



**Grüene  
bode**

Landgasthof Berikon

## Menüvorschläge

Sehr geehrte Gäste

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage/Reservation. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl von Menüvorschlägen, welche wir **AB 10 PERSONEN FÜR EIN EINHEITLICHES MENÜ** anbieten. Bei Bedarf helfen wir Ihnen selbstverständlich Ihr persönliches Menu zusammenzustellen. Individuelle Wünsche berücksichtigen wir gerne.

**An Alles gedacht?** - Als Unterstützung steht Ihnen auf der nächsten Seite eine Checkliste zur Verfügung. Füllen Sie diese bitte möglichst vollständig aus.

**Menübesprechung** - Die Menübesprechung sollte mindestens eine Woche im Voraus erfolgen. Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin, so dass wir uns die Zeit reservieren können, um in aller Ruhe die Besprechung mit Ihnen durchzuführen.

**Menükarten** - Menükarten als Tischsteller werden von uns kostenlos erstellt

**Blumen** - Auf Wunsch bestellen wir den passenden Blumenschmuck nach Ihrem Richtpreis.

**Verlängerung** - Bei Verlängerung (d.h. ab 24.00 Uhr bis max. 02.00 Uhr) verrechnen wir für jede angebrochene Stunde Fr. 250,00 inkl. Mitarbeiterkosten. Dies trifft auch für den Abbau und das Aufräumen der Musik zu.

**Preise** - Wir bitten Sie, die definitive Gästezahl mind. 24 Stunden vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Für nicht abgemeldete Personen verrechnen wir 100% des Menüpreises. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Preise inkl. MwSt.

**Zahlungsmittel** – Bar, Rechnung (rein netto innert 10 Tagen), EC-Direct und PostCard. Bei Gesellschaften keine Kreditkarten. Rechnung erfolgt als Gesamtrechnung. **KEIN EINZELINKASSO!**

Ihrem Anlass widmen wir uns mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit. Lassen Sie sich in unseren gemütlichen Räumlichkeiten verwöhnen.

<b>Burestube:</b>	Geeignet für 20 bis max. 34 Personen
<b>Schützenstube:</b>	Geeignet für 34 bis max. 42 Personen
<b>Saal:</b>	Geeignet für 40 bis max. 100 Personen

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.  
Ihre Gastgeber Walter und Cornelia Hirzel

**Landgasthof Grüenebode – Fam. Walter und Cornelia Hirzel**

Oberwilerstrasse 2 - 8965 Berikon – T 056 633 32 24 – info@gruenebode.ch – www.gruenebode.ch – Mo + Di Ruhetag



# Grüne bode

▲▲  
Landgasthof Berikon

## Checkliste für Ihren Anlass

Datum des Anlasses: \_\_\_\_\_ Art des Anlasses: \_\_\_\_\_

Personenzahl: \_\_\_\_\_ Ankunftszeit: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

### Aperitif:

Getränke: \_\_\_\_\_

Aperitif-Gebäck: \_\_\_\_\_

### Menü:

Menütitel: \_\_\_\_\_

Kalte Vorspeise: \_\_\_\_\_

Suppe: \_\_\_\_\_

Warme Vorspeise: \_\_\_\_\_

Salat: \_\_\_\_\_

Hauptgang: \_\_\_\_\_

Dessert: \_\_\_\_\_

### Getränke:

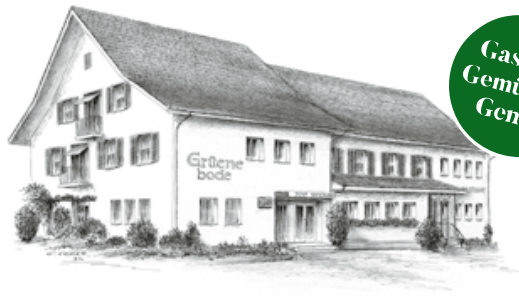
Wein weiss: \_\_\_\_\_ Wein rot: \_\_\_\_\_

Mineral: \_\_\_\_\_

Kaffee: \_\_\_\_\_ Digestif: \_\_\_\_\_

**Landgasthof Grüenebode – Fam. Walter und Cornelia Hirzel**

Oberwilerstrasse 2 - 8965 Berikon – T 056 633 32 24 – [info@gruenebode.ch](mailto:info@gruenebode.ch) – [www.gruenebode.ch](http://www.gruenebode.ch) - Mo + Di Ruhetag



# Grüenebode

Landgasthof Berikon

## Diverses:

Dekoration (Blumen): \_\_\_\_\_

Tischordnung: \_\_\_\_\_

Musik: \_\_\_\_\_ Verlängerung: \_\_\_\_\_

Tischordnung: \_\_\_\_\_

## Besondere Wünsche/Vereinbarungen:

---

---

---

---

---

---

---

## Bezahlung:

☐ Bar

☐ Rechnung (rein netto innert 10 Tagen)

☐ EC-Direct/PostCard

## Bitte beachten Sie:

- Unsere Menüvorschläge sind ab 10 Personen für ein **einheitliches Menü** bestimmt
- Für selber mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 38.00 pro 7,5 dl Flasche
- Bei Reservationen für ein Mittagessen stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten bis 16.30 Uhr zur Verfügung
- Die Rechnung erfolgt als Gesamtrechnung. **KEIN EINZELINKASSO!**
- Allfällige Preisänderungen bleiben vorbehalten
- Sämtliche Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Landgasthof Grüenebode – Fam. Walter und Cornelia Hirzel

Oberwilerstrasse 2 - 8965 Berikon – T 056 633 32 24 – [info@gruenebode.ch](mailto:info@gruenebode.ch) – [www.gruenebode.ch](http://www.gruenebode.ch) - Mo + Di Ruhetag

## **Kleinigkeiten zum Aperitif**

<b>Chips, Nüssli, Salz- und Blätterteigstängel</b>	pro Person	3,00
<b>Mini-Party-Brötli</b>		
Schinken, Salami, Ei	pro Stück	3,50
Thon, Lachs, Tatar	pro Stück	4,00
<b>Parmesan und Oliven</b>	pro Person	4,50
<b>Gemüse-Dipp</b>	(ab 10 Pers.) pro Person	5,00
<b>Taco Chips mit Guacamolesauce</b>	(ab 10 Pers.) pro Person	4,50
<b>Mozzarella-Kirschtomaten-Spiesschen</b>	pro Stück	4,00

Die nun folgenden Aperitifhäppchen können Sie  
nach Ihrem Geschmack zusammenstellen.

Ab einer Anzahl von 30 Personen bieten wir Ihnen  
eine gemischte Platte an (von Allem etwas).

5 Aperitifhäppchen)  
pro Person 17,50

<b>Schinkengipfel</b>	pro Stück	3,00
<b>Quiche Lorraine</b>	pro Stück	3,50
<b>Riesengarnelen</b> im Kokosmantel	pro Stück	3,00
<b>Frühlingsrollen</b> Sweet'n sour Sauce	pro Stück	3,00
<b>Fleischbällchen</b> (Meatballs)	pro Stück	3,50
<b>Pouletflügel</b> gebraten	pro Stück	4,00
<b>Satéspiesschen</b> mit Pouletfleisch	pro Stück	4,00
<b>Crostini</b>		
mit Cantadou Frischkäse	pro Stück	3,00
mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum	pro Stück	3,00
mit Parmaschinken	pro Stück	4,00

## **Kalte Vorspeisen**

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

<b>Flusskrebs-Cocktail</b> , Toast und Butter	22,50	
<b>Lachs-Tatar</b> an kleinem Salatbukett, Toast und Butter	22,50	
<b>Melone mit Parmaschinken</b>	20,50	
<b>Vitello Tonnato</b>	24,50	
<b>Morchelterriner</b> an kleinem Salatbukett, Toast und Butter	20,50	
<b>Mozzarella-Spiess</b> Mozzarellini umwickelt mit Zucchini und Kirschtomaten, an kleinem Salatbukett und Balsamico-Dressing	16,50	
<b>Gemischter Blattsalat</b> mit gerösteten Kernen an Balsamico-Dressing	12,50	kl. 10,50
<b>Gemischter Salat</b> an French-Dressing	13,50	kl. 11,00
<b>Gemischter Blattsalat</b> mit sautierten Champignons und Brotcroûtons, an Italien-Dressing	14,50	kl. 11,50
<b>Nüsslisalat</b> mit Speck und Ei, an French-Dressing	16,50	kl. 13,00
<b>Nüsslisalat</b> mit Black Tiger Crevetten, an Balsamico-Dressing	20,50	kl. 16,50
<b>Chicoréesalat</b> mit sautierten Flusskrebsschwänzen an Balsamico-Dressing	20,50	kl. 16,50

Unsere Salatsaucen sind hausgemacht.

**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

## Klare Suppen

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

**Bouillon mit hausgemachten Flädli** 11,00

**Bouillon mit Gemüsestreifen** 11,00

**Bouillon mit Mini-Tortellini** 12,00

**Bouillon Asiatische Art** 13,00  
mit Pouletfleisch und Gemüse

## Gebundene Suppen

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

**Rüebli-Orangensuppe** 13,50

**Champignoncremesuppe** 13,50

**Kresseschaumsuppe** 13,50

**Kürbis-Currysuppe**(saisonal) 13,50

**Bündner Gerstensuppe** 14,50

Unsere Suppen werden stets frisch zubereitet.  
Die Suppen-Vielfalt ist gross. Gerne berücksichtigen wir individuelle Wünsche!

## Warme Vorspeisen

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

**Eglifilet gebacken** mit Sauce tartare und Salzkartoffeln 24,50

**Rustico Porcini & Ricotta** geschwenkt in Nussbutter 21,50  
«Pasta-Tipp gefüllt mit Steinpilzen, Ricotta, Kräutern und schwarzem Pfeffer»

**Rustico Triangolo Salmone** an leichter Pernod-Kräutersauce 23,50  
«Pasta-Tipp gefüllt mit Lachs und Gemüsebrunoise»

**Black Tiger Garnelen in Olivenöl gebraten** mit Peperoncini 24,50  
serviert mit Trockenreis oder Toaststicks

Grüne  
bode



Landgasthof Berikon

## **Vegetarische Gerichte** (Für ein einheitliches Menü)

<b>Gemüse-Variation</b> mit Kartoffelkroketten	34,50
<b>Gemüsestroganoff</b> verschiedene Gemüse an rassiger Paprikasauce serviert mit hausgemachten Spätzli	32,50
<b>"Riz Colonial"</b> Reisring mit Curryrahmsauce und Früchten garniert	28,50
<b>Tagliatelle "Patron"</b> mit sautierten Pilzen, Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch, verfeinert mit Rahm	34,50
<b>Feine Butterrösti</b> serviert mit sautierten Pilzen und Gemüsebukett	29,50
<b>Zucchini-Piccata</b> mit Tomatenspaghetti	32,50

## **Fischgerichte** (Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

<b>Lachssteak gebraten</b> mit Maltesersauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	44,50
<b>Zanderfilet im Speckmantel</b> Bohnengemüse und Safran-Risotto	42,50
<b>Eglifilet in Butter gebraten</b> mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln	44,50
<b>Black Tiger Garnelen Mediterran</b> mit mediterranem Gemüse und Butterreis	44,50

Sind Sie Fisch-LiebhaberIn ?  
Das Angebot ist gross. Wir informieren Sie gerne über weitere auserlesene Fischgerichte.

**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

## **Diverse Fleisch- und Geflügelgerichte**

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

### **Geschnetzeltes Pouletfleisch**

an Champignonrahmsauce und hausgemachte Spätzli

34,50

### **Pouletbrust "Parma"**

mit Tomatenscheiben, Rohschinken und Mozzarella überbacken  
Gemüsebukett und Butternudeln

40,50

### **Lammnierstück "Provençale"** Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

49,50

### **Entenbrust** an Portweinsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle

41,50

### **Fondue Chinoise** - Bis maximal 40 Personen

Mit Poulet-, Kalb- und Rindfleisch

Hausgemachte Saucen und Beilagen-Garnitur, Pommes frites oder Trockenreis

62,00

## **Gerichte vom Schwein**

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

### **Schweinshalsbraten glaciert** mit Rosmarinsauce

Gemüsebukett und Kartoffelgratin

38,50

### **Schweinskarreebraten** an Cognacsauce

Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

40,00

### **Schweins-Cordon bleu** mit Mischgemüse und Pommes frites

39,00

### **Schweinssteak "Jäger Art"** Gemüsebukett und Kräuter-Risotto

39,50

### **Schweinssteak "Madagaskar"**

mit Pfefferrahmsauce, Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

39,50

### **Schweinsfilet** an Curryrahmsauce, Früchtespiess und Trockenreis

44,50

### **Schweinsfilet** an Calvadosrahmsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle

44,50

### **Schweinsfilet** mit Pfeffer-Orangenkruste

Honigsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle

44,50

**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon



**Gerichte vom Kalb**  
(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit Gemüsebukett und Kartoffelstock	38,50
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art"</b> mit Butterrösti	45,50
<b>Kalbskarreebraten glaciert</b> mit Rosmarinsauce Gemüsebukett und Kartoffelgratin	49,50
<b>Kalbs-Cordon bleu</b> mit Gemüsebukett und Pommes frites	46,50
<b>Kalbssteak</b> an Morchelrahmsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle	54,50
<b>Kalbs-Piccata alla milanese</b> mit Safran-Risotto oder Tomatenspaghetti	45,50
<b>Kalbsfilet</b> an Steinpilzrahmsauce Gemüsebukett und hausgemachte Spätzli	59,50

**Gerichte vom Rind**  
(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

<b>Geschmorter Rindsbraten</b> mit Saisongemüse und Kartoffelstock	40,50
<b>Rindsfiletwürfel "Stroganoff"</b> mit hausgemachten Spätzli	57,50
<b>Roastbeef à l'anglaise</b> mit Sauce béarnaise, Gemüsebukett und Kartoffelgratin	49,50
<b>Rindsfilet</b> mit Pfefferrahmsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle	57,50
<b>Rindsfilet</b> mit Sauce béarnaise oder Morchelrahmsauce Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	59,50

**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

## **UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG**

**(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)**  
in drei Gängen serviert

### **"Les trois Filets St. Tropez"**

**Schweinsfilet-Medaillon an rassiger Curryrahmsauce**  
mit frischen Früchten und Trockenreis

\*\*\*

**Kalbsfilet-Medaillon an delikater Morchelrahmsauce**  
Gemüsebukett und Tagliatelle

\*\*\*

**Rindsfilet-Medaillon mit würzigen Tomates concassées**  
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

68,00

Liebe Gäste,  
ab einer Anzahl von 50 Personen servieren wir die "Les trois Filets" in zwei Gängen  
(im 1. Gang Schweinsfilet, im 2. Gang Kalbs- und Rindsfilet).

#### **Deklaration**

Schwein und Kalb – Schweiz

Rind – U.S.A., Südamerika und Australien (Auf Wunsch auch CH-Fleisch/Evtl. Preisänderung vorbehalten)  
Importiertes Rindfleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Poulet – Schweiz/Frankreich/Holland

Lamm – Neuseeland und Australien

Ente – Polen/Zucht

Rauchlachs – Schottland/Zucht

Flusskrebsschwänze – China/Zucht

Egli – Estland/Wildfang

Zander – Estland/Wildfang

Lachs – Schottland/Zucht

Black Tiger Crevetten – Vietnam/Zucht

Eier – Geflügelhof Wigger, Althäusern

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben wir Ihnen gerne Auskunft.

# Grüne bode



Landgasthof Berikon

**Und zum guten Schluss ein feines Dessert**  
(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

<b>Caramelchöpfli</b>	10,50	
<b>Pannacotta</b> auf lauwarmen Beerenragout	13,50	
<b>Vacherin-Torte</b> mit Vanille- und Erdbeerglace	12,50	
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Rahm	12,50	kl. 10,00
<b>Parfait Glace</b> Grand Marnier mit Rahm garniert	14,50	kl. 11,50
<b>Himbeercreme</b> garniert mit Rahm	12,50	kl. 9,50
<b>Schokoladen Glace</b> auf Bananenscheiben mit Eierlikör und Rahm garniert	14,50	kl. 11,50
<b>Eiscafé</b> nach Wiener Art	15,50	kl. 12,50
<b>Tiramisu</b> mit Rahm garniert	13,50	kl. 10,50
<b>Mousse au chocolat</b> mit Rahm garniert	15,50	kl. 12,50
<b>Gebrannte Creme</b> mit Rahm garniert	10,50	kl. 8,50
<b>Apfelküchlein</b> mit Vanilleglace und Rahm	14,50	kl. 11,50
<b>Aprikosensorbet</b> mit Apricotine	15,50	kl. 12,50
<b>Zwetschgensorbet</b> mit Vieille Prune	15,50	kl. 12,50
<b>Zitronensorbet</b> mit Vieille Paire	15,50	kl. 12,50
<b>Dessertteller "Grünebode"</b> eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten	22,50	
<b>Dessert Käse</b>	20,50	
<b>Diverse Kuchen und Torten</b> Kirschtorte, Fruchttorte, Schwarzwäldertorte	9,50	

Nichts für Ihren Geschmack dabei ...

... diverse Desserts, Coupes und Glaces-Aromen servieren wir Ihnen gerne nach Absprache.

Für selber mitgebrachte Torten etc. verrechnen wir pro Person einen Gedeck-Zuschlag von Fr. 4,50.

**Grüne  
bode**



Landgasthof Berikon