

Grüene bode



Landgasthof Berikon



Donnerstagkarte



Liebe Gäste,
jeden Donnerstagabend bieten wir Ihnen

*eine Speisekarte,
die kein Hauptgericht aufdrängt.*

Wir haben für Sie eine Auswahl von Gerichten zusammengestellt,
welche Sie nach Belieben kombinieren können.

Alle Gerichte werden in kleinen Portionen serviert.
Für den normalen Hunger empfehlen wir 3 Gänge.

2 Gänge - 36,00 / **3 Gänge** - 49,00 / **4 Gänge** - 60,00

5 Gänge - 68,00 / **6 Gänge** - 74,00

Viel Spass bei Ihrer kulinarischen Reise wünschen

Walter & Cornelia Hirzel



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Spargel-Flusskrebs-Cocktail
mit Toast und Butter

Nüsslisalat
mit Champignons, an weissem Balsamicodressing

Zwiebelsuppe
mit Käsecroûtons

Jakobsmuschel im Speckmantel
Rahmspinat und Trockenreis

Sacher-Parfait mit marinierten Erdbeeren

Penne mit Kalbfleisch und grünem Spargel
an Kräuterrahmsauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Blattsalat mit Kernen und Rohschinken-Chips
an Honig-Nussdressing



Panierte Kalbsmilken
auf Tomatensauce, mit Risotto

Rindsgeschnetzeltes
an Balsamico-Pfeffersauce, mit Tagliatelle

Steirische Käsesuppe mit Brotcroûtons

Eglifilet an leichter Kräutersauce
Grilltomate und Salzkartoffeln

Blattsalat mit Mozzarelline
an Balsamicodressing

Röteliglace mit warmen „Chriesi“

Kalbs-Cordon-bleu
gefüllt mit Schinken und Gorgonzola
Gemüse und Pommes frites

Black Tiger in Knoblauch-Chilibutter mit Trockenreis



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

Geschnetzelte Kalbsleber
an Salbeibutter, mit Rösti

Passionsfruchtcreme

Lammrückenfilet gratiniert
Bohngemüse und Kartoffelgratin

Kalbsschnitzel mit grünem Spargel
Sauce hollandaise und Bratkartoffeln

Aprikosensorbet
mit Apricotine

Hausgemachte Käsespätzli mit Röstzwiebeln

Gebratene Pouletbrust auf Currysauce
mit frischen Früchten und Trockenreis



Deklaration

Schweinefleisch und Kalbfleisch - Schweiz
Rindfleisch - 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)
Reh, Hirsch und Fasan - EU/Wildfang
Lammfleisch - Neuseeland und Australien
Black Tiger Crevetten - Vietnam/Zucht
Flusskrebsschwänze - China/Zucht
Rauchlachs - Schottland/Zucht
Zander - Estland/Wildfang
Egli - Estland/Wildfang

Eier - Geflügelhof Wigger, Althäusern

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter/innen gerne Auskunft.
Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Alle Preise verstehen sich in SFr. und inklusive MwSt.

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon