

Abo [Restaurant in Freienstein-Teufen](#)

## «Fait-Maison»-Label für Wirtshus zum Wyberg

Das Gütesiegel zeichnet eine Küche mit frischen Produkten und Handarbeit aus. Das «Gault-Millau»-Lokal gehört neu zu den wenigen Restaurants im Zürcher Unterland mit diesem Label.



**Thomas Mathis**

Publiziert: 07.06.2026, 16:51



Küchenchef Martin Aeschlimann bereitet das Hausgemachte im Wirtshus zum Wyberg zu.

Foto Silas Zindel



Die Küche im Wirtshus zum Wyberg in Freienstein-Teufen ist mehrfach ausgezeichnet. Erst kürzlich durfte sich Küchenchef Martin Aeschlimann über den [15. «Gault Millau»-Punkt](#) freuen. Im aktuellen «Guide Michelin» erhielt das Lokal erneut einen «Bib Gourmand», der für Restaurants steht, deren Mahlzeiten moderat im Preis, aber sorgfältig zubereitet sind.

Neu darf der Betrieb im Ortsteil Teufen oberhalb des Rheins auch das [Label «Fait Maison»](#) <sup>↗</sup> tragen. Es steht für eine Küche, in der Gerichte überwiegend aus frischen Produkten zubereitet werden, schreibt das Wyberg-Team in einer Mitteilung. «Das Label bestätigt unseren Anspruch, ehrliche Küche mit hochwertigen Zutaten und viel Handarbeit anzubieten.»

## Drei Adressen in Kloten, ein Lokal in Opfikon

Das [Wirthus zum Wyberg](#) <sup>↗</sup> ist mit «Fait-Maison» nicht allein im Zürcher Unterland. In Kloten gibt es gleich drei Adressen mit diesem Gütesiegel: die [Pizzeria Giardino](#) und das [Ristorante Mercato](#) nebenan sowie das Restaurant [Sablier im Circle am Flughafen Zürich](#). In Opfikon gibt es mit [dem Luigia](#) ebenfalls einen Betrieb, der auf Hausgemachtes setzt.

«Fait Maison» wurde 2017 unter anderem vom Branchenverband Gastro Suisse gegründet. Mit dem Beitritt zum Label verpflichten sich die Gastrobetriebe, die Anforderungen zu erfüllen.

---

**Thomas Mathis** ist Redaktor für das Ressort Zürcher Unterland und berichtet schwerpunktmässig über die Stadt Bülach und die umliegenden Gemeinden sowie über Justiz-Themen. [Mehr Infos](#)

Fehler getunden? [Jetzt melden.](#)

0 Kommentare