



Grüene bode

▲▲
Landgasthof Berikon

Menüvorschläge

Sehr geehrte Gäste

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage/Reservation. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl von Menüvorschlägen, welche wir **AB 10 PERSONEN FÜR EIN EINHEITLICHES MENÜ** anbieten. Bei Bedarf helfen wir Ihnen selbstverständlich Ihr persönliches Menu zusammenzustellen. Individuelle Wünsche berücksichtigen wir gerne.

An Alles gedacht?

Als Unterstützung steht Ihnen auf der nächsten Seite eine Checkliste zur Verfügung.

Menübesprechung

Die Menübesprechung sollte mindestens eine Woche im Voraus erfolgen. Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin, so dass wir uns die Zeit reservieren können, um in aller Ruhe die Besprechung mit Ihnen durchzuführen.

Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie Menükarten zum Preis von Fr. 1.50 pro Stück.

Blumen

Auf Wunsch bestellen wir den passenden Blumenschmuck, anhand des von Ihnen angegebenen Richtpreis.

Bestimmungen

Wir bitten Sie, die definitive Gästezahl mind. 24 Stunden vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Für nicht abgemeldete Personen verrechnen wir 50% des Menüpreises. Bei Verlängerung (d.h. ab 24.00 Uhr bis max. 02.00 Uhr) verrechnen wir für jede angebrochene Stunde Fr. 150.00 inkl. Mitarbeiterkosten. Dies trifft auch für den Abbau und das Aufräumen der Musik zu. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

*Ihrem Anlass widmen wir uns mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit.
Lassen Sie sich in unseren gemütlichen Räumlichkeiten verwöhnen.*

Burestube: Geeignet für 20 bis max. 34 Personen
Schützenstube: Geeignet für 34 bis max. 42 Personen
Saal: Geeignet für 40 bis max. 100 Personen

Auf Wunsch reservieren wir Ihnen gerne unsere **Kegelbahn** Fr. 25.-- pro Stunde und Bahn.

*Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.
Ihre Gastgeber Walter und Cornelia Hirzel*

Checkliste für Ihren Anlass

Name: _____ Datum: _____

Strasse: _____ Wohnort: _____

Telefon Privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Raum: Rest.: _____ Burestube: _____

Schützenstube: _____ Saal: _____

Kegelbahn: _____ Zeit: _____

Apéro: Raum: _____ Pers.: _____ Zeit: _____

Weine: _____

Mineral: _____ Jus: _____

Apéro-Gebäck: _____

Menu: Pers.: _____ Zeit: _____

Menutitel: _____

Vorspeise: _____

Suppe: _____

Salat: _____

Hauptgang: _____

Dessert: _____

Kaffee: _____ Digestif: _____

Wein weiss: _____ Wein rot: _____

Mineral: _____

Dekoration (Blumen): _____

Musik: _____ Verlängerung: _____

Tischreden oder Einlagen: _____

Tischordnung:

Preisänderungen bleiben vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Kleinigkeiten zum Aperitif

Chips, Nüssli, Salz- und Blätterteigstengel	pro Person	2,00
Mini-Party-Brötli		
Schinken, Salami, Ei	pro Stück	2,80
Thon, Lachs, Tatar	pro Stück	3,00
Parmesan und Oliven	pro Person	4,50
Gemüse-Dipp	(ab 10 Pers.) pro Person	4,00
Diverse Gemüse in Bierteig		
mit Cocktail- und Joghurtkräutersauce	(ab 10 Pers.) pro Person	4,50
Taco Chips mit Guacamolesauce	(ab 10 Pers.) pro Person	3,50

Die nun folgenden Aperitifhäppchen können Sie
nach Ihrem Geschmack zusammenstellen.

Ab einer Anzahl von 30 Personen bieten wir Ihnen
eine gemischte Platte an (von Allem etwas).

5 Aperitifhäppchen)
pro Person 14,00

Schinkengipfel	pro Stück	3,00
Quiche Lorraine	pro Stück	3,50
Mini-Pizza	pro Stück	2,50
Crevetten im Kokosmantel	pro Stück	3,00
Frühlingsrollen Sweet'n sour Sauce	pro Stück	2,50
Fleischbällchen (Meatballs)	pro Stück	3,00
Pouletflügeli gebraten	pro Stück	3,50
Satéspiesschen mit Pouletfleisch	pro Stück	3,00
Crostini		
mit Cantadou Frischkäse	pro Stück	3,00
mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum	pro Stück	3,00
mit Parmaschinken	pro Stück	3,80
„Teufelshörnli“		
Peperoncini mit Frischkäse gefüllt (scharf)	pro Stück	2,50

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Kalte Vorspeisen
(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Crevetten-Cocktail mit Avocado, Toast und Butter	20,50
Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	20,50
Melone mit Parmaschinken	16,50
Vitello Tonnato (saisonal)	20,50
Morchelterrine serviert mit kleinem Salatbukett, Toast und Butter	18,50
Mozzarella-Spiess Mozzarellini umwickelt mit Zucchini und Kirschtomaten, an kleinem Salatbukett und Balsamicodressing	15,50
Gemischter Blattsalat an French-Dressing	9,50
Gemischter Salat an French-Dressing	11,50
Gemischter Blattsalat mit sautierten Champignons und Brotcroûtons, an Italien-Dressing	13,50
Nüsslisalat mit Speck und Ei, an Frenchdressing	14,50
Nüsslisalat mit Pouletfiletstreifen, an Balsamicodressing	15,50
Chicoréeschiffchen mit sautierten Flusskrebsschwänzen an weissem Balsamicodressing	16,50

Unsere Salatsaucen sind hausgemacht.

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Klare Suppen

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Bouillon Diablotin	9,50
Bouillon mit hausgemachten Flädli	9,50
Bouillon mit Gemüsestreifen	9,50
Minestrone	10,50

Gebundene Suppen

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Rüebli-Orangensuppe	10,50
Champignoncremesuppe	10,50
Gemüsecremesuppe	10,50
Kürbis-Currysuppe mit Chili verfeinert (saisonal)	12,50
Morchelcremesuppe	12,50

Unsere Suppen werden stets frisch zubereitet.
Die Suppen-Vielfalt ist gross. Gerne berücksichtigen wir individuelle Wünsche!

Warme Vorspeisen

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Eglifilet gebacken mit Sauce tartare und Salzkartoffeln	19,50
Blätterteigkissen gefüllt mit leichtem Pilzragout	16,50
"Due di Pasta" Tagliatelle an Pilzrahmsauce und Tortellini geschwenkt in Salbeibutter	16,50
Tagliatelle mit Lachsstreifen, an Pernod-Kräutersauce	20,50
Black Tiger Garnelen in Olivenöl gebraten mit Peperoncini serviert mit Trockenreis oder Toast	24,50

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Vegetarische Gerichte (Für ein einheitliches Menü)

Gemüse-Variation mit Kartoffelkroketten	29,50
Gemüwestroganoff verschiedene Gemüse an rassischer Paprikasauce serviert mit hausgemachten Spätzli	30,50
"Riz Colonial" Reisring mit Curryrahmsauce und Früchten garniert	24,50
Tagliatelle "Patron" mit sautierten Pilzen, Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch, verfeinert mit Rahm	34,50
Feine Butterrösti serviert mit sautierten Pilzen und Gemüsebukett	28,50
Zucchini-Piccata mit Tomatenspaghetti	30,50

Fischgerichte (Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Lachssteak gebraten mit Maltesersauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	39,50
Zanderfilet im Speckmantel Bohnengemüse und Safran-Risotto	39,50
Eglifilet in Butter gebraten mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln	39,50
Black Tiger Garnelen Mediterran mit mediterranem Gemüse und Butterreis	42,50

Sind Sie ein/e Fisch-Liebhaber/in ?
Das Angebot ist gross. Wir informieren Sie gerne über weitere auserlesene Fischgerichte.

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Diverse Fleisch- und Geflügelgerichte (Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Geschnetzeltes Pouletfleisch an Morchelrahmsauce und hausgemachte Spätzli	34,50
Pouletbrust "Parma" mit Tomatenscheiben, Rohschinken und Mozzarella überbacken Gemüsebukett und Butternudeln	32,50
Lammierstück "Provençale" Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	40,50
Entenbrust an Portweinsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle	39,50

Gerichte vom Schwein (Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Schweinsbraten glaciert mit Rosmarinsauce Gemüsebukett und Kartoffelgratin	34,50
Schweins-Cordon bleu mit Mischgemüse und Pommes frites	34,50
Schweinssteak "Jäger Art" Gemüsebukett und Kräuter-Risotto	36,50
Schweinsfilet an Curryrahmsauce Früchtespiess und Trockenreis	40,50
Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce Gemüsebukett und Tagliatelle	40,50
Schweinsfilet mit Pfeffer-Orangenkruste Honigsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle	40,50

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Gerichte vom Kalb

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Kalbsrahmgulasch mit Gemüsebukett und Kartoffelstock	36,50
Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" mit Butterrösti	41,00
Kalbskarreebraten glaciert mit Rosmarinsauce Gemüsebukett und Kartoffelgratin	48,50
Kalbs-Cordon bleu mit Gemüsebukett und Pommes frites	42,50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle	48,50
Kalbs-Piccata alla milanese mit Safran-Risotto oder Tomatenspaghetti	41,00
Kalbsfilet an Steinpilzrahmsauce Gemüsebukett und hausgemachte Spätzli	54,00

Gerichte vom Rind

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Geschmorter Rindsbraten mit Saisongemüse und Kartoffelstock	35,50
Filetgulasch "Stroganoff" mit hausgemachten Spätzli	49,50
Roastbeef à l'anglaise mit Sauce béarnaise, Gemüsebukett und Kartoffelgratin	45,50
Siedfleisch an Meerrettichsauce, Bohnengemüse und Bratkartoffeln	38,50
Tournedos "Excellence" mit Morchelrahmsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle	54,00
Rindsfilet-Medaillons an Trüffelsauce, Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	54,00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce béarnaise oder Pfefferrahmsauce Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	55,50

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG
(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)
in drei Gängen serviert

"Les trois Filets St. Tropez"

Schweinsfilet-Medailon an rassiger Curryrahmsauce
mit frischen Früchten und Trockenreis

Kalbsfilet-Medailon an delikater Morchelrahmsauce
Gemüsebukett und Tagliatelle

Rindsfilet-Medailon mit würzigen Tomates concassées
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

62,00

Liebe Gäste,
ab einer Anzahl von 50 Personen servieren wir die "Les trois Filets" in zwei Gängen
(im 1. Gang Schweinsfilet, im 2. Gang Kalbs- und Rindsfilet).

Deklaration

Schwein und Kalb – Schweiz

Rind – U.S.A., Südamerika und Australien (Auf Wunsch auch CH-Fleisch/Evtl. Preisänderung vorbehalten)
Importiertes Rindfleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Poulet – Schweiz/Ungarn (nach EU Tierschutznorm gehalten)

Lamm – Neuseeland und Australien

Ente – Polen/Zucht

Raumlachs – Schottland/Zucht

Cocktailcrevetten – Dänemark/Wildfang

Flusskrebsschwänze – China/Zucht

Egli – Estland/Wildfang

Zander – Estland/Wildfang

Lachs – Schottland/Zucht

Black Tiger Crevetten – Vietnam/Zucht

Eier – Geflügelhof Wigger, Althäusern

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben wir Ihnen gerne Auskunft.

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

**Hier eine kleine Auswahl
der unbegrenzten Möglichkeiten**
(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Menu 1

Bouillon mit Eierflocken

Gemischter Salat an Frenchdressing

Schweinssteak "Madagaskar"
serviert mit Pfefferrahmsauce
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten
55,50

Menu 2

Tomatencremesuppe

Chicoréeschiffchen
mit Flusskrebsschwänzen
an weißem Balsamicodressing

"Saltimbocca à la Romana"
Zucchini-Peperoni-Gemüse
Weisswein-Risotto
67,00

Menu 3

Bouillon Diablotin

Mozzarelline umwickelt mit Zucchini
und Kirschtomaten, an kleinem Salatbukett
mit Balsamicodressing

Kalbs-Involtini "Toskana"
gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola
serviert an einer kräftigen Barolosauce
Gemüsebukett und Safranrisotto
66,00

Menu 4

Kresseschaumsuppe

Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Kernen, an Balsamicodressing

US-Entrecôte mit Sauce béarnaise
Kartoffelkroketten
Gemüsebukett
71,50

Menu 5

Gemüsecremesuppe

Gemischter Blattsalat
mit Zanderfiletstreifen, an Italiendressing

Schweinskarreebraten an Cognacsauce
Kartoffelkroketten
Gemüsebukett
59,50

Menu 6

Bouillon mit Fideli

Nüsslisalat mit Speckstreifen
Champignons und Brotcroûtons
an Frenchdressing

Coq au vin
(mit Pouletragout ohne Knochen)
Gemüsebukett und Kartoffelstock
58,50

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Und zum guten Schluss ein feines Dessert
(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

	Portion	Kleine Portion
Caramelchöpfli	8,50	
Pannacotta auf lauwarmen Beerenragout	11,50	
Vacherin-Torte mit Vanille- und Erdbeerglace	10,50	
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	10,50	8,00
Parfait Glace Grand Marnier	12,50	9,50
Eiscafé mit Rahm	12,00	9,00
Tiramisu	12,50	9,50
Mousse au chocolat	12,50	9,50
Weinbirne mit Zimtglace	9,50	7,50
Gebrannte Creme	9,50	7,50
Apfelküchlein mit Vanilleglace	12,50	9,50
Aprikosensorbet mit Apricotine	13,50	10,00
Zwetschensorbet mit Vieille Prune	13,50	10,00
Zitronensorbet mit Williams	13,50	10,00
Dessertteller "Grünebode" eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten	16,50	
Dessert Käse	15,50	
Diverse Kuchen und Torten Kirschtorte, Fruchttorte, Schwarzwäldertorte	8,50	

Nichts für Ihren Geschmack dabei ...
... diverse Desserts, Coupes und Glaces-Aromen servieren
wir Ihnen gerne nach Absprache.

Für selber mitgebrachte Torten etc. verrechnen wir pro Person einen Gedeckzuschlag von Fr. 3,50.

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon