

Weihnachts-Menu



Winterlicher Blattsalat
mit gebratenen Zanderfiletstreifen
an Balsamicodressing

Kalbs-Saltimbocca alla romana
Gemüse und Safranrisotto

Warmer Cranberry-Cake
mit Vanille-Bourbon-Glace

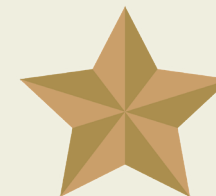
69,50 p.P.

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Vorweg



Tom Kha Gai 12,50
Thailändische Suppe
mit Pouletfleisch & Champignons

Bouillon 9,50
mit Kräuter-Crêpes-Streifen

Gemischter Salat 12,50

Nüsslisalat 15,50
mit Speck, Ei & Brotcroûtons

Thunfisch Tatar 22,50
auf Avocado-Mousse
an kleinem Salatbukett
mit Toast & Butter

Kleines Beefsteak Tatar
“Grünebode” 24,50
nach Ihrer Wahl - mild, rassig
oder scharf zubereitet
mit Toast & Butter

Black Tiger Crevetten 24,50
Agljo Olio e Peperoncino
mit Toaststicks

Flusskrebsschwänze 20,50
mit hausgemachter Knoblauch-
butter überbacken

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Hauptgerichte



Zanderfilet im Speckmantel	42,50	Lammierstück "Provençale"	48,50
Gemüsebukett & Safranrisotto		Gemüsebukett & Kartoffelkroketten	
Schweinsfilet-Medaillons	43,50	Frische geschnetzelte Kalbsleber	39,50
serviert mit Morchelrahmsauce Gemüsebukett & Kartoffelkroketten		mit Kräutern & Zwiebeln in Butter gebraten, serviert mit Rösti	
Kalbs-Cordon-bleu	44,50	Rindsfiletwürfel	55,50
Gemüsebukett & Pommes frites		serviert an Brandy-Pilzjus Gemüsebukett & Tagliatelle	
„Riz Casimir“	42,00	„Unser Pasta-Tipp“	32,50
Früchtegarnitur & Trockenreis		Rustico Salmone & Spinaci an leichter Pernodsauce	
Roastbeef à l' anglaise	48,50	als Vorspeise	19,50
Hausgemachte Sauce béarnaise Gemüsebukett und Pommes frites			

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

„Les trois filets St. Tropez“



Schweinsfilet-Medailon
an Curryrahmsauce, mit frischen Früchten und Trockenreis

Kalbsfilet-Medailon
an Morchelrahmsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle

Rindsfilet-Medailon
mit Tomates concassées, Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

66,00 p.P.

Alle Preise verstehen sich in SFr. und inklusive MwSt.

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon