

Grüene bode



Landgasthof Berikon



*Familie
Walter & Cornelia Hirzel*



Vorweg



Flusskrebs-Cocktail	21,50	Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	9,50
Kleines Beefsteak Tatar "Grünebode" nach Ihrer Wahl - mild, rassig oder scharf zubereitet	21,50	Tagessuppe „Es hät solangs hät“	9,50
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.

Manchmal ist der „Gluscht“ grösser als der „Appetit“,
darum servieren wir Ihnen fast alle Gerichte und Desserts auch als kleine Portion.
Sprechen Sie dazu bitte unsere Servicemitarbeiter/-innen an.

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Gerichte ohne Fleisch



Eglifilet gebacken gereicht mit Sauce tartare Blattspinat und Salzkartoffeln	39,50	Die Pasta-Empfehlung - Rustico Zucca mit einer Kürbis-Frischkäsefüllung und gerösteten Kürbiskernen geschwenkt in Nussbutter als Vorspeise 16,50	28,50
Gemüsestroganoff verschiedene Gemüse an rassisger Paprikasauce mit hausgemachten Spätzli	30,50	Herbstlicher „Vegi-Teller“ mit Früchten, glasierten Marroni Rotkraut und Rosenkohl	32,50
		Beilage nach Wahl: Spätzli, Kroketten oder Tagliatelle	



**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Aktuelle Empfehlungen



Schweinsfilet-Medaillons an Calvadosauce mit Apfelstückchen Gemüsebukett und hausgemachten Spätzli	40,50	Lammierstück "Provençale" mit Zwiebeln, Kräutern & Knoblauch Gemüsebukett und Kartoffelgratin	44,50
Rindsfilet mit hausgemachter Sauce béarnaise Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	54,00	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	37,50	Kalbs-Cordon bleu mit Gemüsebukett und Pommes frites	42,50
„Riz Casimir“ Geschnetztes Kalbfleisch an rassiger Currysauce mit Trockenreis und frischen Früchten	41,00	Rindsfiletwürfel an Morchelrahmsauce mit Tagliatelle	49,50
Geschnetztes vom Kalb nach „Zürcher Art“ mit feiner Butterrösti	41,00	Gemüsebeilage	7,50

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Grünebode Spezialitäten



- ab 2 Personen -
- in zwei Gängen serviert -

Chateaubriand

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

64,00 p.P.

Les deux filets

Schweinsfilet-Medaillon
an Morchelrahmsauce, Gemüsebukett und Spätzli

Rindsfilet-Medaillon
mit hausgemachter Sauce béarnaise, Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

58,00 p.P.

**Grüne
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

Reh, Hirsch, Wildschwein - EU/Wildfang

Hase - Ungarn/Zucht

Chicken Nuggets - Brasilien und Argentinien

Flusskrebsschwänze - China/Zucht

Egli - Estland/Wildfang

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.

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon