

# 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

**Gebackener Weichkäse**  
an kleinem Salatbukett, mit Preiselbeeren

**Kalbs-Piccata „Milanaise“**  
Gemüse und Safranrisotto

**Steinpilzcremesuppe**

**Rotbarsch an Thai-Currysauce**  
Ananasspalten und Trockenreis

**Gebrannte Creme** mit Vanilleglace

**Nüsslisalat mit Black Tiger Garnelen**  
an weissem Balsamicodressing

**Panna Cotta** mit warmen Beeren

**Rindsfilet-Medaillon mit Sauce béarnaise**  
Gemüsebukett und Pommes frites



**Grüne  
bode**



Landgasthof Berikon

**Zander paniert** mit Sauce tartare  
Grilltomate und Salzkartoffeln

**Geschnetzelte Kalbsleber „Venezianische Art“**  
mit Zwiebeln, Balsamicojus und Tagliatelle

**Tomatencremesuppe** mit Gin verfeinert

**Eierlikörparfait** mit seinem Geist

**Eisbergsalat mit Speck und Ei** an Frenchdressing

**Rustico Finferli** mit feiner Füllung aus Eierschwämmli  
Ricotta, Lauch & Crème fraîche, an leichter Kräuterrahmsauce

**Kalbs-Cordon bleu**  
gefüllt mit Speck, Knoblauch, Zwiebeln, Chili und Raclettekäse  
Gemüsebukett und Pommes frites

**Warmes Zwetschgenchuechli** mit Zimtglace



**Grüne  
bode**



Landgasthof Berikon

**Thunfisch-Mango-Tatar** an kleinem Salatbukett

**Penne mit Rindshuftstreifen**  
Chili und getrockneten Tomatenstreifen

**Black Tiger Crevetten aglio e olio** con peperoncino e zucchine  
Trockenreis

**Lammnierstück an Honig-Kräuter-Jus**  
Bohnengemüse und Kartoffelkroketten

**Kalbshohrrücken mit Morchelsauce** Gemüsebukett und Tagliatelle

**Birnensorbet „Vieille Poire“**

**Blattsalat mit geräuchertem Lachs**  
an weißem Balsamicodressing

**Schweinsfilet-Medaillon mit Pilz-Kräuterhaube**  
Gemüse und Safranrisotto



**Grüne  
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

Poulet - Schweiz/Frankreich/Holland

Rindfleisch - U.S.A., Südamerika und Australien

Importiertes Rindfleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen  
antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Lammfleisch - Neuseeland und Australien

Black Tiger Crevetten - Vietnam/Zucht

Thunfisch - Indischer Ozean/Wildfang

Rotbarsch - Nordostatlantik/Wildfang

Rauchlachs-Schottland/Zucht

Zander - Europa/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 SFr. und inklusive MwSt.

Hunde im Innenbereich nicht gestattet.



**Grűne  
bode**



Landgasthof Berikon