

Grüene bode



Landgasthof Berikon



*Familie
Walter & Cornelia Hirzel*



Grüenebode Degu - Menu



Lassen Sie sich wieder einmal so richtig verwöhnen!
Eine kleine Reise durch unsere Speisekarte mit auserwählten Köstlichkeiten.
- serviert ab 2 Personen -

Frischer Blattsalat

mit geräuchertem Lachs, an Meerrettich-Vinaigrette

Rustico Triangolo Tartufo

an Kirschtomaten-Nussbutter

Williams-Birnensorbet

mit Vieille Poire

Rinds-Entrecôte

mit Pilz-Kräuterhaube überbacken
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

Orangen-Mascarpone-Schichtdessert

mit karamelierten Baumüssen

oder

Kleiner Käseteller

für diejenigen, die lieber etwas Herzhaftes bevorzugen

78,00 p.P.

**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon

Vorweg



Flusskrebs-Cocktail

21,50

Kleines Beefsteak Tatar "Grüenebode"

nach Ihrer Wahl - mild, rassig
oder scharf zubereitet

21,50

Obenstehende Vorspeisen werden mit
Toast und Butter gereicht.

Gemischter Salat

11,50

Nüsslisalat

mit Speck, Ei und Brotcroûtons

15,50

Rindsbouillon

mit hausgemachten Flädli

9,50

Champignoncremesuppe

10,50

Tagessuppe

„Es hät solangs hät“

9,50

Burgunder Schnecken

6 Stück im Pfännchen serviert mit
hausgemachter Knoblauchbutter überbacken

17,50

Flusskrebsschwänze

im Pfännchen serviert mit hausgemachter
Knoblauchbutter überbacken

18,50

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.

**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon

Gerichte ohne Fleisch



Lachssteak gebraten
an Kräuterrahmsauce, Blattspinat
und Trockenreis

40,50

„Unser Pasta-Tipp“
Rustico Triangolo Tartufo
an Kirschtomaten-Nussbutter

28,50

als Vorspeise 16,50

„Frischfisch-Spezial“
Unsere Mitarbeiter/innen informieren
Sie gerne über die aktuelle Empfehlung!

Hausgemachte Gnocchi
mit frischen sautierten Pilzen
und Rahm verfeinert

30,50

als Vorspeise 19,50



**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Aktuelle Empfehlungen



Schweinsfilet-Medallions
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

Kalbs-Saltimbocca alla romana
Gemüsebukett und Tagliatelle

42,50

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

Grüenebode 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.

**Grüene
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

Chicken Nuggets - Brasilien und Argentinien

Flusskrebsschwänze - China/Zucht

Lachs - Schottland/Zucht

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.

**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon