

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 -

Spargel-Salat

mit sautierten Speckstreifen, an weissem Balsamicodressing

Black Tiger Garnelen an Pernod-Dillsauce

mit Trockenreis

Blutorangensorbet

mit Campari

Tournedos

Rindsfilet-Medaillon auf einem Risotto-Sockel
mit Trüffelscheiben belegt, dazu tomatisierte Demi-Glace
und Gemüsebukett

Sckokoladen- und Passionsfruchtparfait

zum süssen Abschluss

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

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.

**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



Gemüwestroganoff

verschiedene Gemüse an rassisger
Paprikasauce, mit hausgemachten Spätzli

30,50

Spaghetti all arrabbiata

mit Black Tiger Garnelen

34,50



**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Aktuelle Empfehlungen



Schweinsfilet-Medallions

an Calvadosauce mit Apfelstückchen
Gemüsebukett und hausgemachten Spätzli

39,50

Rindsfilet

mit Pilz-Kräuterhaube, Gemüsebukett
und Kartoffelgratin

52,50

Kalbsfilet-Medallions

an Portweinsauce, mit Risotto
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

42,50

„Riz Casimir“

Geschnetzeltes Kalbfleisch an rassisger
Currysauce mit Trockenreis und
frischen Früchten

39,50

Rindsfiletwürfel an Morchelrahmsauce

mit hausgemachten Spätzli

47,50

Geschnetzeltes 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

Raumlachs - 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