

Es wird Wild!



Das ist des Jägers Ehrenschild, dass er beschützt und hegt sein Wild,
weidmännisch jagt, wie sich's gehört, den Schöpfer im Geschöpfe ehrt.

Weidmannsheil!

Vorweg



Herbstlicher Salat 16,50
mit lauwarmen Hasenrückenfiletstreifen
an Hibiskus-Chilisauce

Nüsslisalat „Grünebode“ 15,50
mit Trauben, Feigen und Nüssen
an weißem Balsamicodressing

Kürbis-Currysuppe 12,50
mit Chili verfeinert

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Wild - Klassiker



Geschnetzeltes Rehfleisch an aromatischer Waldpilzrahmsauce	40,50	Wildschweinfilet-Medallions mit würzigem Speck umwickelt an Wild-Gin-Jus und Rotkraut	43,50
Rehpfeffer „Jäger Art“ mit Pilzen, Speck u. Silberzwiebeln	35,50	Reh-Medallions „Mirza“ Der Klassiker auf aromatischer Waldpilzrahmsauce, garniert mit Früchten und Rotkraut	46,50
Wildhackbraten à la maison mit aromatischer Waldpilzrahmsauce Rotkraut und Preiselbeerapfel	34,50	Medallions vom Hirschentrecôte mit Preiselbeerbutter und Rotkraut	48,50
Herbstlicher „Vegi-Teller“ mit Früchten, glasierten Marroni Rotkraut und Rosenkohl	32,50		

Zu obenstehenden Gerichten servieren wir eine Beilage zur Wahl:
Hausgemachte Spätzli, Kartoffelkroketten oder Tagliatelle

Portion Beilagen extra:
Rosenkohl 5,- / Rotkraut 5,- / Marroni 6,-

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Wild - Highlight



- ab 2 Personen -
- in zwei Gängen serviert -

Rehrücken „Jagdherren Art“
serviert mit aromatischer Waldpilzrahmsauce, reichhaltiger Früchtegarnitur,
Rotkraut, Rosenkohl und einer Beilage nach Wahl

62,50 p.P.

Wild - Special



- ab 2 Personen -
- in drei Gängen serviert -

Wildschweinfilet-Medallion mit Speck umwickelt
Rosenkohl und Tagliatelle

Reh-Medallion an aromatischer Waldpilzrahmsauce
Früchtegarnitur und Spätzli

Hirsch-Medallion mit Preiselbeerbutter
Rotkraut und Kartoffelkroketten

62,50 p.P.

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon