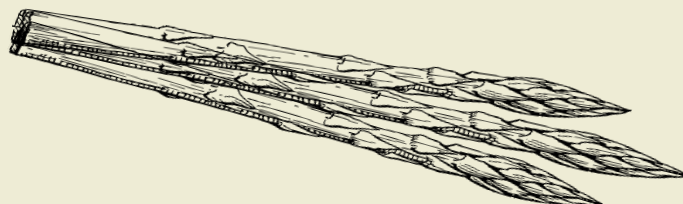


Spargel

- *Asparagus officinalis* -



Spargel zählt zu den beliebtesten Frühjahrgemüsen und das nicht erst seit heute. Sein Anbau ist bereits 3000 v. Chr. in Ägypten belegt und auch die Griechen liebten ihn. War er in Rom noch geschätzte und kostspielige Delikatesse, der Überlieferung nach ein Lieblingsgericht des Kaisers Augustus, geriet er im Mittelalter dann etwas in Vergessenheit. Erst mit Beginn der Neuzeit wurde im Zuge der Renaissance auch der Spargel wieder entdeckt und avancierte erneut zum Luxusgemüse. Die wohl aus Vorderasien stammende Pflanze aus der Gattung der Liliengewächse (liliaceae) ist seit jeher als gesundheitsfördernd bekannt. „Königliches Gemüse“, „Frühlingsluft in Stangen“, „Essbares Elfenbein“ - so vielfältig die Vergleiche, so gross ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder und durch die Jahrhunderte auf viele Feinschmecker aus allen Erdteilen ausübt.

Guten Appetit!

Vorweg



Chicorée-Schiffchen mit grünem Spargel

und sautierten Flusskrebsschwänzen
an weissem Balsamicodressing

18,50

Spargelcremesuppe

verfeinert mit Rahm

13,00

Spargel-Salat mit sautierten Speckstreifen

an weissem Balsamicodressing

15,50

Rustico Triangolo Asparagi

an Nussbutter mit
Spargelstückchen

19,50

als Portion 32,50

Grüne bode



Landgasthof Berikon

Hauptgerichte



Weisser Spargel 39,50
mit hausgemachter Sauce hollandaise
(auch als Vorspeise erhältlich/ohne Beilage 22,50)

Grüner Spargel 31,50
mit hausgemachter Sauce hollandaise
(auch als Vorspeise erhältlich/ohne Beilage 18,50)

Als Beilage empfehlen wir:
Bauernschinken 7,50 / Parmaschinken 12,50

Lachstranche gebraten 44,50
serviert mit buntem Spargelgemüse
und Sauce hollandaise

Schweinsfilet-Medailion 44,50
serviert mit weissem Spargel, nappiert
mit delikater Bärlauchhollandaise

Tafelspitz (Siedfleisch) 45,50
mit Spargelvinaigrette eine bekömmlich & leichte
Variante aus dem Reich der Spargelkreationen

Lammnierstück „Provençale“ 49,50
mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch
und weissem Spargel

Geschnetzeltes Kalbfleisch 44,50
mit Spargelstückchen und Frühlingszwiebeln
an leichter Rahmsauce

Rindshuftstreifen 39,50
mit gemischtem Spargel, Frühlingszwiebeln und
Kirschtomaten leicht sautiert, mit Chili garniert

Zu unseren Spargelgerichten servieren wir folgende Beilagen Ihrer Wahl:
Gebratene Frühlingkartoffeln, Kartoffelkroketten, Tagliatelle oder Risotto

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon