

Grüne bode



Landgasthof Berikon



Weihnachten 2025



Weihnachts-Menu



Winterlicher Blattsalat

sautierte Champignons & Speckstreifen
an Frenchdressing

Rindsschmorbraten

Gemüsebukett & Kartoffelstock

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

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-Pernodsause Gemüsebukett & Trockenreis	44,50	Lammnierstück “Provençale” Gemüsebukett & Kartoffelgratin	49,50
Kalbsfilet an Barolosauce Gemüsebukett & Kartoffelgratin	59,50	Frische geschnetzelte 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		
Rindsfilet Hausgemachte Sauce béarnaise Gemüsebukett & Pommes frites	59,50	„Unser Pasta-Tipp“ Rustico Finferli mit feiner Füllung aus Eierschwämli, Ricotta, Lauch & Crème fraîche, serviert an leichter Kräuterrahmsauce	33,50
		als Vorspeise	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