

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

Tagliatelle

mit Black Tiger Garnelen, an Limettensauce

Lammierstück „Provençale“

Speckbohnen und Kartoffelgratin

Kalbfleischcremesuppe

Schweinsfilet-Medailon

auf Pfefferrahmsauce, Gemüse und Tagliatelle

Nüsslisalat mit Eierschwämmli

Kräutern, Zwiebeln & Knoblauch
an Frenchdressing

Karamelierte Ananas mit Vanilleglace

Geschnetzelte Kalbsleber an Portweinsauce

mit feiner Butterrösti

Morchelterrinen an kleinem Salatbukett, mit Toast und Butter



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Jacobsmuscheln auf Blattspinat
mit Knoblauchbutter überbacken und Trockenreis

Gebratene Black Tiger Garnelen
auf Chicoréesalat mit Balsamicodressing

Pouletbruststreifen „Asia Art“ (rassig)
mit Trockenreis

Kalbsschnitzel an Marsalarahmsauce
Tagliatelle mit Bundzwiebeln und Grilltomate

Kalbs-Cordon bleu
gefüllt mit Speck, Knoblauch, Zwiebeln, Chili & Raclettekäse
Gemüse und Pommes frites

Zitronen-Köpfl leicht und frisch

Eisbergsalat mit Melone an Frenchdressing

Mousse Duett von Orangen & dunkler Toblerone



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Kaltes Roastbeef
Sauce tartare und Pommes frites

Flusskrebs-Mango-Tatar Toast und Butter

Gazpacho Andaluz
Kalte Gemüsesuppe nach spanischem Rezept

Gebackener Mozzarella
auf gemischtem Blattsalat, an Italiendressing

Blutorangen-Sorbet mit Campari

Geschnetzelte Rindshuft mit Eierschwämmli
und Tagliatelle

Warme Aprikosenküchlein
mit Doppelrahm-Meringue-Glace

Zanderfilet à la meunière
Grilltomate und Salzkartoffeln



**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/Holland/Frankreich

Lammfleisch - Neuseeland und Australien

Black Tiger Crevetten - Vietnam/Zucht

Flusskrebsschwänze - China/Zucht

Jacobsmuscheln - Nordwestpazifik

Zander - Estland/Wildfang

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

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