

Grüne bode



Landgasthof Berikon



*Familie
Walter & Cornelia Hirzel*



Spezialitäten aus Österreich



Die Österreicher waren schon immer Meister im interkulturellen Austausch - viele Rezepturen und Gerichte, die als typisch österreichische Landesspezialität gelten, hätten ohne Einflüsse anderer europäischen Kulturen wohl nie ihren Weg in die österreichischen Kochbücher gefunden. Die Gerichte, die von verschiedensten Österreichern im Ausland entdeckt wurden, wurden nach Österreich gebracht und hierzulande verändert, verfeinert und an den österreichischen Gaumen angepasst. Die Kochbücher typisch österreichischer Küche lesen sich wie ein Spaziergang durch die europäische Kulturgeschichte.

Guten Appetit!

Vorweg



Vogerlsalat
Nüsslisalat mit Speckstreifen und
Kartoffelscheiben, an Kürbiskernöldressing

16,50

Steirische Käsesuppe
mit Brotcroûtons

14,50

Gebackener Weichkäse
mit Preiselbeeren und kleinem Salatbukett

16,50

Griessnockerlsuppe
Rindsbouillon mit hausgemachten
Griessklösschen

12,50

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Hauptgerichte



Tafelspitz „Hotel Sacher“
Siedfleisch mit Röstkartoffeln
und Zwiebeln, dazu Apfelkrenn (-meerrettich)
und Schnittlauchsauce

45,50

Kalbsrahmgulasch
serviert mit Semmelknödel

42,50

Kalbsleber „Tiroler Art“
mit gebratenem Speck und Röstzwiebeln
Apfelringen und Petersilienkartoffeln

42,50

Wienerschnitzel
gereicht mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

46,50

Zwiebelrostbraten
Entrecôte mit Röstzwiebeljus
Speckbohnenbündel und Röstkartoffeln

49,00

Dessert



Zu den beliebtesten Nachspeisen der Österreicher und Österreicherinnen zählen der Kaiserschmarrn,
der Apfelstrudel und die Sachertorte.

Eine kleine Auswahl dieser süssen Schmankerln finden Sie in unserer Dessertkarte.

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Vorweg

Flusskrebs-Cocktail	24,50	Tagessuppe „Es hât solangs hât“	10,50
Kleines Beefsteak Tatar “Grüenebode” nach Ihrer Wahl - mild, rassig oder scharf zubereitet	24,50	Burgunder Schnecken 6 Stück im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	20,50
Obenstehende Vorspeisen werden mit Toast und Butter gereicht.		Flusskrebsschwänze im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	22,50
Gemischter Salat	13,50		
Blattsalat mit sautierten Black Tiger Crevetten mit Sweet Chili Sauce	20,50		

Liebe Gäste,

Für die Konsumation von nur einer Vorspeise verrechnen
wir einen Gedeckzuschlag von 5,00 SFr.

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

Gerichte ohne Fleisch

Lachssteak gebraten an Kräuterrahmsauce, Gemüse und Trockenreis	45,50	„Unser Pasta-Tipp“ Rustico Cappelletti Taleggio & Erbe und Kirschtomaten, geschwenkt in Nussbutter als Vorspeise 23,50	33,50
Black Tiger Crevetten „Asia Style“ mit Sweet-Chili-Asia-Gemüse und Trockenreis	44,50	Gemüse-Stroganoff mit Tagliatelle	32,50



Unsere Klassiker



Schweinsfilet-Medallions

an Morchelrahmsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle

45,50

Kalbs-Cordon bleu

mit Gemüsebukett und Pommes frites

46,50

Rindsfilet

mit hausgemachter Sauce béarnaise
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

59,50

Lammnierstück "Provençale"

mit Zwiebeln, Kräutern & Knoblauch
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

49,50

Frische geschnitzelte Kalbsleber

in Butter gebraten mit Kräutern, Zwiebeln,
Knoblauch und feiner Butterrösti

42,50

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

mit Tagliatelle

57,50

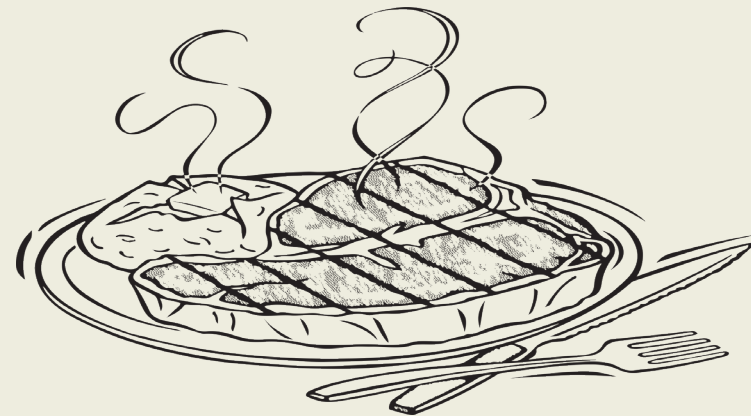
Gemüsebeilage

8,50

Geschnitzeltes vom Kalb nach „Zürcher Art“

mit feiner Butterrösti

45,50



Grüne
bode



Landgasthof Berikon

Grünebode Spezialitäten



Chateaubriand

- ab 2 Personen -
- in zwei Gängen serviert -

serviert mit hausgemachter Sauce béarnaise, reichhaltigem Gemüsebukett und einer Beilage nach Wahl

68,00 p.P.

Les deux filets

- ab 2 Personen -
- in zwei Gängen serviert -

Schweinsfilet-Medallion
an Morchelrahmsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle

Rindsfilet-Medallion
mit hausgemachter Sauce béarnaise, Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

64,00 p.P.

*Glück ist,
Zeit mit Menschen zu verbringen,
die aus einem ganz normalen Tag,
etwas ganz Besonderes machen.*

Grüne
bode



Landgasthof Berikon

Grüenebode Fondue Zeit



- serviert ab 2 Personen -

Nur auf Vorbestellung !

Fondue Chinoise

250g Poulet-, Kalb- und Rindfleisch von Hand geschnitten
Hausgemachte Saucen und Beilagengarnitur

62,00 p.P.

Dazu servieren wir nach Wahl:
Pommes frites, Kartoffelkroketten oder Trockenreis

Supplement
Pouletfleisch 50g SFr. 4,00, Kalbfleisch 50g SFr. 7,50
Rindfleisch 50g SFr. 7,50

Grüene
bode



Landgasthof Berikon

Einfach Gut



Spaghetti alla carbonara
mit Speck, Eigelb und Rahm

27,00

Schweins-Cordon bleu
mit Pommes frites

34,50

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
und Butterrösti

26,50

Schweinsschnitzel
an Champignonrahmsauce
mit Tagliatelle

31,50



Deklaration

Schwein und Kalb - Schweiz, Poulet - Schweiz/Frankreich/Holland

Rind - U.S.A., Südamerika & Australien Importiertes Rindfleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein. Lamm - Neuseeland & Australien, Chicken Nuggets - Brasilien & Argentinien

Flusskrebsschwänze - China/Zucht, Egli - Estland/Wildfang, Black Tiger Crevetten - Vietnam/Zucht

Eier - Geflügelhof Wigger, Althäusern, Brot und Brötchen - Schweiz

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter/innen gerne Auskunft.

Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Das Servieren von Hahnenwasser ist eine gastgewerbliche Dienstleistung.

Für Personalkosten, Gläser, Reinigung u.s.w. werden 3,00 SFr. p.P. verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

Grüene
bode



Landgasthof Berikon