

# 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 -

**Black Tiger Crevetten**  
mit mediterranem Gemüse  
und Trockenreis

**Mozzarellaspiess**  
mit Zucchini und Kirschtomaten

**Zitronensorbet**  
mit Limoncello

**Rindsfiletwürfel mit frischen Eierschwämmli**  
Kräuterjus, Gemüsebukett und Tagliatelle

**Affogato al caffè**  
Vanilleeis mit heissem Espresso

oder

**Kleiner Käseteller**  
für diejenigen, die lieber etwas Herzhaftes bevorzugen

78,00 p.P.

**Grüene  
bode**



Landgasthof Berikon

## Vorweg



**Mozzarella-Spiess** 16,50  
Mozzarelline umwickelt mit Zucchini  
und Kirschtomaten an kleinem Salatbukett

**Pulpo-Salat** 19,50  
gereicht mit Toast und Butter

**Gemischter Salat** 11,50  
diverse assortierte Salate

**Nüsslisalat "Grüenebode"** 15,50  
mit frischen Eierschwämmli, Kräutern,  
Zwiebeln und Knoblauch

**Apfel-Currysuppe** 12,50  
mit Rahm verfeinert

**Tagessuppe** 8,50  
„Es hät solangs hät“

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

**Flusskrebsschwänze** 18,50  
im Pfännchen serviert mit hausgemachter  
Knoblauchbutter überbacken

**Liebe Gäste,**

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

**Grüene  
bode**



Landgasthof Berikon

## Leichtes zum Sommer



### Sommer - Salat

mit Melone und gebratenen Pouletbruststreifen  
28,50

### Salat à la mode du chef

gebratene Black Tiger Crevetten an einer Sweet-Chilisauce  
auf knackigen Salaten mit Sesamkörner serviert  
35,50

Nach Wahl mit French-oder Italiendressing

### Vitello Tonnato

dünn geschnittenes Kalbfleisch serviert an leichter Thonsauce  
34,50 / als Vorspeise 20,50

### Beefsteak Tatar „Grünebode“

nach Wunsch - mild, rassig oder scharf zubereitet - gereicht mit Toast und Butter  
35,00 / als Vorspeise 21,50

### Dorade auf der Haut gebraten

serviert auf mediterranem Gemüse  
mit Salzkartoffeln  
38,50

### Rindshuftstreifen à la maison

mit frischen Pilzen, Zucchini und Peperoni, serviert mit Tagliatelle  
38,50

**Grüne  
bode**



Landgasthof Berikon

## Fisch & Meeresfrüchte



### „Frischfisch-Spezial“

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne  
über die aktuelle wöchentliche Empfehlung!

**Sinfonie von Black Tiger Garnelen**  
mit mediterranem Gemüse und Trockenreis

44,50

## Gerichte ohne Fleisch



### Zucchini - Piccata

mit frischen Salaten garniert

26,50

### Hausgemachte Gnocchi

mit frischen Eierschwämmli  
und Rahm verfeinert

30,50



**Grüne  
bode**



Landgasthof Berikon

## Steak, Filet & Co.



### Immer ein Genuss!

Mit klassischen Beilagen, zum selber kombinieren.

|                      |       |                       |       |
|----------------------|-------|-----------------------|-------|
| <b>Dorade</b>        | 27,50 | <b>Kalbsschnitzel</b> | 30,50 |
| <b>Pouletbrust</b>   | 22,50 | <b>Rindsfilet</b>     | 38,50 |
| <b>Schweinssteak</b> | 25,50 | <b>Pferdefilet</b>    | 34,00 |

Wählen Sie dazu:  
unsere hausgemachte Kräuterbutter, Chili-Pfefferbutter oder Sauce barbecue

## Beilagen



|                        |      |                           |      |
|------------------------|------|---------------------------|------|
| <b>Pommes frites</b>   | 5,00 | <b>Kartoffelkroketten</b> | 5,50 |
| <b>Kartoffelgratin</b> | 7,50 | <b>Gemüsebeilage</b>      | 7,50 |

### Fitnessteller

Auf Wunsch servieren wir sämtliche Grilladen auch  
mit verschiedenen Salaten garniert  
8,00 zzgl.

**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

## Unsere Klassiker



|   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| <b>Schweinsfilet-Medallions</b><br>mit frischen sautierten Eierschwämmli<br>Gemüsebukett und Kartoffelkroketten | 40,50 | <b>Rindsfilet</b><br>mit hausgemachter Sauce béarnaise<br>Gemüsebukett und Kartoffelkroketten                 | 52,50 |
| <b>Frische Kalbsleber</b><br>geschnetzelt, in Butter gebraten mit Kräutern,<br>Zwiebeln und feiner Butterrösti  | 37,50 | <b>Geschnetzeltes vom Kalb<br/>nach „Zürcher Art“</b><br>serviert mit feiner Butterrösti                      | 39,50 |
| <b>„Riz Casimir“</b><br>Geschnetzeltes Kalbfleisch an rassisger<br>Currysauce mit Trockenreis & Früchten        | 39,50 | <b>Rindsfiletwürfel „Stroganoff“</b><br>an rassisger Paprikasauce und<br>hausgemachte Spätzli                 | 47,50 |
| <b>Kalbs-Cordon-bleu</b><br>mit Gemüsebukett und Pommes frites  | 42,50 | <b>Lammierstück „Provençale“</b><br>mit Zwiebeln, Kräutern & Knoblauch<br>Gemüsebukett und Kartoffelkroketten | 40,50 |

**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

# Grüenebode Spezialitäten



- serviert ab 2 Personen -

## **Chateaubriand**

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

62,00 p.P.

## **Les deux filets**

Schweinsfilet-Medaillon  
mit sautierten Eierschwämmli, Gemüsebukett und Tagliatelle

Rindsfilet-Medaillon  
mit hausgemachter Sauce béarnaise, Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

58,00 p.P.

**Grüene  
bode**



Landgasthof Berikon