

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

Kürbissuppe 12,50
verfeinert mit Amaretto

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Wild-Klassiker



Geschnetzeltes Rehfleisch 42,50
an aromatischer Waldpilzrahmsauce

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

Rehpfeffer „Jäger Art“ 36,50
mit Pilzen, Speck u. Silberzwiebeln

Reh-Medaillons „Mirza“ 48,50
Der Klassiker auf aromatischer
Waldpilzrahmsauce, garniert mit
Früchten und Rotkraut

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

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

Unsere Wildklassiker servieren wir mit hausgemachten Spätzli

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 Früchtegarnitur,
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

Früchtegarnitur, 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 | 24,50 | Tagessuppe „Es hät solangs hät“ | 9,50 |
| Obenstehende Vorspeisen werden mit Toast und Butter gereicht. | | Burgunder Schnecken 6 Stück im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken | 17,50 |
| Gemischter Salat | 12,50 | Flusskrebsschwänze im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken | 19,50 |
| Nüsslisalat „Mimosa“ 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.

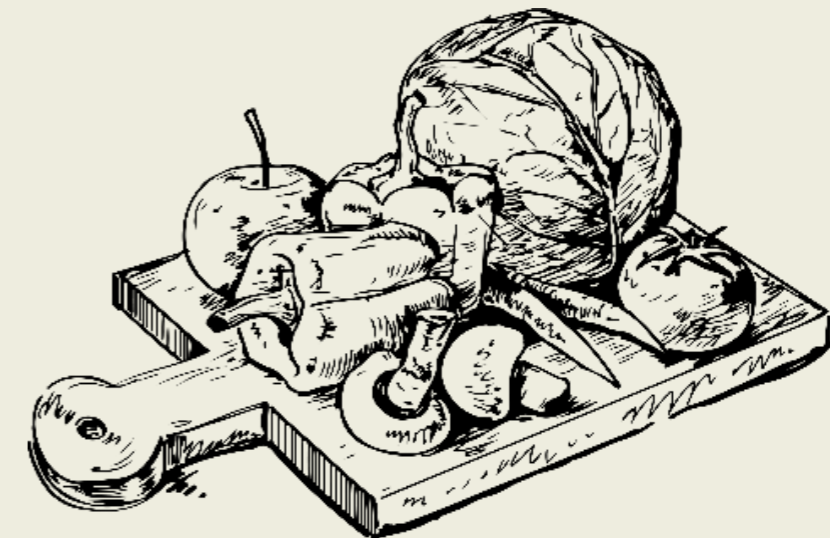
**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Gerichte ohne Fleisch



| | | | |
|--|-------|--|------------------------------|
| 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 | 31,50 als Vorspeise 16,50 |
| | | Herbstlicher „Vegi-Teller“ mit Früchten, glasierten Marroni Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli | 32,50 |



**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Aktuelle Empfehlungen



Schweinsfilet-Medaillons
an Calvadosauce mit Apfelstückchen
Gemüsebukett und Tagliatelle

42,50

Lammierstück "Provençale"
mit Zwiebeln, Kräutern & Knoblauch
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

48,50

Rindsfilet
mit hausgemachter Sauce béarnaise
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

57,50

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

39,50

Kalbs-Cordon bleu
mit Gemüsebukett und Pommes frites

43,50

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

42,00

**Rindsfiletwürfel
an Morchelrahmsauce**
mit hausgemachten Spätzli

53,50

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

59,00 p.P.

*„Nichts ist entspannender,
als das anzunehmen, was kommt.“*

Dalai Lama

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Grüenebode Fondue Zeit



- serviert ab 2 Personen -

Nur auf Vorbestellung möglich!

Fondue Chinoise

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

54,00 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

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.

**Grüene
bode**


Landgasthof Berikon