

# Grüene bode



Landgasthof Berikon

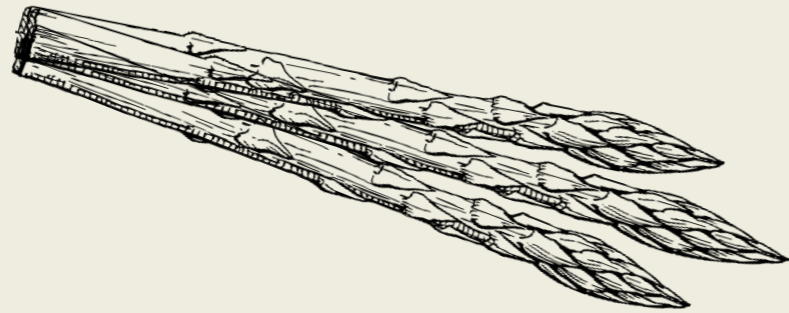


*Familie  
Walter & Cornelia Hirzel*



# Spargel

- *Asparagus officinalis* -



Spargel zählt zu den beliebtesten Frühjahrgemüsen und das nicht erst seit heute. Sein Anbau ist bereits 3000 v. Chr. in Ägypten belegt und auch die Griechen liebten ihn. War er in Rom noch geschätzte und kostspielige Delikatesse, der Überlieferung nach ein Lieblingsgericht des Kaisers Augustus, geriet er im Mittelalter dann etwas in Vergessenheit. Erst mit Beginn der Neuzeit wurde im Zuge der Renaissance auch der Spargel wieder entdeckt und avancierte erneut zum Luxusgemüse. Die wohl aus Vorderasien stammende Pflanze aus der Gattung der Liliengewächse (Liliaceae) ist seit jeher als gesundheitsfördernd bekannt. „Königliches Gemüse“, „Frühlingsluft in Stangen“, „Essbares Elfenbein“ - so vielfältig die Vergleiche, so gross ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder und durch die Jahrhunderte auf viele Feinschmecker aus allen Erdteilen ausübt.

Guten Appetit!

## Vorweg

**Chicorée-Schiffchen mit grünem Spargel**  
und sautierten Flusskrebsschwänzen  
an weissem Balsamicodressing

18,50

**Frische Spargelcremesuppe**  
verfeinert mit Rahm

12,50

**Spargel-Salat mit sautierten Speckstreifen**  
an weissem Balsamicodressing

15,50

**Rustico Triangolo Asparagi**  
an Nussbutter mit Spargelstückchen

16,50

als Portion 28,50

**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

## Hauptgerichte



### Weisser Spargel

mit hausgemachter Sauce hollandaise  
39,50 (auch als Vorspeise erhältlich 22,50)

### Grüner Spargel

mit hausgemachter Sauce hollandaise  
31,50 (auch als Vorspeise erhältlich 18,50)

Als Beilage empfehlen wir: Bauernschinken  
7,50 / Parmaschinken 12,50

**Lachstranche gebraten** 42,50  
serviert mit buntem Spargelgemüse  
und Sauce hollandaise

**Kalbsschnitzel** 44,50  
serviert mit weissem Spargel, nappiert  
mit delikater Bärlauchhollandaise

**Tafelspitz (Siedfleisch)** 40,50  
mit Spargelvinaigrette eine bekömmlich & leichte  
Variante aus dem Reich der Spargelkreationen

**Lammierstück „Provençale“** 46,50  
mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch  
und weissem Spargel

**Geschnetzeltes Kalbfleisch** 41,00  
mit Spargelstückchen und Frühlingszwiebeln  
an leichter Rahmsauce

**Rindshuftstreifen** 38,50  
mit gemischtem Spargel, Frühlingszwiebeln und  
Kirschtomaten leicht sautiert, mit Chili garniert

Zu unseren Spargelgerichten servieren wir folgende Beilagen Ihrer Wahl:  
Gebratene Frühlingskartoffeln, Kartoffelkroketten, Tagliatelle oder Risotto

**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

## Vorweg



<b>Flusskrebs-Cocktail</b>	21,50	<b>Rindsbouillon</b> mit hausgemachten Flädli	9,50
<b>Kleines Beefsteak Tatar „Grünebode“</b> nach Ihrer Wahl - mild, rassig oder scharf zubereitet	23,50	<b>Tagessuppe</b> „Es hät solangs hät“	9,50
Obenstehende Vorspeisen werden mit Toast und Butter gereicht		<b>Burgunder Schnecken</b> 6 Stück im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	17,50
<b>Gemischter Salat</b>	12,50	<b>Flusskrebsschwänze</b> im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	19,50
<b>Nüsslisalat „Mimosa“</b> mit gehacktem Ei	13,50		

### 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.

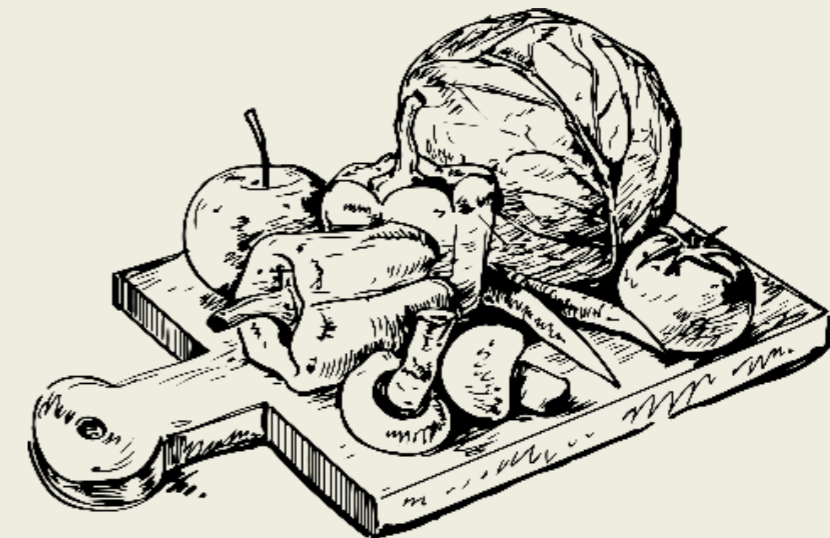
**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

## Gerichte ohne Fleisch



<b>Eglifilet gebacken</b> mit hausgemachter Sauce tartare Gemüsebukett und Frühlingkartoffeln	39,50	<b>„Unser Pasta-Tipp“</b> Rustico Triangolo Asparagi an Nussbutter mit Spargelstückchen als Vorspeise 16,50	28,50
		<b>Weisswein-Risotto</b> mit Spargelstückchen und Rucola	24,50



**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

## Aktuelle Empfehlungen



**Schweinsfilet-Medallions**  
an Calvadosauce mit Apfelstückchen  
Gemüsebukett und Tagliatelle

40,50

**Rinds-Entrecôte „Café de paris“** 46,50  
Gemüsebukett und Pommes frites

**Rindsfilet**  
mit hausgemachter Sauce béarnaise  
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

56,50

**Kalbsfilet-Medallions** 58,00  
serviert an Balsamico-Portweinsauce  
Gemüsebukett und Risotto

## Unsere Klassiker



**Frische geschnetzelte Kalbsleber**  
in Butter gebraten mit Kräutern, Zwiebeln,  
Knoblauch und feiner Butterrösti

38,50

**Kalbs-Cordon bleu** 43,00  
mit Gemüsebukett und Pommes frites

**„Riz Casimir“**  
Geschnetztes Kalbfleisch an rassisger  
Currysauce, Trockenreis & Früchtégarnitur

41,00

**Rindsfiletwürfel  
an Morchelrahmsauce** 53,50  
mit hausgemachten Spätzli

**Geschnetztes vom Kalb  
nach „Zürcher Art“**  
mit feiner Butterrösti

41,00

**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 Currysauce, Früchte und Trockenreis

Kalbsfilet-Medaillon  
an Morchelrahmsauce, Gemüse und Tagliatelle

Rindsfilet-Medaillon  
mit Tomates concassées, Gemüse und Kartoffelkroketten

66,00 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.

Lamm - Neuseeland und Australien

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