

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 verschiedenen 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
Gebackener Weichkäse mit Preiselbeeren und kleinem Salatbukett	16,50

Grüne bode

Landgasthof Berikon

Hauptgerichte

Tafelspitz „Hotel Sacher“ Siedfleisch mit Röstkartoffeln und Zwiebeln, dazu Apfelkrenn (-meerrettich) und Schnittlauchsauce	45,50
Kalbsleber „Tiroler Art“ mit gebratenem Speck und Rötzwiebeln Apfelringen und Petersilienkartoffeln	42,50
Wiinerschnitzel gereicht mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	46,50
Zwiebelrostbraten Entrecôte mit Rötzwiebeljus 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 hät solangs hät“	10,50
Kleines Beefsteak Tatar “Grünebode” 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.

**Grüne
bode**

Landgasthof Berikon

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



**Grüne
bode**

Landgasthof Berikon

Unsere Klassiker

Schweinsfilet-Medaillons 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 geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch und feiner Buttermörsi	42,50	Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit Tagliatelle	57,50
Geschnetzeltes vom Kalb nach „Zürcher Art“ mit feiner Buttermörsi	45,50	Gemüsebeilage	8,50



**Grüne
bode**

Landgasthof Berikon

Grüenebode 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-Medaillon an Morchelrahmsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle	
Rindsfilet-Medaillon 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

Grünebode Fondue Zeit



- serviert ab 2 Personen -

Nur auf Vorbestellung !

Fondue Chinoise

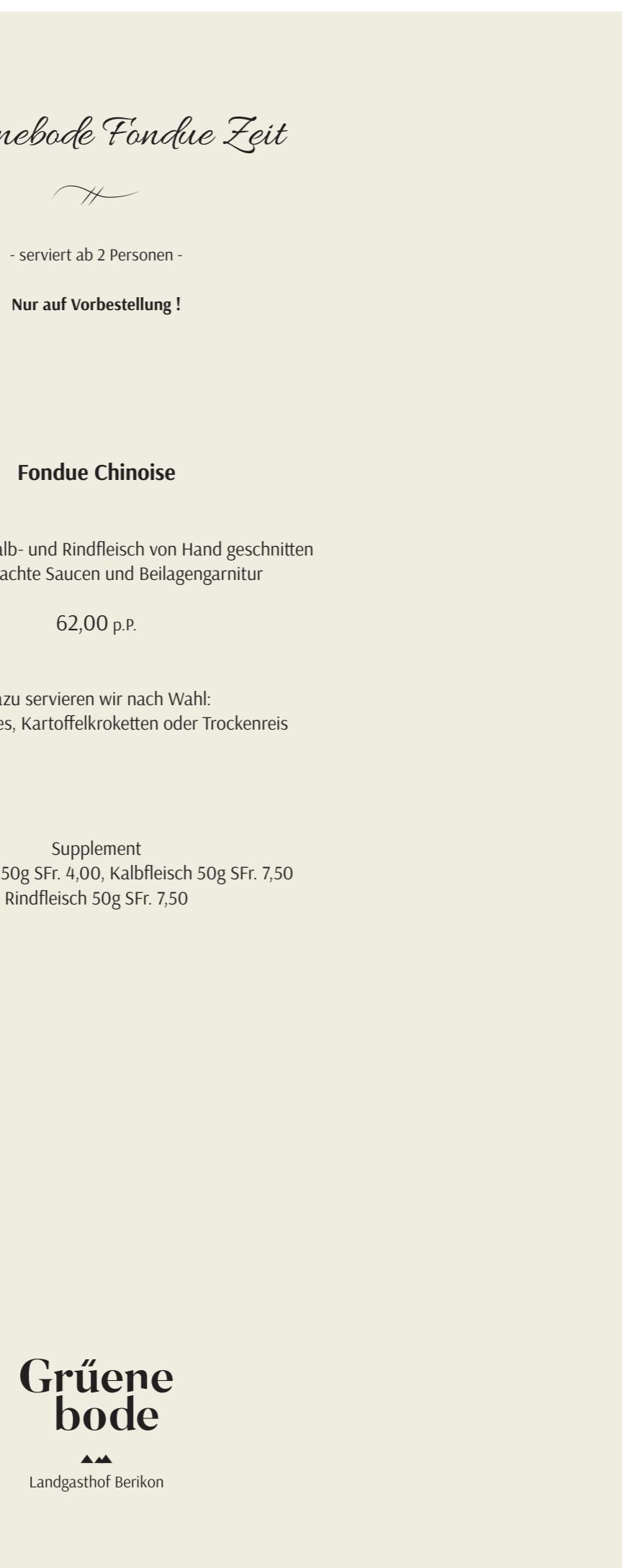
250g Poulet-, Kalb- und Rindfleisch von Hand geschnitten
Hausgemachte Saucen und Beilagengarnitur

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



Einfach Gut



Spaghetti alla carbonara
mit Speck, Eigelb und Rahm

27,00

Schweins-Cordon bleu
mit Pommes frites

34,50

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
und Butterrosti

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

Flusskrebschwänze - 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.

Grüne bode



Landgasthof Berikon

Grüne bode



Landgasthof Berikon

