

Grüne bode



Landgasthof Berikon



Silvester 2025



Silvester-Menu



Frisch-Lachs

mit Sauce mousseline überbacken
auf Blattspinat & Wildreis

Wintersalat

mit Speck, Trauben & Pinienkerne
an weissem Balsamicodressing

Mango-Currysuppe mit Black Tiger Garnele

Hausgemachte Ravioli Mediterran

Williams-Birnensorbet mit „Vieille Poire Trois Rois“

Kalbskarree mit sautierten Morcheln

serviert an Portweinsauce, Pommes dauphine
Kleines Gemüse

Orangen-Tiramisu im Glas

oder

Kleiner Käseteller

145,00

Grüne
bode



Landgasthof Berikon

Vorweg



Wintersalat
mit Speck, Trauben
& Pinienkerne, an weissem
Balsamicodressing

18,50

Hausgemachte Ravioli

Mediterran

24,50



Beefsteak-Tatar
mit Toast und Butter

24,50

Hauptgerichte



Frisch-Lachs
mit Sauce mousseline überbacken
auf Blattspinat & Wildreis

46,50

Schweinsfilet-Medaillon
mit sautierten Morcheln
Portweinsauce, kleines Gemüse
& Tagliatelle

48,50

Lammnierstück
„Provençale“
Kleines Gemüse & Pommes dauphine

49,50

Rindsfilet
Hausgemachte Sauce béarnaise
Kleines Gemüse & Pommes dauphine

59,50

Grűne bode



Landgasthof Berikon

„Les deux filets“



Schweinsfilet-Medaillon
sautierte Morcheln, Portweinsauce
kleines Gemüse und Tagliatelle

Rindsfilet-Medaillon

Sauce béarnaise, kleines Gemüse und Pommes dauphine

68,00

Happy New Year

Alle Preise verstehen sich in SFr. und inklusive MwSt.

Grűne bode



Landgasthof Berikon