

Grüene bode



Landgasthof Berikon



*Familie
Walter & Cornelia Hirzel*



Wild und wunderbar - der Herbst ist da !



Das ist des Jägers Ehrenschild, dass er beschützt und hegt sein Wild,
weidmännisch jagt, wie sich's gehört, den Schöpfer im Geschöpfe ehrt.

Weidmannsheil!

Vorweg



Herbstlicher Salat 22,50
mit lauwarmen Hasenrückenfiletstreifen
an Hibiskus-Chilisauce

Nüsslissalat „Grünebode“ 18,50
mit Trauben, Feigen und Nüssen
an weissem Balsamicodressing

Kürbissuppe 14,00
verfeinert mit Amaretto

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Wild - Klassiker



Geschnetzeltes Rehfleisch 46,50
an aromatischer Waldpilzrahmsauce

Rehpfeffer „Jäger Art“ 40,50
mit Pilzen, Speck u. Silberzwiebeln

Wildhackbraten à la maison 39,50
mit aromatischer Waldpilzrahmsauce
Rotkraut und Preiselbeerapfel

Wildschweinfilet-Medaillons 47,50
mit würzigem Speck umwickelt
an Wild-Gin-Jus und Rotkraut

Reh-Medaillons „Mirza“ 56,50
Der Klassiker auf aromatischer
Waldpilzrahmsauce, garniert mit
Früchten und Rotkraut

Herbstlicher „Vegi-Teller“ 38,50
mit Früchten, glasierten Marroni
Rotkraut und Rosenkohl

Unsere Wildklassiker servieren wir mit hausgemachten Spätzli

Portion Beilagen extra:
Rosenkohl 7,50 / Rotkraut 7,50 / Marroni 8,50

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Wild - Highlight

- ab 2 Personen -
- in zwei Gängen serviert -

Rehrücken “Jagdherren Art”

serviert mit aromatischer Waldpilzrahmsauce, reichhaltiger Früchtegarnitur,
Rotkraut, Rosenkohl und einer Beilage nach Wahl

72,00 p.P.

Wild - Special

- ab 2 Personen -
- in zwei Gängen serviert -

Wildschweinfilet-Medaillon mit Speck umwickelt

Wild-Gin-Jus, Rotkraut und Kartoffelkroketten

Reh-Medaillon an aromatischer Waldpilzrahmsauce

Früchtegarnitur, Rosenkohl und Spätzli

68,00 p.P.

Grüne
bode

▲▲
Landgasthof Berikon

Kämpfe um die Dinge,

die dein Leben besonders machen.

Um die kleinen Glücksmomente,

die dich lächeln lassen.

Die Abenteuer,

mit denen du dem Alltag entfliehst

und die Menschen,

die deiner Seele gut tun.

unbekannt

Grüne
bode

▲▲
Landgasthof Berikon

Vorweg

Flusskrebs-Cocktail	24,50	Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	12,00
Kleines Beefsteak Tatar “Grüenebode” nach Ihrer Wahl - mild, rassig oder scharf zubereitet	25,50	Tagessuppe „Es hät solangs hät“	11,50
Obenstehende Vorspeisen werden mit Toast und Butter gereicht.		Burgunder Schnecken 6 Stück im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	20,50
Gemischter Salat	14,50	Flusskrebsschwänze im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	22,50
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei	15,50		

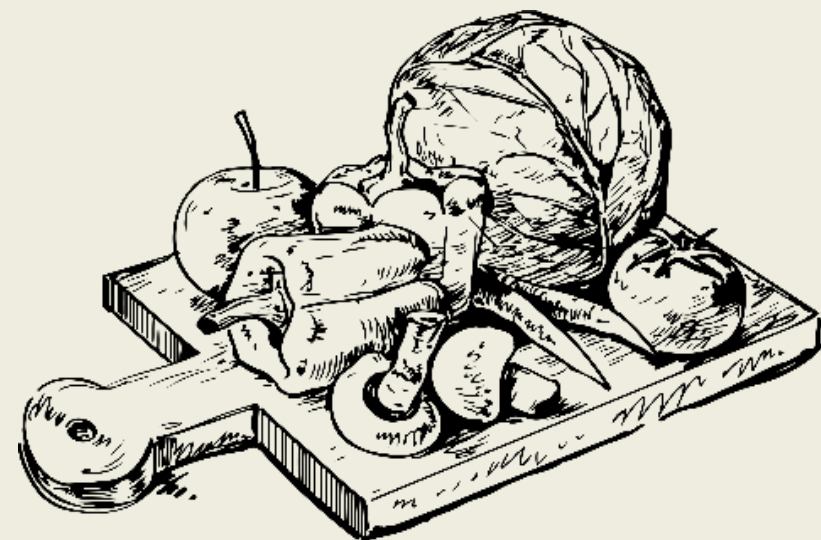
Liebe Gäste,

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.

Gerichte ohne Fleisch

Eglifilet gebacken gereicht mit Sauce tartare Gemüsebukett und Salzkartoffeln	46,50	Die Pasta-Empfehlung - Rustico Zucca mit einer Kürbis-Frischkäsefüllung und gerösteten Kürbiskernen geschwenkt in Nussbutter als Vorspeise 24,50	34,50
Black Tiger Crevetten „Asia Style“ mit Sweet-Chili-Asia-Gemüse und Trockenreis	45,50	Herbstlicher „Vegi-Teller“ mit Früchten, glasierten Marroni Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	38,50



Unsere Klassiker



Schweinsfilet-Medallions an Calvadossauce mit Apfelstückchen Gemüsebukett und Tagliatelle	46,50	Lammnierstück “Provençale” mit Zwiebeln, Kräutern & Knoblauch Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	51,00
Rindsfilet mit hausgemachter Sauce béarnaise Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	59,50	Rinds-Entrecôte „Café de paris“ Gemüsebukett und Pommes frites	52,50
Frische geschnitzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch und feiner Butterrösti	44,50	Kalbs-Cordon bleu mit Gemüsebukett und Pommes frites	48,50
Geschnitzeltes vom Kalb nach „Zürcher Art“ mit feiner Butterrösti	46,50	Rindsfiletwürfel an Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzli	57,50
		Gemüsebeilage	9,50

Einfach Gut



Spaghetti alla carbonara mit Speck, Eigelb und Rahm	27,00	Schweins-Cordon bleu mit Pommes frites	35,50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti	26,50	Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce mit Tagliatelle	32,50

Grüne
bode



Landgasthof Berikon

Grünebode Spezialitäten



- ab 2 Personen -
- in zwei Gängen serviert -

Chateaubriand

serviert mit hausgemachter Sauce béarnaise, reichhaltigem Gemüsebukett und einer Beilage nach Wahl

70,00 p.P.

Les deux filets

Schweinsfilet-Medallion
an Morchelrahmsauce, Gemüsebukett und Spätzli

Rindsfilet-Medallion
mit hausgemachter Sauce béarnaise, Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

68,00 p.P.

„Nichts ist entspannender,
als das anzunehmen, was kommt.“

Dalai Lama

Grüne
bode



Landgasthof Berikon

Grüenebode Fondue Zeit



- serviert ab 2 Personen -

Nur auf Vorbestellung möglich!

Fondue Chinoise

250g Poulet-, Kalb- und Rindfleisch von Hand geschnitten
Hausgemachte Saucen und Beilagengarnitur

62,00 p.P.

Dazu servieren wir nach Wahl:
Pommes frites, Kartoffelkroketten oder Trockenreis

Supplement
Pouletfleisch 50g SFr. 4,00, Kalbfleisch 50g SFr. 7,50
Rindfleisch 50g SFr. 7,50

**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon

Deklaration

Schwein und Kalb - Schweiz

Rind - U.S.A., Südamerika und Australien
Importiertes Rindfleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen
antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Poulet - Schweiz/Frankreich/Holland

Lamm - Neuseeland und Australien

Reh, Wildschwein - EU/Wildfang

Hase - Ungarn/Zucht

Chicken Nuggets - Brasilien und Argentinien

Flusskrebsschwänze - China/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 3,00 SFr. p.P. verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in SFr. und inklusive MwSt.

Hunde im Innenbereich nicht gestattet.

**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon