

Grüne bode



Landgasthof Berikon



Muttertag 12. Mai 2024

Muttertags-Menu



Frühlingsalat

mit Avocado, Spargel & Kirschtomaten
an weissem Balsamicodressing

Schweinsfilet

serviert an Cognac-Sauce
Gemüsebukett und Kartoffelgratin

Kleines Schichtdessert

Kalamansi-Erdbeer-Crumble
mit Rum parfümiert

Menu komplett 72,50
ohne Vorspeise 57,00 / ohne Dessert 60,00

Alle Preise verstehen sich in SFr. und inklusive MwSt.

Grüne bode



Landgasthof Berikon

Vorweg



Spargelcremesuppe mit Rahmhaube	13,00	Tomatensalat „Caprese“ mit Mozzarella	16,50
Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	10,50	Avocado mit Flusskrebse an leichter Cocktailsauce und kleinem Salatbukett	24,50
Gemischter Salat	13,50	Beefsteak Tatar Toast und Butter	24,50
Nüsslisalat Mimosa mit gehacktem Ei	14,50		

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Hauptgerichte



Kalbssteak an Morchelrahmsauce Gemüse und hausgemachte Spätzli	54,50	Rustico Triangolo Asparagi Teigtaschen mit Spargel- Ricottafüllung, an Nussbutter mit Spargelstückchen	32,50
Riz Casimir Geschnetzeltes Kalbfleisch an Curryrahmsauce, Früchte und Trockenreis	44,50	Kalbs-Cordon bleu Gemüse und Pommes frites	45,50
Rindsfilet mit weissem Spargel Sauce hollandaise und Kroketten	58,50	Zanderfilet à la maison serviert auf einem Ananas- Apfelbeet, Curryrahmsauce und Trockenreis	42,50
Lammierstück mit Pilzkruste Gemüse und Kartoffelgratin	49,50	Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ serviert mit hausgemachten Spätzli	56,50

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon