

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

Gebackener Weichkäse
an kleinem Salatbukett, mit Preiselbeeren

Nüsslisalat mit Black Tiger Garnelen
an weissem Balsamicodressing

Bündner Gerstensuppe

Zanderfilet an Thai-Currysauce
Ananasspalten und Trockenreis

Himbeercreme

Kalbs-Piccata „Milanaise“
mit Tomatenspaghetti

Haselnussglace mit seinem Likör

Blattsalat mit geräuchertem Lachs
an Meerrettich-Vinaigrette



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Dorschfilet paniert mit Sauce tartare
Grilltomate und Salzkartoffeln

Geschnetzelte Kalbsleber „Venezianische Art“
mit Zwiebeln und Balsamicojus
Tagliatelle

Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert

Eisauflauf „Grand Marnier“

Eisbergsalat mit Speck und Ei an Frenchdressing

Rustico Triangolo Tartufo an Kirschtomaten-Nussbutter

Schweins-Cordon bleu
gefüllt mit Speck, Knoblauch, Zwiebeln, Chili und Raclettekäse
Gemüsebukett und Pommes frites

Schoko-Mousse-Duett



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Thunfisch-Mango-Tatar an kleinem Salatbukett

Rumpsteak mit Sauce béarnaise
Gemüsebukett und Kroketten

Black Tiger Crevetten Aglio Olio con peperoncino e zucchini
Trockenreis

Lammnierstück an Honig-Kräuter-Jus
Bohngemüse und Kartoffelgratin

Kalbshohrücken mit Morchelsauce Gemüsebukett und Spätzli

Williams-Birnen sorbet mit Vieille Poire

Penne mit Rindshuftstreifen
Chili und getrockneten Tomatenstreifen

Schweinsfilet-Medaillon mit Pilz-Kräuterhaube
Gemüse und Tagliatelle



**Grüne
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.

Lammfleisch - Neuseeland und Australien

Black Tiger Crevetten - Vietnam/Zucht

Thunfisch - Indischer Ozean/Wildfang

Dorsch - Nordostatlantik/Wildfang

Raachlachs-Schottland/Zucht

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 SFr. und inklusive MwSt.



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon