

Grüene bode



Landgasthof Berikon



*Familie
Walter & Cornelia Hirzel*



Spezialitäten aus Österreich



Die Österreicher waren schon immer Meister im interkulturellen Austausch - viele Rezepturen und Gerichte, die als typisch österreichische Landesspezialität gelten, hätten ohne Einflüsse anderer europäischer Kulturen wohl nie ihren Weg in die österreichischen Kochbücher gefunden. Die Gerichte, die von verschiedensten Österreichern im Ausland entdeckt wurden, wurden nach Österreich gebracht und hierzulande verändert, verfeinert und an den österreichischen Gaumen angepasst. Die Kochbücher typisch österreichischer Küche lesen sich wie ein Spaziergang durch die europäische Kulturgeschichte.

Guten Appetit!

Vorweg

Vogersalat Nüsslsalat mit Speckstreifen und Kartoffelscheiben, an Kürbiskernöldressing	16,50	Steirische Käsesuppe mit Brotcroûtons	13,50
Gebackener Weichkäse mit Preiselbeeren und kleinem Salatbukett	15,50	Griessnockerlsuppe Rindsbouillon mit hausgemachten Griessklösschen	12,50

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Hauptgerichte

Tafelspitz „Hotel Sacher“ Siedfleisch mit gerösteten Kartoffeln und Zwiebeln, dazu Apfelkrenn (-meerrettich) und Schnittlauchsauce	43,50	Kalbsrahmgulasch serviert mit Semmelknödel	39,50
Kalbsleber „Tiroler Art“ mit gebratenem Speck und Röstzwiebeln Apfelringen und Petersilienkartoffeln	41,50	Wienerschnitzel gereicht mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	44,50
Zwiebelrostbraten Entrecôte mit Röstzwiebeljus Speckbohnenbündel und Bratkartoffeln	48,00	Hausgemachte Käsespätzli mit Röstzwiebeln	23,50

Dessert

Zu den beliebtesten Nachspeisen der Österreicher und Österreicherinnen zählen der Kaiserschmarrn, der Apfelstrudel und die Sachertorte.

Eine kleine Auswahl dieser süßen Schmankerln finden Sie in unserer Dessertkarte.

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Vorweg



Flusskrebs-Cocktail	21,50	Steinpilzcremesuppe	12,50
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	18,50
Gemischter Salat	12,50	Flusskrebsschwänze im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	20,50
Blattsalat mit sautierten Black Tiger Crevetten mit Sweet Chili Sauce	17,50		

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.

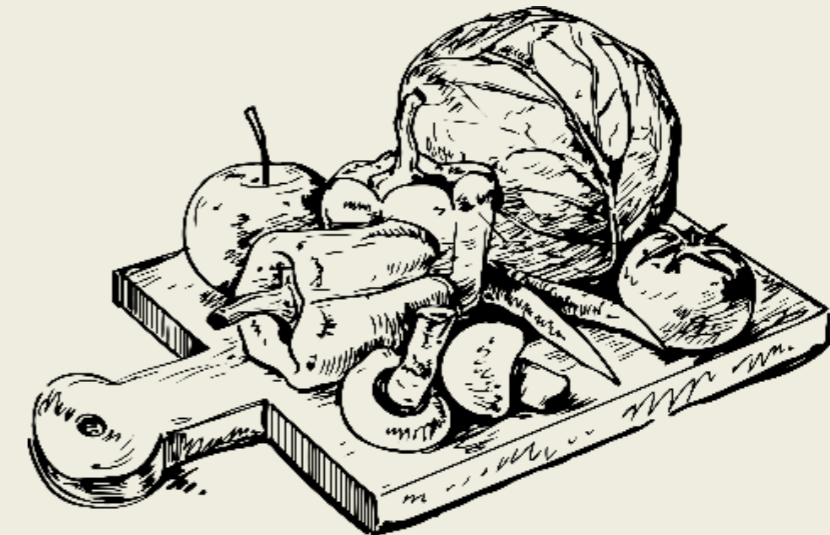
**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Gerichte ohne Fleisch



Lachssteak gebraten an Kräuterrahmsauce, Gemüse und Trockenreis	42,50	„Unser Pasta-Tipp“ Rustico Zucchini & Sesamo an Kirschtomaten-Nussbutter als Vorspeise 19,50	31,50
Black Tiger Crevetten Aglio Olio e peperoncini mit Trockenreis	44,50		



**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Aktuelle Empfehlungen



Schweinsfilet-Medallions

an Calvadosauce mit Apfelstückchen
Gemüsebukett und Spätzli

42,50

Lammierstück "Provençale"

mit Zwiebeln, Kräutern & Knoblauch
Gemüsebukett und Tagliatelle

48,50

Rindsfilet

mit hausgemachter Sauce béarnaise
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

57,50

Rinds-Entrecôte „Café de paris“

Gemüsebukett und Pommes frites

46,50

Kalbsfilet-Medallions

serviert an Balsamico-Portweinsauce
Gemüsebukett und Tagliatelle

59,50

Unsere Klassiker



Frische geschnitzelte Kalbsleber

in Butter gebraten mit Kräutern, Zwiebeln,
Knoblauch und feiner Butterrösti

39,50

Kalbs-Cordon bleu

mit Gemüsebukett und Pommes frites

44,50

Geschnitzeltes vom Kalb nach „Zürcher Art“

mit feiner Butterrösti

42,00

Rindsfiletwürfel an Morchelrahmsauce

mit hausgemachten Spätzli

55,50

Gemüsebeilage

8,50

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Grünebode 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-Medallion
an Calvadosauce mit Apfelstückchen, Gemüse und Trockenreis

Kalbsfilet-Medallion
an Morchelrahmsauce, Gemüse und Tagliatelle

Rindsfilet-Medallion
mit Tomates concassées, Gemüse und Kartoffelkroketten

66,00 p.P.

**Grüne
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

61,00 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

Einfach Gut



Spaghetti alla carbonara mit Speck, Eigelb und Rahm	24,00	Schweins-Cordon bleu mit Pommes frites	32,50
Rindshuftstreifen „Mediterran“ mit Zucchini, Peperoni, Peperoncini und Tagliatelle	35,50	Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce mit Tagliatelle	29,50
		Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti	23,50

Steak, Filet & Co.



Immer ein Genuss!

Mit klassischen Beilagen, zum selber kombinieren.

Pouletbrust mit Kräuterbutter	21,50	Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter	30,50
Schweinsschnitzel paniert	19,50	Entrecôte mit Kräuterbutter	34,50
		Rindsfilet mit Kräuterbutter	41,50
Pommes frites	6,50	Gemüsebeilage	8,50
Tagliatelle	7,00	„Als Fitnessteller“	9,00
Kartoffelkroketten	7,00	mit frischen assortierten Salaten French- oder Italiendressing	

Deklaration

Schwein und Kalb - Schweiz, Poulet - Schweiz/Ungarn (nach EU Tierschutznorm gehalten)
Rind - U.S.A., Südamerika & Australien Importiertes Rindfleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein. Lamm - Neuseeland & Australien, Chicken Nuggets - Brasilien & Argentinien
Flusskrebsschwänze - China/Zucht, Lachs - Schottland/Zucht, Black Tiger Crevetten - Vietnam/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 2,50 SFr. p.P. verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon