

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 -

Kleiner Blattsalat

mit sautierten Flusskrebsschwänzen
an weissem Balsamicodressing

Rustico Zucchina & Sesamo

an Kirschtomaten-Nussbutter

Aprikosensorbet

mit Apricotine

Rindsfilet-Medaillon

an Balsamico-Portweinsauce
Gemüsebukett und Safranrisotto

Bourbon-Vanille-Rahmglace

mit warmen Beeren

oder

Kleiner Käseteller

für diejenigen, die lieber etwas Herzhaftes bevorzugen

84,00 p.P.

**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon

Vorweg



Flusskrebs-Cocktail

21,50

Rindsbouillon

mit hausgemachten Flädli

9,50

Kleines Beefsteak Tatar "Grüenebode"

nach Ihrer Wahl - mild, rassig
oder scharf zubereitet

23,50

Champignoncremesuppe

11,50

Obenstehende Vorspeisen werden mit
Toast und Butter gereicht.

Tagessuppe

„Es hät solangs hät“

9,50

Gemischter Salat

12,50

Burgunder Schnecken

6 Stück im Pfännchen serviert mit
hausgemachter Knoblauchbutter überbacken

17,50

Nüsslisalat

mit Speck, Ei und Brotcroûtons

15,50

Flusskrebsschwänze

im Pfännchen serviert mit hausgemachter
Knoblauchbutter überbacken

19,50

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, Gemüse und Trockenreis	42,50	„Unser Pasta-Tipp“ Rustico Zucchini & Sesamo an Kirschtomaten-Nussbutter	28,50
		als Vorspeise	16,50
		Hausgemachte Gnocchi mit frischen sautierten Pilzen und Rahm verfeinert	30,50
		als Vorspeise	19,50



**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Aktuelle Empfehlungen



Pouletbrust mit Mascarpone-Speck-Peperoncini-füllung Gemüsebukett und Safranrisotto	39,00	Lammierstück „Provençale“ mit Zwiebeln, Kräutern & Knoblauch Gemüsebukett und Tagliatelle	46,50
Schweinsfilet-Medallions an Calvadosauce mit Apfelstückchen Gemüsebukett und Tagliatelle	40,50	Rinds-Entrecôte „Café de paris“ Gemüsebukett und Pommes frites	46,50
Rindsfilet mit hausgemachter Sauce béarnaise Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	56,50	Kalbsfilet-Medallions serviert an Balsamico-Portweinsauce Gemüsebukett und Safranrisotto	58,00



Frische geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch und feiner Butterrösti	38,50	Kalbs-Cordon bleu mit Gemüsebukett und Pommes frites	43,00
Geschnetzeltes vom Kalb nach „Zürcher Art“ mit feiner Butterrösti	41,00	Rindsfiletwürfel an Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzli	53,50
		Gemüsebeilage	7,50

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Grüenebode Spezialitäten



Chateaubriand

- ab 2 Personen -
- in zwei Gängen serviert -

serviert mit hausgemachter Sauce béarnaise, reichhaltigem Gemüsebukett und einer Beilage nach Wahl

64,00 p.P.

Les trois filets St. Tropez

- ab 2 Personen -
- in drei Gängen serviert -

Schweinsfilet-Medaillon
an Calvadosauce mit Apfelstückchen, Gemüse und Trockenreis

Kalbsfilet-Medaillon
an Morchelrahmsauce, Gemüse und Tagliatelle

Rindsfilet-Medaillon
mit Tomates concassées, Gemüse und Kartoffelkroketten

66,00 p.P.

**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon

Grüenebode Fondue Zeit



- serviert ab 2 Personen -

Jeweils am Abend nur auf Vorbestellung

Fondue Chinoise

250g Poulet-, Kalb- und Rindfleisch von Hand geschnitten
Hausgemachte Saucen und Beilagengarnitur

52,00 p.P.

Dazu servieren wir nach Wahl:
Pommes frites, Kartoffelkroketten oder Trockenreis

Supplement
Pouletfleisch 50g SFr. 4,00, Kalbfleisch 50g SFr. 7,50
Rindfleisch 50g SFr. 7,50

**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.

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon