

Grüene bode



Landgasthof Berikon



*Familie
Walter & Cornelia Hirzel*



Grüenebode Degu - Menu



Lassen Sie sich wieder einmal so richtig verwöhnen!
Eine kleine Reise durch unsere Speisekarte mit auserwählten Köstlichkeiten.
- serviert ab 2 Personen -

Gemischter Blattsalat
mit gebratenen Pouletfiletstreifen an Hibiskus-Chilisauce

Black Tiger Garnelen Mediterran
mit Trockenreis

Williams-Birnensorbet
mit seinem Geist

Lamm- und Schweinsfilet köstlich vereint
Gemüsebukett und Tagliatelle

Lebkuchen-Parfait
mit Gewürz-Orangen

oder

Kleiner Käseteller
für diejenigen, die lieber etwas Herzhaftes bevorzugen

78,00 p.P.

**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon

Vorweg



Raumlachs Tatar
an kleinem Salatbukett

21,50

Rindsbouillon
mit hausgemachten Flädli

8,50

**Kleines Beefsteak Tatar
"Grüenebode"**
nach Ihrer Wahl - mild, rassig
oder scharf zubereitet

21,50

Tomatencremesuppe
verfeinert mit Gin 10,50

Obenstehende Vorspeisen werden mit
Toast und Butter gereicht.

Tagessuppe
„Es hät solangs hät“ 8,50

Gemischter Salat

11,50

Burgunder Schnecken
6 Stück im Pfännchen serviert mit
hausgemachter Knoblauchbutter überbacken 17,50

Nüsslisalat
mit Speck, Ei und Brotcroûtons

15,50

Flusskrebsschwänze
im Pfännchen serviert mit hausgemachter
Knoblauchbutter überbacken 18,50

Liebe Gäste,

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

Manchmal ist der „Gluscht“ grösser als der „Appetit“,
darum servieren wir Ihnen fast alle Gerichte und Desserts auch als kleine Portion.
Sprechen Sie dazu bitte unsere Servicemitarbeiter/-innen an.

**Grüene
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 arrabbiata
mit Black Tiger Garnelen

34,50

als Vorspeise 19,50

Gemüestroganoff
verschiedene Gemüse an rassisger
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
auf Safranrisotto, mit Portweinsauce
und Zucchini-Peperoni-Gemüse

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 rassisiger 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.

**Grüene
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

Chicken Nuggets - China

Rauchlachs - 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 gastgewerbliche Dienstleistung.
Für Personalkosten, Gläser, Reinigung u.s.w. werden 2,00 SFr. p.P. verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in SFr. und inklusive MwSt.

**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon