

# Grüne 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** - 39,00 / **3 Gänge** - 52,00 / **4 Gänge** - 63,00

**5 Gänge** - 72,00 / **6 Gänge** - 79,00

Viel Spass bei Ihrer kulinarischen Reise wünschen

*Walter & Cornelia Hirzel*



**Grüne  
bode**



Landgasthof Berikon

**Wildschweinfilet im Speckmantel**  
mit Trauben, Jus, Rotkraut und Kartoffelstock

**Asiatische Nudelpfanne** mit Pouletstreifen

**Warme Zwetschgen** mit Haselnussglace

**Schweinsfilet-Medaillon an Dijonsensauce**  
Gemüsebukett und Nudelnest

**Geschnetzelte Kalbsleber**  
mit Äpfeln, Zwiebeln, Jus und Rösti

**Kürbis-Currysuppe** mit Chili verfeinert

**Chicoréesalat**  
mit Trauben und Hasenrückenfiletstreifen  
an Hibiskus-Chilisauce

**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

**Kalbs-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

Hase - Ungarn/Zucht, Reh und Wildschwein - EU/Wildfang

Black Tiger Crevetten - Vietnam/Zucht, Flusskrebsschwänze - China/Zucht

Zander - Estland/Wildfang, Egli - 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