Grűene bode

Landgasthof Berikon



Silvester 2026

Silvester-Menu



Duett vom Rauch- & Gravedlachs
Kleines Salatbukett

Hausgemachte Oxtail Claire
Sherry Tio Pepe

Black Tiger Crevetten Mediterran

Tranchen vom Kalbsfilet
Cognacrahmsauce - kleines Gemüse - Tagliatelle

Zitronensorbet „Royal“

Rindsfiletmedaillon Pilz-Kräuterhaube
Barolosauce - kleines Gemüse - Pommes dauphine

Dessertteller
„Kleine feine Überraschung“

oder

Kleiner Käseteller

145,00

Grűene bode

Landgasthof Berikon

Vorweg

Wintersalat 18,50
mit Speck, Trauben
& Pinienkerne, an weissem
Balsamicodressing

Beefsteak-Tatar 26,50
mit Toast und Butter

Black Tiger Crevetten 26,50
Mediterran - Wildreis



Hauptgerichte

Frisch-Lachs 48,50
mit Sauce mousseline überbacken
Kleines Gemüse & Wildreis

Kalbssteak 58,50
Morchelrahmsauce
Kleines Gemüse & Tagliatelle

Tranchen vom Kalbsfilet 62,50
Cognacrahmsauce - kleines Gemüse
& Tagliatelle

Rindsfilet 59,50
Hausgemachte Sauce béarnaise
Kleines Gemüse & Pommes dauphine

Grűene bode

Landgasthof Berikon



Happy New Year



Alle Preise verstehen sich in SFr. und inklusive MwSt.

Grűene bode

Landgasthof Berikon