

# 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

**Avocadofächer mit Flusskrebsen**  
an leichter Cocktailsauce

**Nüsslisalat mit Champignons und Speck**  
an Frenchdressing

**Steirische Käsesuppe** mit Brotcroûtons

**Eglifilet an leichter Kräutersauce**  
Grilltomate und Trockenreis

**Warme Crêpes**  
mit Grand Marnier Orangen und Vanilleglace

**Nasi Goreng**  
mit Pouletstreifen, Gemüse und Spiegelei

**Hausgemachter Apfelstrudel** mit Vanillesauce

**Lammnierstück gratiniert**  
Bohnengemüse und Bratkartoffeln



**Grüne  
bode**



Landgasthof Berikon

**Penne mit Kalbfleisch und Champignons**  
an leichter Tomatenrahmsauce

**Rindshuftstreifen**  
an Balsamico-Pfeffersauce, mit Tagliatelle

**Pastinaken-Birnencremesuppe**

**Jakobsmuschel im Speckmantel**  
Rahmspinat und Trockenreis

**Weisser Chicorée auf Orangen-Carpaccio**  
an weissem Balsamicodressing

**Himbeer-Tiramisu** hausgemacht

**Kalbs-Cordon-bleu**  
gefüllt mit Schinken und Gorgonzola  
Gemüse und Pommes frites

**Black Tiger in Knoblauch-Chilibutter** mit Toaststicks



**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

**Frischlachs-Tatar** an kleinem Salatbukett

**Geschnetzelte Kalbsleber**  
an Salbeibutter, mit Rösti

**Hausgemachte Meringue**  
mit fruchtiger Kalamansicreme

**Blattsalat mit gebratenen Pouletfilet**  
Granatapfelkerne und Hibiskus-Chilisauce

**Kalbsschnitzel mit wildem Brokkoli**  
Sauce hollandaise und Bratkartoffeln

**Aprikosensorbet mit „Güx“**

**Rustico Cappelletti Taleggio & Erbe**  
mit Kirschtomaten, geschwenkt in Nussbutter

**Schweinsfilet-Medaillon auf Currysauce**  
mit frischen Früchten und Trockenreis



**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

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

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

Poulet - Schweiz/Ungarn (nach EU Tierschutznorm gehalten)

Lammfleisch - Neuseeland und Australien

Black Tiger Crevetten - Vietnam/Zucht

Flusskrebschwänze - China/Zucht

Lachs - Schottland/Zucht

Egli - Estland/Wildfang

Brot und Brötchen/Schweiz

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 CHF und inklusive MwSt.

Hunde im Innenbereich nicht gestattet.



# Grüne bode



Landgasthof Berikon