

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

Warme Crêpes

mit Grand Marnier Orangen und Vanilleglace

Nasi Goreng

mit Pouletstreifen, Gemüse und Spiegelei

Hausgemachter 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

Tiramisu hausgemacht

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

Himbeersorbet mit Gin Bombay Bramble

„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

Brot und Brötchen/Schweiz

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