

# 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



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

64,00 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