

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-Medailon 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 Kräutrahmsauce

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

Warmes Zwetschgenschuechli 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 zucchini
Trockenreis

Lammnierstück an Honig-Kräuter-Jus
Bohngengemüse und Kartoffelkroketten

Kalbshohrücken 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.



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon