

Grüene bode



Landgasthof Berikon



*Familie
Walter & Cornelia Hirzel*



Es wird Wild!



Das ist des Jägers Ehrenschild, dass er beschützt und hegt sein Wild, weidmännisch jagt, wie sich's gehört, den Schöpfer im Geschöpfe ehrt.

Weidmannsheil!

Vorweg



Kürbis-Currysuppe mit Chili verfeinert	12.50	Nüsslisalat „Grünebode“ mit Trauben, Feigen und Nüssen an weissem Balsamicodressing	15.50
Fasanenbrustfilet an Zwetschgen-Portweinsauce gereicht mit Tagliatelle	20.50	Wildfleisch-Kürbis-Terrine an kleinem Salatbukett	15.50

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Hauptgerichte



Geschnetztes Rehfleisch an aromatischer Waldpilzrahmsauce	39.50	Wildschweinfilet-Medaillons mit würzigem Speck umwickelt serviert an Wildjus verfeinert mit Gin und Rotkraut dazu	43.50
Rehpfeffer „Jäger Art“ mit Pilzen, Speckstreifen und Silberzwiebeln	35.50	Reh-Medaillons „Mirza“ Der Klassiker auf aromatischer Waldpilzrahmsauce, garniert mit Früchten und Rotkraut	46.50
Wildhackbraten à la maison mit aromatischer Waldpilzrahmsauce Rotkraut und Preiselbeerapfel	34.50	Medaillons vom Hirschentrecôte mit Marroni-Kruste Rotkraut und Rosenkohl	48.50
Herbstlicher „Vegi-Teller“ mit Früchten, glasierten Marroni Rotkraut und Rosenkohl	32.50		

Zu obenstehenden Gerichten servieren wir eine Beilage zur Wahl:
Hausgemachte Spätzli, Kartoffelkroketten oder Tagliatelle

Portion Beilagen extra:
Rosenkohl 5,- / Rotkraut 5,- / Marroni 6,-

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Wild-Special



- serviert ab 2 Personen -

Rehrücken "Jagdherren Art"

serviert mit aromatischer Waldpilzrahmsauce, reichhaltiger Früchtegarnitur, Rotkraut, Rosenkohl und einer Beilage nach Wahl

62.50 p.P.

Wildköstlichkeiten "Grüenebode"



- in drei Gängen serviert -

Fasanenbrustfilet an Zwetschgen-Portweinsauce

Rosenkohl und Tagliatelle

Reh-Medaillon an aromatischer Waldpilzrahmsauce

Früchtegarnitur und Spätzli

Hirsch-Medaillon mit Marroni-Kruste

Rotkraut und Kartoffelkroketten

62.50 p.P.

**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon

Grüenebode Degu - Menu



Lassen Sie sich wieder einmal so richtig verwöhnen!
Eine kleine Reise durch unsere Speisekarte mit auserwählten Köstlichkeiten.

- serviert ab 2 Personen -

Nüsslisalat

mit Trauben, Feigen und Nüssen
an weissem Balsamicodressing

Black Tiger Garnelen

serviert an Pernodsauce und kleinem Reistimbale

Apfelsorbet

mit Calvados „Morin“

Kalbsfilet-Medaillons

mit sautierten Morcheln, Gemüsebukett und Tagliatelle

Warme Zwetschgen

mit Grappaglace, zum süssen Abschluss

oder

Kleiner Käseteller

für diejenigen, die lieber etwas Herzhaftes bevorzugen

78,00 p.P.

**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon

Vorweg



Rauchlachs Tatar an kleinem Salatbukett	21,50	Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	8,50
Kleines Beefsteak Tatar "Grünebode" nach Ihrer Wahl - mild, rassig oder scharf zubereitet	21,50	Tagessuppe „Es hät solangs hät“	8,50
Obenstehende Vorspeisen werden mit Toast und Butter gereicht.		Burgunder Schnecken 6 Stück im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	17,50
Gemischter Salat	11,50	Flusskrebsschwänze im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	18,50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroûtons	15,50		

Liebe Gäste,

Für die Konsumation von nur einer Vorspeise verrechnen
wir einen Gedeckzuschlag von 5,00 SFr.

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Fisch



Eglifilet gebacken gereicht mit Sauce tatar Blattspinat und Salzkartoffeln	38,50	Black Tiger Garnelen serviert an Pernodsauce Blattspinat und Trockenreis	42,50
„Frischfisch-Spezial“ Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über die aktuelle wöchentliche Empfehlung!			

Gerichte ohne Fleisch



Hausgemachte Gnocchi mit frischen sautierten Pilzen und Rahm verfeinert	30,50	Spaghetti all arrabiata mit Black Tiger Garnelen	34,50
	als Vorspeise 19,50		
Gemüsestroganoff verschiedene Gemüse an rassischer Paprikasauce mit hausgemachten Spätzli	30,50		

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Aktuelle Empfehlungen



Schweinsfilet-Medallions an Calvadosauce mit Apfelstückchen Gemüsebukett und hausgemachten Spätzli	39,50	Lammierstück "Provençale" mit Zwiebeln, Kräutern & Knoblauch Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	40,50
Pouletbrust mit Spinat-Tomaten-Gorgonzolafüllung Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	36,50	Rindsfilet mit Pilz-Kräuterhaube, Gemüsebukett und Kartoffelgratin	52,50
Kalbsfilet-Medallions mit sautierten Morcheln Gemüsebukett und Tagliatelle	49,50	Rinds-Entrecôte „Madagaskar“ serviert an Pfefferrahmsauce Gemüsebukett und Pommes frites	45,50

Unsere Klassiker



Frische geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch und feiner Butterrösti	36,50	Kalbs-Cordon bleu mit Gemüsebukett und Pommes frites	40,50
„Riz Casimir“ Geschnetztes Kalbfleisch an rassisger Currysauce mit Trockenreis und frischen Früchten	39,50	Rindsfiletwürfel an Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzli	47,50
Geschnetztes vom Kalb nach „Zürcher Art“ mit feiner Butterrösti	39,50	Gemüsebeilage	7,50

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Grüenebode Spezialitäten



- serviert ab 2 Personen -

Chateaubriand

serviert mit hausgemachter Sauce béarnaise, reichhaltigem Gemüsebukett und einer Beilage nach Wahl

61,50 p.P.

Les trois filets St. Tropez

Schweinsfilet-Medaillon
an rassisger Curryrahmsauce, mit frischen Früchten und Trockenreis

Kalbsfilet-Medaillon
an delikater Morchelrahmsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle

Rindsfilet-Medaillon
mit würzigen Tomates concassées, Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

61,50 p.P.

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Deklaration

Schwein und Kalb - Schweiz

Rind - U.S.A., Südamerika und Australien
Importiertes Rindfleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen
antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Poulet - Schweiz/Ungarn (nach EU Tierschutznorm gehalten)

Lamm - Neuseeland und Australien

Reh, Hirsch, Wildschwein und Fasan - EU/Wildfang

Chicken Nuggets - CH

Raachlachs - Schottland/Zucht

Flusskrebsschwänze - China/Zucht

Egli - Estland/Wildfang

Zander - Estland/Wildfang

Black Tiger Garnelen - Vietnam/Zucht

Eier - Geflügelhof Wigger, Althäusern

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter/innen gerne Auskunft.

Das Servieren von Hahnenwasser ist eine gastgwerbliche Dienstleistung.
Für Personalkosten, Gläser, Reinigung u.s.w. werden 2,00 SFr. p.P. verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in SFr. und inklusive MwSt.

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon