

Grüne bode



Landgasthof Berikon

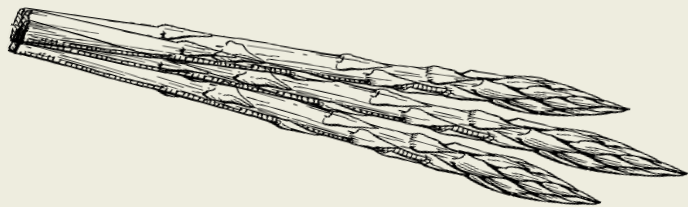


*Familie
Walter & Cornelia Hirzel*



Spargel

- *Asparagus officinalis* -



Spargel zählt zu den beliebtesten Frühjahrgemüsen und das nicht erst seit heute. Sein Anbau ist bereits 3000 v. Chr. in Ägypten belegt und auch die Griechen liebten ihn. War er in Rom noch geschätzte und kostspielige Delikatesse, der Überlieferung nach ein Lieblingsgericht des Kaisers Augustus, geriet er im Mittelalter dann etwas in Vergessenheit. Erst mit Beginn der Neuzeit wurde im Zuge der Renaissance auch der Spargel wieder entdeckt und avancierte erneut zum Luxusgemüse. Die wohl aus Vorderasien stammende Pflanze aus der Gattung der Liliengewächse (liliaceae) ist seit jeher als gesundheitsfördernd bekannt. „Königliches Gemüse“, “Frühlingsluft in Stangen“, „Essbares Elfenbein“ - so vielfältig die Vergleiche, so gross ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder und durch die Jahrhunderte auf viele Feinschmecker aus allen Erdteilen ausübt.

Guten Appetit!

Vorweg

Chicorée-Schiffchen mit grünem Spargel
und sautierten Flusskrebsschwänzen
an weissem Balsamicodressing

18,50

Spargelcremesuppe
verfeinert mit Rahm

14,50

Spargel-Salat mit sautierten Speckstreifen
an weissem Balsamicodressing

16,50

Rustico Triangolo Asparagi
an Nussbutter mit Spargelstückchen

23,50

als Portion 33,50

**Grüne
bode**

Landgasthof Berikon

Hauptgerichte

Weisser Spargel 39,50
mit hausgemachter Sauce hollandaise
(auch als Vorspeise erhältlich/ohne Beilage 22,50)

Grüner Spargel 32,50
mit hausgemachter Sauce hollandaise
(auch als Vorspeise erhältlich/ohne Beilage 18,50)

Als Beilage empfehlen wir:
Bauernschinken 7,50 / Parmaschinken 12,50

Lachstranche gebraten
serviert mit buntem Spargelgemüse
und Sauce hollandaise

46,50

Schweinsfilet-Medailion
serviert mit weissem Spargel, nappiert
mit delikater Bärlauchhollandaise

46,50

Tafelspitz (Siedfleisch)
mit Spargelvinaigrette eine bekömmlich & leichte
Variante aus dem Reich der Spargelkreationen

45,50

Lammierstück „Provençale“
mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch
und weissem Spargel

51,50

Geschnetzeltes Kalbfleisch
mit Spargelstückchen und Frühlingszwiebeln
an leichter Rahmsauce

46,50

Rindshuftstreifen
mit gemischtem Spargel, Frühlingszwiebeln und
Kirschtomaten leicht sautiert, mit Chili garniert

41,50

Zu unseren Spargelgerichten servieren wir folgende Beilagen Ihrer Wahl:
Gebratene Frühlingskartoffeln, Kartoffelkroketten, Tagliatelle oder Risotto

**Grüne
bode**

Landgasthof Berikon

Vorweg



Flusskrebs-Cocktail	24,50	Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	10,50
Kleines Beefsteak Tatar “Grünebode” nach Ihrer Wahl - mild, rassig oder scharf zubereitet	24,50	Tagessuppe „Es hät solangs hät“	10,50
 Obenstehende Vorspeisen werden mit Toast und Butter gereicht		Burgunder Schnecken 6 Stück im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	20,50
Gemischter Salat	13,50	Flusskrebsschwänze im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	22,50
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei	14,50		

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.
Sprechen Sie dazu bitte unsere Servicemitarbeiter/-innen an.

Grüne
bode



Landgasthof Berikon

Gerichte ohne Fleisch



Eglifilet gebacken mit hausgemachter Sauce tartare Gemüsebukett und Frühlingskartoffeln	44,50	„Unser Pasta-Tipp“ Rustico Triangolo Asparagi an Nussbutter mit Spargelstückchen als Vorspeise	33,50 23,50
		Weisswein-Risotto mit Spargelstückchen und Rucola	27,50



Grüne
bode



Landgasthof Berikon

Unsere Klassiker



Frische geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch und feiner Butterrösti	42,50	Rindsfiletwürfel an Morchelrahmsauce mit Tagliatelle	57,50
Geschnetzeltes vom Kalb nach „Zürcher Art“ mit feiner Butterrösti	45,50	Rinds-Entrecôte „Café de paris“ Gemüsebukett und Pommes frites	49,50
Kalbs-Piccata alla milanaise Gemüsebukett und Risotto	47,50	Rindsfilet mit hausgemachter Sauce béarnaise Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	59,50
Kalbs-Cordon bleu Gemüsebukett und Pommes frites	46,50	Gemüsebeilage	9,50



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-Medaillon
an Morchelrahmsauce, Gemüse und Tagliatelle

Rindsfilet-Medaillon
an Sauce béarnaise, Gemüse und Kartoffelkroketten

64,00 p.P.

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, Lachs - Schottland/Zucht, Egli - Estland/Wildfang

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

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

Das Servieren von Hahnenwasser ist eine gastgewerbliche Dienstleistung.

Für Personalkosten, Gläser, Reinigung u.s.w. werden 2,50 SFr. p.P. verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

Grüne
bode



Landgasthof Berikon

Einfach Gut



Spaghetti alla carbonara
mit Speck, Eigelb und Rahm

27,00

Schweins-Cordon bleu
mit Pommes frites

34,50



Schweinsschnitzel
an Champignonrahmsauce
mit Tagliatelle

31,50

Steak, Filet & Co.



Immer ein Genuss!

Mit klassischen Beilagen, zum selber kombinieren.

Pouletbrust mit Kräuterbutter

23,50

Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter

34,50

Schweinsschnitzel paniert

19,50

Entrecôte mit Kräuterbutter

35,50

Rindsfilet mit Kräuterbutter

45,50

Pommes frites

6,50

Gemüsebeilage

9,50

Tagliatelle

7,00

„Als Fitnesssteller“

9,00

Kartoffelkroketten

7,00

mit frischen assortierten Salaten
French- oder Italiendressing

Grüne bode



Landgasthof Berikon