

# 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

**Bärlauchspätzli und Spargel** mit Käse überbacken

**Warme Apfel-Blätterteig-Rose**  
mit Vanilleglace

**Poulet-Currysuppe** mit Kokosmilch

**Spargelsalat mit Speckstreifen**  
an weissem Balsamicodressing

**Dessert-Traum** mit Himbeeren und Karamellcrumble

**Kalbs-Saltimbocca** Gemüsebukett und Risotto

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

**Kalbs-Cordon bleu „Picante“**  
gefüllt mit Chorizo, Chili und Taleggio  
Gemüsebukett und Pommes frites



**Grüne  
bode**



Landgasthof Berikon

**Black Tiger Crevetten**

auf Spargel-Peperoni-Beet, mit Trockenreis

**Lammierstück „Provençale“**

mit Spargel und gebratenen Frühlingkartoffeln

**Spargelcremesuppe** mit Rahm verfeinert

**Schweinssteak mit Kräuterkruste**

Gemüsebukett und Bärlauchspätzli

**Mah Meh**

mit Pouletstreifen

**Passionsfruchtcreme** mit Rahm

**Geschnetzelte Kalbsleber**

an Marsalasaucce und Risotto

**Rindshuftstreifen**

an Calvadossaucce mit Apfelstückchen und Nudeln



**Grüene  
bode**



Landgasthof Berikon

**Lachssteak auf Blattspinat**

überbacken mit Sauce mousseline und gebratene Frühlingkartoffeln

**Frühlingsalat mit Kaninchenfiletstreifen**

an Balsamicodressing

**Panna Cotta** mit Ice Coffee Topping

**Rinds-Entrecôte „Café de paris“**

Gemüsebukett und Pommes frites

**Forellenfilet „Barcelona“**

mit Tomatenwürfel, Oliven, Champignons & Trockenreis

**Schweinsfilet-Medailion an Dijonsensaucce**

Gemüsebukett und Nudeln

**Rustico Triangolo Asparagi** (mit Spargel-Ricottafüllung)

an Nussbutter mit Spargelstückchen

**Parfait Grand Marnier** mit frischen Erdbeeren



**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)

Kaninchen - Schweiz/Ungarn (nach CH Tierschutzverordnung gehalten)

Lammfleisch - Neuseeland und Australien

Black Tiger Crevetten - Vietnam/Zucht

Flusskrebsschwänze - China/Zucht

Lachs - Schottland/Zucht

Forelle - Schweiz

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