

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 | Rübli 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 Knoblibrot

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

Roastbeef 21.50

Bio Rind aus Embrach | kalt aufgeschnitten
mariniertes Gemüse | Sauce Tartar

Hauptgang 38.50

Wyberg warme Vorspeisen

Kürbis Gnocchi 21.50

Hagel Kürbis aus dem Zürcher Unterland
Kürbiskernen | Chutney

Hauptgang 38.50

Wild Ravioli 21.50

Wildschwein Schulter | Tomaten | Feta

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 Eglifilet 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

Rinds Entrecôte vom Embri Beef 58.50

Gemüsebouquet | Kräuterbutter | hausgemachte Kartoffel Krokette

Rindsfilet Käse-Kruste 61.50

Kürbis Püree vom Hagel Kürbis aus dem Zürcher Unterland

Portwein Jus | Rosmarin-Laugen-Terrine

Wyberg Burger

Rinds Burger Wyberg 33.50

Wild Burger Wyberg 33.50

Crispy Chicken Wyberg 33.50

Pilz Burger Wyberg 33.50

Bun | Haussauce | Zwiebel Chutney | Bio Wachtelei | 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

Portion zusätzliches Gemüse 9.50

Portion zusätzlicher Beilage 7.00

Wyberg Schmorgerichte

Wildschwein Braten

Rotwein Sauce | Spätzli (Spätzli sind nicht Glutenfrei)

41.50 

Kalbsvoressen «Curry»

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

46.50 

Wildschwein Ragout

Rotwein Sauce | Pilzen | Spätzli (Spätzli sind nicht Glutenfrei)

39.50 

Rinds Geschnetzeltes

Rind vom Embri Beef | Senfsauce | Rahm Polenta

41.50 

Wyberg Klassiker

Rinds Bratwurst

hausgemachte Bratwurst | Bio Rind aus Embrach | Zwiebelsauce | Rösti

32.50 

Pouletbrust vom Martella Hof

Gemüsebouquet | Ananas Hibiskus Chutney
hausgemachte Kartoffel Kroketten

41.50

Kalbshackbraten mit Morchelsauce

hausgemachter Hackbraten nach Familienrezept **klein** 40.50
Morchelrahmsauce | Gemüsegarntur | Spätzli (Spätzli sind nicht Glutenfrei)

45.50 

Cordon bleu «Wyberg»

Schwein | Rohschinken | Käse | Salbei | Pommes frites * **klein** 33.50

38.50