

Grüene bode



Landgasthof Berikon



*Familie
Walter & Cornelia Hirzel*



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



Geschnetzeltes Rehfleisch 40,50
an aromatischer Waldpilzrahmsauce

Rehpfeffer „Jäger Art“ 35,50
mit Pilzen, Speck u. Silberzwiebeln

Wildhackbraten à la maison 34,50
mit aromatischer Waldpilzrahmsauce
Rotkraut und Preiselbeerapfel

Wildschweinfilet-Medaillons 43,50
mit würzigem Speck umwickelt
an Wild-Gin-Jus und Rotkraut

Reh-Medaillons „Mirza“ 46,50
Der Klassiker auf aromatischer
Waldpilzrahmsauce, garniert mit
Früchten und Rotkraut

Herbstlicher „Vegi-Teller“ 32,50
mit Früchten, glasierten Marroni
Rotkraut und Rosenkohl

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 Früchttegarnitur,
Rotkraut, Rosenkohl und einer Beilage nach Wahl

64,00 p.P.

Wild - Special

- ab 2 Personen -
- in zwei Gängen serviert -

Wildschweinfilet-Medaillon mit Speck umwickelt

Wild-Gin-Jus, Rotkraut und Kartoffelkroketten

Reh-Medaillon an aromatischer Waldpilzrahmsauce

Früchttegarnitur, Rosenkohl und Spätzli

62,50 p.P.

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

*Kämpfe um die Dinge,
die dein Leben besonders machen.*

Um die kleinen Glücksmomente,

die dich lächeln lassen.

Die Abenteuer,

mit denen du dem Alltag entfliehst

und die Menschen,

die deiner Seele gut tun.

unbekannt

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Vorweg



Flusskrebs-Cocktail	21,50	Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	9,50
Kleines Beefsteak Tatar "Grünebode" nach Ihrer Wahl - mild, rassig oder scharf zubereitet	22,50	Tagessuppe „Es hât solangs hât“	9,50
Obenstehende Vorspeisen werden mit Toast und Butter gereicht.		Flusskrebsschwänze im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	19,50
Gemischter Salat	12,50		
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei	12,50		

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.

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Gerichte ohne Fleisch



Eglifilet gebacken gereicht mit Sauce tartare Gemüsebukett und Salzkartoffeln	39,50	Die Pasta-Empfehlung - Rustico Zucca mit einer Kürbis-Frischkäsefüllung und gerösteten Kürbiskernen geschwenkt in Nussbutter	28,50 als Vorspeise 16,50
		Herbstlicher „Vegi-Teller“ mit Früchten, glasierten Marroni Rotkraut und Rosenkohl	32,50
		Beilage nach Wahl: Spätzli, Kroketten oder Tagliatelle	



**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Aktuelle Empfehlungen



Schweinsfilet-Medaillons an Calvadosauce mit Apfelstückchen Gemüsebukett und Tagliatelle	40,50	Lammierstück "Provençale" mit Zwiebeln, Kräutern & Knoblauch Gemüsebukett und Kartoffelgratin	46,50
Rindsfilet mit hausgemachter Sauce béarnaise Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	56,50	Rinds-Entrecôte „Madagaskar“ serviert an Pfefferrahmsauce Gemüsebukett und Pommes frites	46,50

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
Geschnetztes vom Kalb nach „Zürcher Art“ mit feiner Butterrösti	41,00	Rindsfiletwürfel an Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzli	51,50
		Gemüsebeilage	7,50

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Grünebode 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.

**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

Reh, Wildschwein - EU/Wildfang

Hase - Ungarn/Zucht

Chicken Nuggets - Brasilien und Argentinien

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