Grűene 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

Grűene bode
Landgasthof Berikon

Tagliatelle
mit Black Tiger Garnelen, an Limettensauce

Lammnierstück „Provençale“
Speckbohnen und Kartoffelgratin

Kalbfleischcremesuppe

Schweinsfilet-Medaillon
auf Pfefferrahmsauce, Gemüse und Tagliatelle

Nüsslisalat mit Eierschwämmli
Kräutern, Zwiebeln & Knoblauch
an Frenchdressing

Karamelisierte Ananas mit Vanilleglace

Geschnetzelte Kalbsleber an Portweinsauce
mit feiner Butterrösti

Morchelterrine an kleinem Salatbukett, mit Toast und Butter

Grűene bode
Landgasthof Berikon

Jacobsmuscheln auf Blattspinat
mit Knoblauchbutter überbacken und Trockenreis

Gebratene Black Tiger Garnelen
auf Chicoréesalat mit Balsamicodressing

Pouletbruststreifen „Asia Art“ (rassig)
mit Trockenreis

Kalbsschnitzel an Marsalarahmsauce
Tagliatelle mit Bundzwiebeln und Grilltomate

Kalbs-Cordon bleu
gefüllt mit Speck, Knoblauch, Zwiebeln, Chili & Raclettekäse
Gemüse und Pommes frites

Zitronen-Köpfli leicht und frisch

Eisbergsalat mit Melone an Frenchdressing

Mousse Duett von Orangen & dunkler Toblerone

Grűene bode
Landgasthof Berikon

Kaltes Roastbeef
Sauce tartare und Pommes frites

Flusskrebs-Mango-Tatar Toast und Butter

Gazpacho Andaluz
Kalte Gemüsesuppe nach spanischem Rezept

Gebackener Mozzarella
auf gemischtem Blattsalat, an Italiendressing

Blutorangen-Sorbet mit Campari

Geschnetzelte Rindshuft mit Eierschwämmli
und Tagliatelle

Warme Aprikosenküchlein
mit Doppelrahm-Meringue-Glace

Zanderfilet à la meunière
Grilltomate und Salzkartoffeln

Grűene 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/Holland/Frankreich
Lammfleisch - Neuseeland und Australien
Black Tiger Crevetten - Vietnam/Zucht
Flusskrebsschwänze - China/Zucht
Jacobsmuscheln - Nordwestpazifik
Zander - Estland/Wildfang

Eier - Geflügelhof Wigger, Althäusern, Brot und Brötli - Schweiz

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.

Grűene bode

Landgasthof Berikon