

*Herzlich willkommen*

*Familie  
Walter & Cornelia Hirzel*

*H*



**Liebe Gäste,**

Aufgrund der aktuellen Situation durch die behördlichen Einschränkungen,  
haben wir unser Angebot angepasst und bieten Ihnen eine Auswahl  
unserer beliebtesten Klassiker an!

Ist Ihr Lieblingsgericht zurzeit nicht auf der Karte?

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter/innen!

Wir versuchen so weit wie möglich Ihre Wünsche zu berücksichtigen.

Sobald die Einschränkungen wieder aufgehoben bzw. gelockert werden  
(Öffnung der Innenbereiche, Begrenzung der Anzahl Gäste pro Tisch etc.)  
werden wir unser Speiseangebot wie gewohnt präsentieren  
und auch unsere Donnerstagabendkarte wieder anbieten.

**Grüene  
bode**



Landgasthof Berikon

*Vorweg*



**Chicorée - Schiffchen mit grünem Spargel**

und sautierten Flusskrebsschwänzen  
an weissem Balsamicodressing

18,50

**Kleines Beefsteak Tatar "Grünebode"**

nach Ihrer Wahl - mild oder rassig zubereitet  
mit Toast und Butter serviert

21,50

**Gemischter Salat**

11,50

**Nüsslisalat „Mimosa“**

mit gehacktem Ei

12,50

**Frische Spargelcremesuppe**

verfeinert mit Rahm

12,50

**Rinds-Bouillon**

mit hausgemachten Flädli

9,50

**Grüene  
bode**



Landgasthof Berikon

## Aktuelle Empfehlungen



**Hausgemachte Gnocchi** 32,50  
mit Spargelstückchen & Morcheln  
geschwenkt in Schnittlauchbutter  
(als Vorspeise 20,50)

**Weisser Spargel** 34,50  
hausgemachte Sauce hollandaise  
und Frühlingskartoffeln  
(Auf Wunsch mit Serranoschinken + Fr. 12,50)

**Eglifilet gebacken** 39,50  
hausgemachte Sauce tartare  
Gemüse und Frühlingskartoffeln

**Lammnierstück  
„Provençale“** 46,50  
mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch  
weissem Spargel und Frühlings-  
kartoffeln

**Geschnitzeltes  
Kalbfleisch** 42,00  
mit Spargelstückchen und Frühlings-  
zwiebeln, an leichter Rahmsauce  
serviert mit Rösti

**Rindshuftstreifen** 38,50  
mit gemischtem Spargel, Frühlings-  
zwiebeln und Kirschtomaten leicht  
sautiert, mit Chili garniert  
serviert mit Tagliatelle

**Frische  
geschnitzelte Kalbsleber** 37,50  
in Butter gebraten mit Kräutern  
Zwiebeln, Knoblauch und Rösti

**Kalbs-Cordon bleu** 42,50  
Gemüse und Pommes frites

**Rindsfilet** 54,00  
hausgemachte Sauce béarnaise  
Gemüse und Kartoffelkroketten

**Pouletbrust** 30,50  
mit hausgemachter Kräuterbutter  
und frischen Salaten garniert

**Grüne  
bode**



Landgasthof Berikon

## Dessert



**Coupe „Romanoff“**  
Frische Erdbeeren mit Vanilleglace & Rahm  
12,50

**Coupe Dänemark**  
Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm  
12,00

**Eiscafé „Spezial“**  
Mokkaglace mit Kirsch verfeinert und Rahm  
13,50

**Caramelchöpfli** garniert mit Rahm  
8,50

**„Öpfelchuechli“**  
mit Vanilleglace und Rahm  
12,50

**Meringues Glaces** mit Rahm  
12,50

**Zwetschgensorbet** mit Vieille Prune  
13,50

**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

Chicken Nuggets - China

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