

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

Hirschschnitzel an Preiselbeersauce
Rosenkohl und Kartoffelkroketten

Chicoréesalat
mit Trauben und Hasenrückenfiletstreifen
an Hibiskus-Chilisauce

Warme Zwetschgen mit Haselnussglace

Schweinsfilet-Medaillon an Dijonsensauce
Gemüsebukett und Nudelnest

Geschnetzelte Kalbsleber
mit Äpfeln, Zwiebeln, Jus und Rösti

Kürbis-Currysuppe mit Chili verfeinert

Asiatische Nudelpfanne mit Pouletstreifen

Coupe Nesselrode



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Rustico Zucca mit einer Kürbis-Frischkäsefüllung
und gerösteten Kürbiskernen, geschwenkt in Nussbutter

Lammierstück mit sautierten Pilzen
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Geschnetzeltes Rehfleisch an Waldpilzsauce
mit hausgemachten Spätzli

Bunter Blattsalat mit Zanderfiletstreifen
an Italiendressing

Traubensorbet mit seinem Geist

Rindsgeschnetzeltes an Pfefferjus mit Trockenreis

Eglifilet gebacken
mit Sauce tartare und Salzkartoffeln



**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon

Black Tiger Crevetten
mit Café de paris überbacken und Trockenreis

Nüsslisalat mit Pilzen und Parmesan
an Balsamicosauce

Pilzcremesuppe

Flusskrebs-Cocktail mit Toast und Butter

Irish Cream Glace mit Baileys

Sauerbraten
mit Rotkraut und Kartoffelstock

Warmes Schoggi-Chüechli mit Vanilleglace

Schweins-Cordon bleu
gefüllt mit Chorizo, Chili, Knoblauch & Taleggio
Gemüse und Pommes frites



**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon

Gäste-Info

Aus unserer Spezialkarte kann bis zu einer Anzahl von 8 Personen
à la carte ausgewählt werden.

Ab 9 Personen nur auf Vorbestellung eines einheitlichen Menüs.
Danke für Ihr Verständnis!

Deklaration

Schweinefleisch und Kalbfleisch - Schweiz
Rindfleisch - 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)
Lammfleisch - Neuseeland und Australien
Black Tiger Crevetten - Vietnam/Zucht
Flusskrebsschwänze - China/Zucht
Jacobsmuscheln - Nordwestpazifik
Zander - Estland/Wildfang

Eier - Geflügelhof Wigger, Althäusern

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter/innen gerne Auskunft.
Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon