

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

Tagliatelle

mit Black Tiger Garnelen, an Limettensauce

Lammierstück „Provençale“

Grilltomate und Kartoffelgratin

Bouillon mit Mini-Tortellini

Schweinsfilet-Medailon

auf Pfefferrahmsauce, Gemüse und Nudelnest

Nüsslisalat mit Eierschwämmli

Kräutern, Zwiebeln & Knoblauch
an Frenchdressing

Erdbeer-Tiramisu

Geschnetzelte Kalbsleber an Portweinsauce

mit feiner Butterrösti

Beef Tatar mit Toast und Butter



Jacobsmuscheln auf Blattspinat
mit Knoblauchbutter überbacken und Trockenreis

Gebratene Black Tiger Garnelen
auf Chicoréesalat mit Balsamicodressing

Pouletbruststreifen „Asia Art“ (rassig)
mit Trockenreis

Geschnetzelte Rindshuft mit Eierschwämmli
serviert im Tagliatellebeet

Kalbs-Cordon bleu
gefüllt mit Speck, Knoblauch, Zwiebeln, Chili & Raclettekäse
Gemüse und Pommes frites

Karamelierte Ananas mit Vanilleglace

Eisbergsalat mit Melone an Frenchdressing

Affogato al caffè



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Vitello Tonnato
mit Pommes frites

Flusskrebs-Mango-Tatar
Toast und Butter

Morchelcremesuppe

Gebackene Mozzarelline
auf gemischtem Blattsalat, an Italiendressing

Blutorangen-Sorbet mit Campari

Roastbeef an Sauce béarnaise
Gemüse und Kartoffelgratin

Röteli Kindschi Glace
mit seinem Geist

Zanderfilet à la meunière
Grilltomate und Salzkartoffeln

