



Grüene bode

▲▲
Landgasthof Berikon

Menüvorschläge

Sehr geehrte Gäste

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage/Reservation. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl von Menüvorschlägen, welche wir **AB 10 PERSONEN FÜR EIN EINHEITLICHES MENÜ** anbieten. Bei Bedarf helfen wir Ihnen selbstverständlich Ihr persönliches Menu zusammenzustellen. Individuelle Wünsche berücksichtigen wir gerne.

An Alles gedacht? - Als Unterstützung steht Ihnen auf der nächsten Seite eine Checkliste zur Verfügung. Füllen Sie diese bitte möglichst vollständig aus.

Menübesprechung - Die Menübesprechung sollte mindestens eine Woche im Voraus erfolgen. Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin, so dass wir uns die Zeit reservieren können, um in aller Ruhe die Besprechung mit Ihnen durchzuführen.

Menükarten - Menükarten als Tischsteller werden von uns kostenlos erstellt

Blumen - Auf Wunsch bestellen wir den passenden Blumenschmuck nach Ihrem Richtpreis.

Verlängerung - Bei Verlängerung (d.h. ab 24.00 Uhr bis max. 02.00 Uhr) verrechnen wir für jede angebrochene Stunde Fr. 200,00 inkl. Mitarbeiterkosten. Dies trifft auch für den Abbau und das Aufräumen der Musik zu.

Preise - Wir bitten Sie, die definitive Gästezahl mind. 24 Stunden vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Für nicht abgemeldete Personen verrechnen wir 100% des Menüpreises. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Preise inkl. MwSt.

Zahlungsmittel – Bar, Rechnung (rein netto innert 10 Tagen), EC-Direct und PostCard. Bei Gesellschaften keine Kreditkarten. Rechnung erfolgt als Gesamtrechnung. **KEIN EINZELINKASSO!**

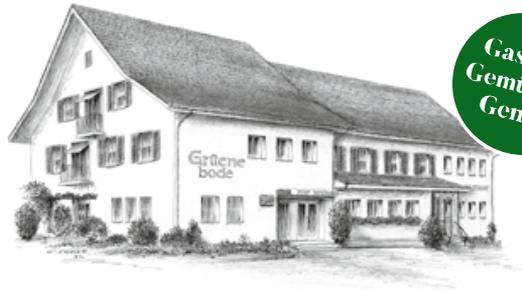
Ihrem Anlass widmen wir uns mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit. Lassen Sie sich in unseren gemütlichen Räumlichkeiten verwöhnen.

Burestube: Geeignet für 20 bis max. 34 Personen
Schützenstube: Geeignet für 34 bis max. 42 Personen
Saal: Geeignet für 40 bis max. 100 Personen

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.
Ihre Gastgeber Walter und Cornelia Hirzel

Landgasthof Grüenebode – Fam. Walter und Cornelia Hirzel

Oberwilerstrasse 2 - 8965 Berikon – T 056 633 32 24 – info@gruenebode.ch – www.gruenebode.ch - Mo + Di Ruhetag



Gastlich
Gemütlich
Genial

Grüene
bode

▲▲
Landgasthof Berikon

Checkliste für Ihren Anlass

Datum des Anlasses: _____ Art des Anlasses: _____

Personenzahl: _____ Ankunftszeit: _____

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Aperitif:

Getränke: _____

Aperitif-Gebäck: _____

Menü:

Menütitel: _____

Kalte Vorspeise: _____

Suppe: _____

Warme Vorspeise: _____

Salat: _____

Hauptgang: _____

Dessert: _____

Getränke:

Wein weiss: _____ Wein rot: _____

Mineral: _____

Kaffee: _____ Digestif: _____

Landgasthof Grüenebode – Fam. Walter und Cornelia Hirzel

Oberwilerstrasse 2 - 8965 Berikon – T 056 633 32 24 – info@gruenebode.ch – www.gruenebode.ch - Mo + Di Ruhetag



Gastlich
Gemütlich
Genial

Grüene
bode

▲▲
Landgasthof Berikon

Diverses:

Dekoration (Blumen): _____

Tischordnung: _____

Musik: _____ Verlängerung: _____

Besondere Wünsche/Vereinbarungen:

Bezahlung:

Bar

Rechnung (rein netto innert 10 Tagen)

EC-Direct/PostCard

Bitte beachten Sie:

- Unsere Menüvorschläge sind ab 10 Personen für ein **einheitliches Menü** bestimmt
- Für selber mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 30.00 pro 7,5 dl Flasche
- Bei Reservationen für ein Mittagessen stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten bis 16.30 Uhr zur Verfügung
- Hunde im Innenbereich nicht gestattet
- Allfällige Preisänderungen bleiben vorbehalten
- Sämtliche Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Landgasthof Grüenebode – Fam. Walter und Cornelia Hirzel

Oberwilerstrasse 2 - 8965 Berikon – T 056 633 32 24 – info@gruenebode.ch – www.gruenebode.ch - Mo + Di Ruhetag

Kleinigkeiten zum Aperitif

Chips, Nüssli, Salz- und Blätterteigstängel	<i>pro Person</i>	3,00
Mini-Party-Brötli		
Schinken, Salami, Ei	<i>pro Stück</i>	3,50
Thon, Lachs, Tatar	<i>pro Stück</i>	4,00
Parmesan und Oliven	<i>pro Person</i>	4,50
Gemüse-Dipp	<i>(ab 10 Pers.) pro Person</i>	5,00
Taco Chips mit Guacamolesauce	<i>(ab 10 Pers.) pro Person</i>	4,50
Mozzarella-Kirschtomaten-Spiesschen	<i>pro Stück</i>	4,00

Die nun folgenden Aperitifhäppchen können Sie
nach Ihrem Geschmack zusammenstellen.

Ab einer Anzahl von 30 Personen bieten wir Ihnen
eine gemischte Platte an (von Allem etwas).

5 Aperitifhäppchen)
pro Person 17,50

Schinkengipfel	<i>pro Stück</i>	3,00
Quiche Lorraine	<i>pro Stück</i>	3,50
Riesencrevetten im Kokosmantel	<i>pro Stück</i>	3,00
Frühlingsrollen Sweet'n sour Sauce	<i>pro Stück</i>	3,00
Fleischbällchen (Meatballs)	<i>pro Stück</i>	3,50
Pouletflügeli gebraten	<i>pro Stück</i>	4,00
Satéspiesschen mit Pouletfleisch	<i>pro Stück</i>	4,00
Crostini		
mit Cantadou Frischkäse	<i>pro Stück</i>	3,00
mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum	<i>pro Stück</i>	3,00
mit Parmaschinken	<i>pro Stück</i>	4,00

Kalte Vorspeisen
(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Flusskrebs-Cocktail , Toast und Butter	22,50	
Lachs-Tatar an kleinem Salatbukett, Toast und Butter	22,50	
Melone mit Parmaschinken	20,50	
Vitello Tonnato	24,50	
Morchelterrine an kleinem Salatbukett, Toast und Butter	20,50	
Mozzarella-Spiess Mozzarellini umwickelt mit Zucchini und Kirschtomaten, an kleinem Salatbukett und Balsamico-Dressing	16,50	
Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen an Balsamico-Dressing	12,50	kl. 10,50
Gemischter Salat an French-Dressing	13,50	kl. 11,00
Gemischter Blattsalat mit sautierten Champignons und Brotcroûtons, an Italien-Dressing	14,50	kl. 11,50
Nüsslisalat mit Speck und Ei, an French-Dressing	16,50	kl. 13,00
Nüsslisalat mit Black Tiger Crevetten, an Balsamico-Dressing	20,50	kl. 16,50
Chicoréesalat mit sautierten Flusskrebsschwänzen an Balsamico-Dressing	20,50	kl. 16,50

Unsere Salatsaucen sind hausgemacht.

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Klare Suppen

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Bouillon mit hausgemachten Flädli 10,50

Bouillon mit Gemüsestreifen 10,50

Bouillon mit Mini-Tortellini 11,50

Bouillon Asiatische Art 12,50
mit Pouletfleisch und Gemüse

Gebundene Suppen

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Rüebli-Orangensuppe 13,50

Champignoncremesuppe 13,50

Kresseschaumsuppe 13,50

Kürbis-Currysuppe(saisonal) 13,50

Bündner Gerstensuppe 14,50

Unsere Suppen werden stets frisch zubereitet.
Die Suppen-Vielfalt ist gross. Gerne berücksichtigen wir individuelle Wünsche!

Warme Vorspeisen

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Eglifilet gebacken mit Sauce tartare und Salzkartoffeln 24,50

Rustico Porcini & Ricotta geschwenkt in Nussbutter 19,50
«Pasta-Tipp gefüllt mit Steinpilzen, Ricotta, Kräutern und schwarzem Pfeffer»

Rustico Triangolo Salmone an leichter Pernod-Kräutersauce 21,50
«Pasta-Tipp gefüllt mit Lachs und Gemüsebrunoise»

Black Tiger Garnelen in Olivenöl gebraten mit Peperoncini 24,50
serviert mit Trockenreis oder Toaststicks

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Vegetarische Gerichte (Für ein einheitliches Menü)

Gemüse-Variation mit Kartoffelkroketten	32,50
Gemüwestroganoff verschiedene Gemüse an rassischer Paprikasauce serviert mit hausgemachten Spätzli	30,50
"Riz Colonial" Reisring mit Curryrahmsauce und Früchten garniert	26,50
Tagliatelle "Patron" mit sautierten Pilzen, Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch, verfeinert mit Rahm	34,50
Feine Butterrösti serviert mit sautierten Pilzen und Gemüsebukett	28,50
Zucchini-Piccata mit Tomatenspaghetti	30,50

Fischgerichte (Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Lachssteak gebraten mit Maltesersauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	44,50
Zanderfilet im Speckmantel Bohnengemüse und Safran-Risotto	42,50
Eglifilet in Butter gebraten mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln	42,50
Black Tiger Garnelen Mediterran mit mediterranem Gemüse und Butterreis	44,50

Sind Sie Fisch-LiebhaberIn ?
Das Angebot ist gross. Wir informieren Sie gerne über weitere auserlesene Fischgerichte.

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Diverse Fleisch- und Geflügelgerichte (Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Geschnetzeltes Pouletfleisch an Champignonrahmsauce und hausgemachte Spätzli	34,50
Pouletbrust "Parma" mit Tomatenscheiben, Rohschinken und Mozzarella überbacken Gemüsebukett und Butternudeln	40,50
Lammierstück "Provençale" Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	49,50
Entenbrust an Portweinsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle	41,50
Fondue Chinoise - Bis maximal 40 Personen Mit Poulet-, Kalb- und Rindfleisch Hausgemachte Saucen und Beilagen-Garnitur, Pommes frites oder Trockenreis	61,00

Gerichte vom Schwein (Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Schweinsbraten glaciert mit Rosmarinsauce Gemüsebukett und Kartoffelgratin	38,50
Schweinskarreebraten an Cognacsauce Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	40,00
Schweins-Cordon bleu mit Mischgemüse und Pommes frites	39,00
Schweinssteak "Jäger Art" Gemüsebukett und Kräuter-Risotto	39,50
Schweinssteak "Madagaskar" mit Pfefferrahmsauce, Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	39,50
Schweinsfilet an Curryrahmsauce, Früchtespiess und Trockenreis	44,50
Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle	44,50
Schweinsfilet mit Pfeffer-Orangenkruste Honigsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle	44,50

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Gerichte vom Kalb
(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Kalbsrahmgulasch mit Gemüsebukett und Kartoffelstock	38,50
Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" mit Butterrösti	44,50
Kalbskarreebraten glaciert mit Rosmarinsauce Gemüsebukett und Kartoffelgratin	49,50
Kalbs-Cordon bleu mit Gemüsebukett und Pommes frites	45,50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle	54,50
Kalbs-Piccata alla milanese mit Safran-Risotto oder Tomatenspaghetti	44,50
Kalbsfilet an Steinpilzrahmsauce Gemüsebukett und hausgemachte Spätzli	59,50

Gerichte vom Rind
(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Geschmorter Rindsbraten mit Saisongemüse und Kartoffelstock	39,50
Rindsfiletwürfel "Stroganoff" mit hausgemachten Spätzli	56,50
Roastbeef à l'anglaise mit Sauce béarnaise, Gemüsebukett und Kartoffelgratin	48,50
Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle	56,50
Rindsfilet mit Sauce béarnaise oder Morchelrahmsauce Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	58,50

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

in drei Gängen serviert

"Les trois Filets St. Tropez"

Schweinsfilet-Medailon an rassisiger Curryrahmsauce

mit frischen Früchten und Trockenreis

Kalbsfilet-Medailon an delikater Morchelrahmsauce

Gemüsebukett und Tagliatelle

Rindsfilet-Medailon mit würzigen Tomates concassées

Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

66,00

Liebe Gäste,

*ab einer Anzahl von 50 Personen servieren wir die "Les trois Filets" in zwei Gängen
(im 1. Gang Schweinsfilet, im 2. Gang Kalbs- und Rindsfilet).*

Deklaration

Schwein und Kalb – Schweiz

Rind – U.S.A., Südamerika und Australien (Auf Wunsch auch CH-Fleisch/Evtl. Preisänderung vorbehalten)

Importiertes Rindfleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Poulet – Schweiz/Ungarn (nach EU Tierschutznorm gehalten)

Lamm – Neuseeland und Australien

Ente – Polen/Zucht

Raumlachs – Schottland/Zucht

Flusskrebsschwänze – China/Zucht

Egli – Estland/Wildfang

Zander – Estland/Wildfang

Lachs – Schottland/Zucht

Black Tiger Crevetten – Vietnam/Zucht

Eier – Geflügelhof Wigger, Althäusern

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben wir Ihnen gerne Auskunft.

Grüne bode



Landgasthof Berikon

Und zum guten Schluss ein feines Dessert
(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

Caramelchöpfli	9,50	
Pannacotta auf lauwarmen Beerenragout	12,50	
Vacherin-Torte mit Vanille- und Erdbeerglace	11,50	
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11,50	kl. 9,00
Parfait Glace Grand Marnier mit Rahm garniert	12,50	kl. 9,50
Himbeercreme garniert mit Rahm	12,50	kl. 9,50
Schokoladen Glace auf Bananenscheiben mit Eierlikör und Rahm garniert	14,50	kl. 11,50
Eiscafé nach Wiener Art	15,50	kl. 12,50
Tiramisu mit Rahm garniert	13,50	kl. 10,50
Mousse au chocolat mit Rahm garniert	13,50	kl. 10,50
Gebrannte Creme mit Rahm garniert	10,50	kl. 8,50
Apfelküchlein mit Vanilleglace und Rahm	13,50	kl. 10,50
Aprikosensorbet mit Apricotine	14,00	kl. 11,00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	14,00	kl. 11,00
Zitronensorbet mit Vieille Poire	14,00	kl. 11,00
Dessertteller "Grünebode" eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten	18,50	
Dessert Käse	18,50	
Diverse Kuchen und Torten Kirschtorte, Fruchttorte, Schwarzwäldertorte	9,50	

Nichts für Ihren Geschmack dabei ...

... diverse Desserts, Coupes und Glaces-Aromen servieren wir Ihnen gerne nach Absprache.

Für selber mitgebrachte Torten etc. verrechnen wir pro Person einen Gedeck-Zuschlag von Fr. 4,50.

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon