

Grüene bode



Landgasthof Berikon



*Familie
Walter & Cornelia Hirzel*



Spargel

- *Asparagus officinalis* -



Spargel zählt zu den beliebtesten Frühjahrsgemüsen und das nicht erst seit heute. Sein Anbau ist bereits 3000 v. Chr. in Ägypten belegt und auch die Griechen liebten ihn. War er in Rom noch geschätzte und kostspielige Delikatesse, der Überlieferung nach ein Lieblingsgericht des Kaisers Augustus, geriet er im Mittelalter dann etwas in Vergessenheit. Erst mit Beginn der Neuzeit wurde im Zuge der Renaissance auch der Spargel wieder entdeckt und avancierte erneut zum Luxusgemüse. Die wohl aus Vorderasien stammende Pflanze aus der Gattung der Liliengewächse (liliaceae) ist seit jeher als gesundheitsfördernd bekannt. „Königliches Gemüse“, „Frühlingsluft in Stangen“, „Essbares Elfenbein“ - so vielfältig die Vergleiche, so gross ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder und durch die Jahrhunderte auf viele Feinschmecker aus allen Erdteilen ausübt.

Guten Appetit!

Vorweg

Chicorée - Schiffchen mit grünem Spargel
und sautierten Flusskrebsschwänzen
an weissem Balsamicodressing

18,50

Frische Spargelcremesuppe
verfeinert mit Rahm

12,50

Spargel - Salat mit sautierten Speckstreifen
an weissem Balsamicodressing

15,50

Hausgemachte Gnocchi mit Spargelstückchen & Morcheln
geschwenkt in Schnittlauchbutter
als Portion 32,50

20,50

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Hauptgerichte



Weisser Spargel

mit hausgemachter Sauce hollandaise
34,50 (auch als Vorspeise erhältlich)

Grüner Spargel

mit hausgemachter Sauce hollandaise
26,50 (auch als Vorspeise erhältlich)

Als Beilage empfehlen wir:

Rauchlachs 14,50 / Bauernschinken 7,50 / Parmaschinken 12,50

Lachstranche gebraten 39,50
serviert mit buntem Spargelgemüse
und Sauce hollandaise

Kalbsschnitzel 42,50
serviert mit grünem Spargel, nappiert
mit delikater Bärlauchhollandaise

Tafelspitz (Siedfleisch) 40,50
mit Spargelvinaigrette eine bekömmlich & leichte
Variante aus dem Reich der Spargelkreationen

Lammierstück „Provençale“ 43,50
mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch
und weissem Spargel

Geschnetzeltes Kalbfleisch 40,50
mit Spargelstückchen und Frühlingszwiebeln
an leichter Rahmsauce

Rindshuftstreifen 38,50
mit gemischtem Spargel, Frühlingszwiebeln und
Kirschtomaten leicht sautiert, mit Chili garniert

Zu unseren Spargelgerichten servieren wir folgende Beilagen Ihrer Wahl:
Gebratene Frühlingskartoffeln, Kartoffelkroketten, Tagliatelle oder Trockenreis

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon