

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
Bohngengemüse 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 Chiccorée 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-Medailon 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

Flusskrebsschwänze - 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