

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 Nüsslisalat mit Speckstreifen und Kartoffelscheiben, an Kürbiskernöldressing	16,50	Steirische Käsesuppe mit Brotcroûtons	14,50
Gebackener Weichkäse mit Preiselbeeren und kleinem Salatbukett	16,50	Griessnockerlsuppe Rindsbouillon mit hausgemachten Griessklösschen	12,50

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Hauptgerichte



Tafelspitz „Hotel Sacher“ Siedfleisch mit gerösteten Kartoffeln und Zwiebeln, dazu Apfelmarmelade (-meerrettich) und Schnittlauchsauce	45,50	Kalbsrahmgulasch serviert mit Semmelknödel	42,50
Kalbsleber „Tiroler Art“ mit gebratenem Speck und Röstzwiebeln Apfelfringen und Petersilienkartoffeln	42,50	Wienerschnitzel gereicht mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	46,50
Zwiebelrostbraten Entrecôte mit Röstzwiebeljus Speckbohnenbündel und Bratkartoffeln	49,00	Hausgemachte Käsespätzli mit Röstzwiebeln	25,50

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	22,50	Tagessuppe „Es hât solangs hât“	10,50
Kleines Beefsteak Tatar „Grünebode“ nach Ihrer Wahl - mild, rassig oder scharf zubereitet	24,50	Burgunder Schnecken 6 Stück im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	18,50
Obenstehende Vorspeisen werden mit Toast und Butter gereicht.		Flusskrebsschwänze im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	20,50
Gemischter Salat	13,50		
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.

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Gerichte ohne Fleisch



Lachssteak gebraten an Kräuterrahmsauce, Gemüse und Trockenreis	44,50	„Unser Pasta-Tipp“ Rustico Zucchini & Sesamo an Kirschtomaten-Nussbutter als Vorspeise 19,50	32,50
Black Tiger Crevetten „Asia Style“ mit Sweet-Chili-Asia-Gemüse und Trockenreis	39,50		



**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Unsere Klassiker



Schweinsfilet-Medallions

an Calvadosauce mit Apfelstückchen
Gemüsebukett und hausgemachte Spätzli

44,50

Lammierstück "Provençale"

mit Zwiebeln, Kräutern & Knoblauch
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

49,50

Rindsfilet

mit hausgemachter Sauce béarnaise
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

58,50

Rinds-Entrecôte „Café de paris“

Gemüsebukett und Pommes frites

47,50

Frische geschnetzelte Kalbsleber

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

41,50

Kalbsfilet-Medallions

serviert an Balsamico-Portweinsauce
Gemüsebukett und Tagliatelle

59,50

Geschnetzeltes vom Kalb nach „Zürcher Art“

mit feiner Butterrösti

44,50

Rindsfiletwürfel an Morchelrahmsauce

mit hausgemachten Spätzli

56,50

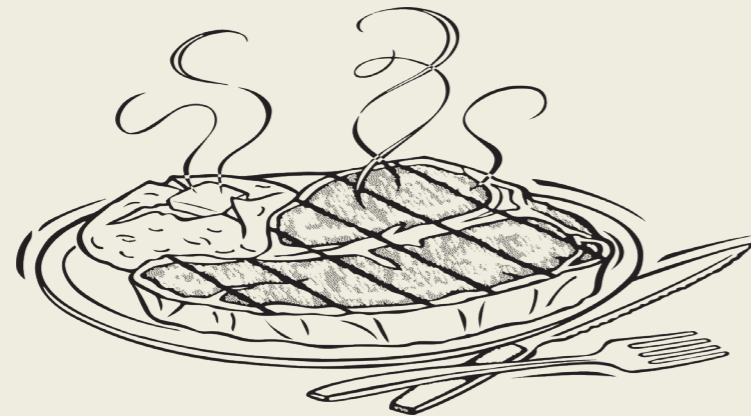
Kalbs-Cordon bleu

mit Gemüsebukett und Pommes frites

45,50

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

66,00 p.P.

Les trois filets St. Tropez

- ab 2 Personen -
- in drei Gängen serviert -

Schweinsfilet-Medaillon
an Calvadosauce mit Apfelstückchen, Gemüse und Tagliatelle

Kalbsfilet-Medaillon
an Morchelrahmsauce, Gemüse und Spätzli

Rindsfilet-Medaillon
mit Tomates concassées, Gemüse und Kartoffelkroketten

66,00 p.P.

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

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

25,00

Schweins-Cordon bleu
mit Pommes frites

33,50

Rindshuftstreifen „Mediterran“
mit Zucchini, Peperoni, Peperoncini
und Trockenreis

36,50

**Schweinsschnitzel
an Champignonrahmsauce**
mit Tagliatelle

30,50



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, Brot und Brötli - Schweiz
Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter/innen gerne Auskunft.
Das Servieren von Hahnenwasser ist eine gastwerbliche 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