee aus China, harmonisch vereint mit der edlen Süsse sonnengereifter Bio-Mangos.



Kräutertee:

MOROCCAN MINT

Fasziniert mit unvergleichlich intensivem Aroma und dem belebenden Duft echter marokkanischer Nanaminze. Ein erfrischender Genuss für alle Sinne.



CAMOMILE ORANGE BLOSSOMS

Ein himmlisches Ensemble aus biologischem Anbau: milde Kamille und zarte Orangenblüten, veredelt mit echten Orangenstücken; wirkt beruhigend und entspannend.



GINGER LEMON DREAM

Naturbelassene Ingredienzen, raffiniert vereint für einen herrlich exotischen Genuss. Eine erfrischende, süß-scharfe Komposition; vitalisierend für Körper und Geist.



VERBENA

Biologisch angebaute, echte Verveine aus Paraguay, der ursprünglichen Heimat der bemerkenswerten Pflanze; wirkt stärkend und erfrischend.



ROOIBOS TANGERINE

Unverkennbarer Bio-Rooibos aus den Zederbergen Südafrikas – bekömmlich, fruchtig und koffeinfrei. Die dezente Mandarinen-Note trägt zur Einzigartigkeit dieser Mischung bei.



PIZ PALÜ

Ein Gedicht der Natur mit den besten Zutaten aus den Bio-Bergkräutergärten der Schweizer Alpen. Wohltuend, anregend und mit betörendem Duft.

