

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 - 42,00 / **3 Gänge** - 56,00 / **4 Gänge** - 68,00

5 Gänge - 78,00 / **6 Gänge** - 86,00

Viel Spass bei Ihrer kulinarischen Reise wünschen

Walter & Cornelia Hirzel



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Avocadofächer mit Flusskrebsen
an leichter Cocktailsauce

Nüsslalat mit Champignons und Speck
an Frenchdressing

Steirische Käsesuppe mit Brotcroûtons

Eglifilet an leichter Kräutersauce
Grilltomate und Trockenreis

Dessert-Traum
mit Zwetschgen, Zimt und Karamellcrumble

Nasi Goreng
mit Pouletstreifen, Gemüse und Spiegelei

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Lammierstück gratiniert
Bohngemüse und Bratkartoffeln



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Penne mit Kalbfleisch und Champignons
an leichter Tomatenrahmsauce

Rindshuftstreifen
an Balsamico-Pfeffersauce, mit Tagliatelle

Pastinaken-Birnencremesuppe

Jakobsmuschel im Speckmantel
Rahmspinat und Trockenreis

Weisser Chiccorée auf Orangen-Carpaccio
an weissem Balsamicodressing

Vanilleglace mit warmen „Chriesi“

Kalbs-Cordon-bleu
gefüllt mit Schinken und Gorgonzola
Gemüse und Pommes frites

Black Tiger in Knoblauch-Chilibutter mit Toaststicks



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Frischlachs-Tatar an kleinem Salatbukett

Geschnetzelte Kalbsleber
an Salbeibutter, mit Rösti

Schoko-Glace auf Bananenscheiben
serviert mit Eierlikör

Blattsalat mit gebratenen Pouletfilet
Granatapfelkerne und Hibiskus-Chilisauce

Kalbsschnitzel mit wildem Brokkoli
Sauce hollandaise und Bratkartoffeln

Mangosorbet mit Mango Trobstler

„Schlutzer“ Teigtaschen Südtiroler Art
mit Kirschtomaten, geschwenkt in Nussbutter

Schweinsfilet-Medaillon auf Currysauce
mit frischen Früchten und Trockenreis



**Grüne
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

Egli - Estland/Wildfang

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