

Grüene bode



Landgasthof Berikon



*Familie
Walter & Cornelia Hirzel*



Grüenebode Degu - Menu



Lassen Sie sich wieder einmal so richtig verwöhnen!
Eine kleine Reise durch unsere Speisekarte mit auserwählten Köstlichkeiten.
- serviert ab 2 Personen -

Black Tiger Crevetten

mit mediterranem Gemüse
und Trockenreis

Mozzarellaspiess

mit Zucchini und Kirschtomaten

Zitronensorbet

mit Gin Bombay Citron Pressé

Rindsfiletwürfel mit frischen Eierschwämmli

Kräuterjus, Gemüsebukett und Tagliatelle

Affogato al caffè

Bourbon Vanille Glace mit heissem Espresso

oder

Kleiner Käseteller

für diejenigen, die lieber etwas Herzhaftes bevorzugen

84,00 p.P.

Grüene
bode



Landgasthof Berikon

Vorweg



Mozzarella-Spiess

Mozzarelline umwickelt mit Zucchini
und Kirschtomaten an kleinem Salatbukett

16,50

Griechische Zitronensuppe

mit Pouletwürfel

14,00

Gemischter Salat

diverse assortierte Salate

13,50

Tagessuppe

„Es hät solangs hät“

10,50

Nüsslisalat “Grüenebode”

mit frischen Eierschwämmli, Kräutern,
Zwiebeln und Knoblauch

16,50

Burgunder Schnecken

6 Stück im Pfännchen serviert mit
hausgemachter Knoblauchbutter überbacken

20,50

Flusskrebsschwänze

im Pfännchen serviert mit hausgemachter
Knoblauchbutter überbacken

22,50

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.
Sprechen Sie dazu bitte unsere Servicemitarbeiter/-innen an.

Grüene
bode



Landgasthof Berikon

Leichtes zum Sommer



Sommer - Salat

mit Melone und gebratenen Pouletbruststreifen
37,50

Salat à la mode du chef

gebratene Black Tiger Crevetten an einer Sweet-Chilisauce
auf knackigen Salaten und Sesamkörner
41,50

Nach Wahl mit French-oder Italiendressing

Vitello Tonnato

dünn geschnittenes Kalbfleisch serviert an leichter Thonsauce
42,00 / als Vorspeise 26,50

Beefsteak Tatar „Grüenebode“

nach Wunsch - mild, rassig oder scharf zubereitet - gereicht mit Toast und Butter
38,50 / als Vorspeise 24,50

Dorade auf der Haut gebraten

serviert auf mediterranem Gemüse
mit Salzkartoffeln
44,50

Rindshuftstreifen à la maison (rassig)

mit frischen Pilzen, Zucchini, Peperoni und Chili, serviert mit Tagliatelle
41,50

Grüene
bode



Landgasthof Berikon

Steak, Filet & Co.



Immer ein Genuss!

Mit klassischen Beilagen, zum selber kombinieren.

Dorade	33,50	Kalbsschnitzel	34,50
Pouletbrust	23,50	Entrecôte	35,50
Schweinssteak	28,50	Rindsfilet	45,50
		Pferdefilet	40,00

Wählen Sie dazu:
unsere hausgemachte Kräuter- oder Chili-Pfefferbutter
(mit Sauce béarnaise + 6,50)

Beilagen



Pommes frites	6,50	Kartoffelkroketten	7,00
Kartoffelgratin	8,00	Gemüsebeilage	8,50

Auf Wunsch auch als Fitnessteller

mit verschiedenen Salaten garniert
+ 9,00

Grüene
bode



Landgasthof Berikon

Gerichte ohne Fleisch



Zucchini - Piccata mit gemischtem Salat garniert	34,50	„Pasta-Tipp“ Cappelletti Pomodori & Basilico mit Kirschtomaten und Zucchetti geschwenkt in Nussbutter	33,50
		als Vorspeise	23,50

Unsere Klassiker



Schweinsfilet-Medallions mit frischen sautierten Eierschwämmli Gemüsebukett und Tagliatelle	45,50	Rindsfilet mit hausgemachter Sauce béarnaise Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	59,50
Frische Kalbsleber geschnetzelt, in Butter gebraten mit Kräutern, Zwiebeln und feiner Butterrösti	42,50	Geschnetzeltes vom Kalb nach „Zürcher Art“ serviert mit feiner Butterrösti	45,50
„Riz Casimir“ Geschnetzeltes Kalbfleisch an rassiger Currysauce mit Trockenreis & Früchten	45,50	Lammnierstück „Provençale“ mit Zwiebeln, Kräutern & Knoblauch Gemüsebukett und Kartoffelgratin	49,50
Kalbs-Cordon-bleu mit Gemüsebukett und Pommes frites	46,50		

Einfach Gut6



Spaghetti alla carbonara mit Speck, Eigelb und Rahm	25,00	Schweins-Cordon bleu mit Pommes frites	33,50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti	26,50	Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce mit Tagliatelle	31,50

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	68,00 p.P.
--	------------

Les deux filets - ab 2 Personen - - in zwei Gängen serviert - Schweinsfilet-Medallion mit sautierten Eierschwämmli, Gemüsebukett und Tagliatelle Rindsfilet-Medallion mit hausgemachter Sauce béarnaise, Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	64,00 p.P.
---	------------

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, Pferd - Spanien (nach CH Tierschutzverordnung gehalten) Chicken Nuggets - Brasilien & Argentinien, Black Tiger Crevetten - Vietnam/Zucht, Flusskrebsschwänze - China/Zucht Dorade - Frankreich/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 gastgewerbliche Dienstleistung. Für Personalkosten, Gläser, Reinigung u.s.w. werden 2,50 SFr. p.P. verrechnet. Hunde im Innenbereich nicht gestattet. Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

Grüne
bode



Landgasthof Berikon