

Grüene bode



Landgasthof Berikon

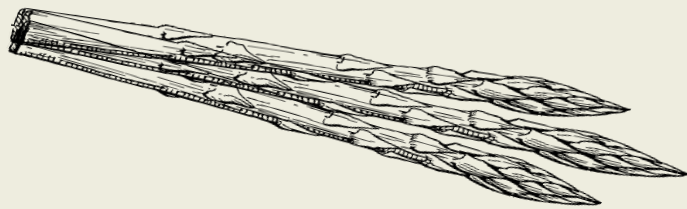


*Familie
Walter & Cornelia Hirzel*



Spargel

- Asparagus officinalis -



Spargel zählt zu den beliebtesten Frühjahrsgemüsen 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 Weisssem Balsamicodressing

18,50

Spargelcremesuppe
verfeinert mit Rahm

14,50

Spargel-Salat mit sautierten Speckstreifen
an Weisssem Balsamicodressing

16,50

Rustico Triangolo Asparagi
an Nussbutter mit Spargelstückchen
als Portion 33,50

23,50

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 46,50
serviert mit buntem Spargelgemüse
und Sauce hollandaise

Schweinsfilet-Medailion 46,50
serviert mit Weisssem Spargel, nappiert
mit delikater Bärlauchhollandaise

Tafelspitz (Siedfleisch) 45,50
mit Spargelvinaigrette eine bekömmlich & leichte
Variante aus dem Reich der Spargelkreationen

Lammnierstück „Provençale“ 51,50
mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch
und Weisssem Spargel

Geschnetzeltes Kalbfleisch 46,50
mit Spargelstückchen und Frühlingszwiebeln
an leichter Rahmsauce

Rindshuftstreifen 41,50
mit gemischtem Spargel, Frühlingszwiebeln und
Kirschtomaten leicht sautiert, mit Chili garniert

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

Grüne
bode

Landgasthof Berikon