

Grüene bode



Landgasthof Berikon



Muttertag 10. Mai 2026

Menu



Kleiner bunter Salat

Avocado - Spargel - Kirschtomaten
weisser Balsamicodressing

Gefüllte Pouletbrust

mit Mascarpone-Speck-Peperoncinifüllung
Gemüse und Kartoffelkroketten

Kleines Panna Cotta

mit warmen Beeren

Menu komplett 69,50

ohne Vorspeise 55,00 / ohne Dessert 57,00

Alle Preise verstehen sich in SFr. und inklusive MwSt.

Grüene bode



Landgasthof Berikon

Vorweg



Spargelcremesuppe mit Rahmhaube	14,50	Tomatensalat „Caprese“ mit Mozzarella	16,50
Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	11,00	Avocado mit Flusskrebse an leichter Cocktailsauce und kleinem Salatbukett	24,50
Gemischter Salat	13,50	Beefsteak Tatar Toast und Butter	24,50
Nüsslisalat Mimosa mit gehacktem Ei	14,50	Black Tiger Mediterran mit Trockenreis	24,50

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Hauptgerichte



Schweinsfilet Medaillon serviert an Pfefferrahmsauce Gemüse und Tagliatelle	44,50	Rustico Triangolo Asparagi Teigtaschen mit Spargel- Ricottafüllung, an Nussbutter mit Spargelstückchen	33,50
Riz Casimir Geschnetzeltes Kalbfleisch an Curryrahmsauce, Früchte und Trockenreis	44,50	Kalbs-Cordon bleu Gemüse und Pommes frites	46,50
Rindsfilet mit weissem Spargel Sauce hollandaise und gebratenen Frühlingskartoffeln	59,50	Zanderfilet à la maison serviert auf einem Ananas- Apfelbeet, Curryrahmsauce und Trockenreis	44,50
Lammierstück mit Pilzkruste Gemüse und Kartoffelgratin	49,50	Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ serviert mit Tagliatelle	57,50

Alle Preise verstehen sich in SFr. und inklusive MwSt.

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon