

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

Wildschweinfilet im Speckmantel
an Wild-Gin-Jus, Rotkraut und Kartoffelstock

Flusskrebs-Cocktail mit Toast und Butter

Warme Zwetschgen mit Zimtglace

Schweinsfilet-Medailion an Dijonsenfauce
Gemüsebukett und Nudelnest

Geschnitzelte Kalbsleber
mit Äpfeln, Zwiebeln, Jus und Rösti

Kürbissuppe verfeinert mit Amaretto

Chicoréesalat
mit Trauben und Hasenrückenfiletstreifen
an Hibiskus-Chilisauce

Coupe Nesselrode



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Rustico Zucca mit einer Kürbis-Frischkäsefüllung
und gerösteten Kürbiskernen, geschwenkt in Nussbutter

Lammnierstück mit sautierten Pilzen
Gemüsebukett und Tagliatelle

Tiramisu hausgemacht

Geschnetzeltes Rehfleisch an Waldpilzsauce
mit hausgemachten Spätzli

Bunter Blattsalat mit Zanderfiletstreifen an Italiendressing

Himbeersorbet mit Gin Bombay Bramble

Poulet-Thai-Curry
mit Asiagemüse und Trockenreis

Eglifilet gebacken
mit Sauce tartare, Gemüse und Salzkartoffeln



**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon

Black Tiger Crevetten
mit Café de paris überbacken und Trockenreis

Nüsslalat mit Pilzen und Parmesan
an Balsamicosauce

Irish Cream Glace mit Baileys

Entenbrust à l' Orange
Rotkraut und Tagliatelle

Prosecco-Safran-Suppe mit Flusskrebse

Sauerbraten mit Rotkraut und Kartoffelstock

Warmes Schoggi-Chüechli mit Vanilleglace

Kalbs-Cordon bleu
gefüllt mit Chorizo, Chili, Knoblauch & Taleggio
Gemüse und Pommes frites



**Grüene
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/Frankreich/Holland

Lammfleisch - Neuseeland und Australien

Hase und Entenbrust - EU/Zucht, Reh und Hirsch - EU/Wildfang

Black Tiger Crevetten - Vietnam/Zucht, Flusskrebsschwänze - China/Zucht

Zander - Estland/Wildfang, Egli - Estland/Wildfang

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