

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

Forellenfilet „Barcelona“

mit Tomatenwürfel, Oliven, Champignons & Trockenreis

Passionsfruchtcreme mit Rahm

Geschnetzelte Kalbsleber

an Marsalasaucce und Risotto

Rindshuftstreifen

an Calvadosauce mit Apfelstückchen und Nudeln



**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon

Lachssteak auf Blattspinat

überbacken mit Sauce mousseline und gebratene Frühlingkartoffeln

Frühlingsalat mit „Rissóis Vegetarianos“

(Portugiesische Gemüse-Pilzteigtaschen)
an Balsamicodressing

Panna Cotta mit Ice Coffee Topping

Rinds-Entrecôte „Café de paris“

Gemüsebukett und Pommes frites

Mah Meh mit Pouletstreifen

Schweinsfilet-Medaillon an Dijonsensauce

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)
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.

Hunde im Innenbereich nicht gestattet.



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon