

Grüne bode



Landgasthof Berikon



Weihnachten 2025



Weihnachts-Menu



Winterlicher Blattsalat
sautierte Champignons & Speckstreifen
an Frenchdressing

Rindsschmorbraten
Gemüsebukett & Kartoffelstock

Warme Zwetschgen-Chuechli
mit Vanilleglace & Rahm garniert

75,00
ohne Salat 58,50 / ohne Dessert 60,50

Grüne
bode



Landgasthof Berikon

Vorweg



Kürbissuppe verfeinert mit Amaretto	13,50	Kleines Beefsteak Tatar "Grünebode"	24,50
		nach Ihrer Wahl - mild, rassig oder scharf zubereitet mit Toast & Butter	
Rindsbouillon mit Kräuter-Crêpes-Streifen	11,00		
Gemischter Salat	13,50	Black Tiger Crevetten Mediterran	24,50
		mit Trockenreis	
Nüsslisalat „Mimosa“	14,50		
Frisch-Lachstatar mit Avocado, Toast & Butter	22,50	Flusskrebsschwänze	22,50
		mit hausgemachter Knoblauch- butter überbacken	

Liebe Gäste,

Manchmal ist der „Gluscht“ grösser als der „Appetit“,
darum servieren wir Ihnen fast alle Gerichte und Desserts auch als kleine Portion.

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Hauptgerichte



Lachssteak an Dill-Pernodsauce Gemüsebukett & Trockenreis	44,50	Lammnierstück "Provençale" Gemüsebukett & Kartoffelgratin	49,50
Kalbsfilet an Barolosauce Gemüsebukett & Kartoffelgratin	59,50	Frische geschnitzelte Kalbsleber mit Kräutern & Zwiebeln in Butter gebraten, serviert mit Rösti	42,50
Kalbs-Cordon-bleu Gemüsebukett & Pommes frites	46,50		
„Riz Casimir“ Früchtegarnitur & Trockenreis	45,50	Rindsfiletwürfel Morchelrahmsauce Tagliatelle	57,50
Rindsfilet Hausgemachte Sauce béarnaise Gemüsebukett & Pommes frites	59,50	„Unser Pasta-Tipp“ Rustico Finferli mit feiner Füllung aus Eierschwämmli, Ricotta, Lauch & Crème fraîche, serviert an leichter Kräuterrahmsauce als Vorspeise	33,50 23,50

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

„Les deux filets“



Kalbsfilet-Medaillon

an Morchelrahmsauce, Gemüsebukett & Tagliatelle

Rindsfilet-Medaillon

mit Sauce béarnaise, Gemüsebukett & Kartoffelkroketten

70,00

Alle Preise verstehen sich in SFr. und inklusive MwSt.

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon