Grűene bode

Landgasthof Berikon



Weihnachten 2026

Menu



Winterlicher Blattsalat
sautierte Champignons & Brotcroûtons
an Frenchdressing

***

Kalbs-Involtini
Mascarpone-Speck-Peperoncinifüllung
Gemüsebukett & Safranrisotto

***

Schwarzwälder-Kirsch-Torte
im Glas

74,50
ohne Salat 59,00 / ohne Dessert 62,00

Grűene bode

Landgasthof Berikon

Vorweg



Kürbissuppe 14,00
verfeinert mit Amaretto

Rindsbouillon mit Flädli 12,00

Gemischter Salat 14,50

Nüsslisalat „Mimosa“ 15,50

Frisch-Lachstatar 24,50
mit Avocado, Toast & Butter

Kleines Beefsteak Tatar “Grüenebode” 25,50
nach Ihrer Wahl - mild, rassig oder scharf zubereitet
mit Toast & Butter

Black Tiger Crevetten Mediterran 26,50
mit Trockenreis

Flusskrebsschwänze 22,50
mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken

Liebe Gäste,
Manchmal ist der „Gluscht“ grösser als der „Appetit“,
darum servieren wir Ihnen fast alle Gerichte und Desserts auch als kleine Portion.

Grűene bode
Landgasthof Berikon

Hauptgerichte



Lachssteak an Dill-Pernodsauce 46,50
Gemüsebukett & Trockenreis

Kalbsfilet an Portweinsauce 62,50
Gemüsebukett & Kartoffelgratin

Kalbs-Cordon-bleu 48,50
Gemüsebukett & Pommes frites

„Riz Casimir“ 46,50
Geschnetzeltes Kalbfleisch
an Currysauce, Früchtegarnitur
& Trockenreis

Rindsfilet 59,50
Hausgemachte Sauce béarnaise
Gemüsebukett & Pommes frites

Lammnierstück “Provençale” 51,00
Gemüsebukett & Kartoffelgratin

Frische geschnetzelte Kalbsleber 44,50
mit Kräutern & Zwiebeln in Butter gebraten, serviert mit Rösti

Rindsfiletwürfel Morchelrahmsauce 57,50
Tagliatelle

„Unser Pasta-Tipp“ 34,50
Rustico Finferli mit feiner Füllung
aus Eierschwämmli, Ricotta, Lauch
& Crème fraîche, serviert an leichter
Kräuterrahmsauce
als Vorspeise 24,50

Grűene bode
Landgasthof Berikon

„Les deux filets“



Schweinsfilet-Medaillon
Portweinsauce, Gemüsebukett & Safranrisotto

***

Rindsfilet-Medaillon
Sauce béarnaise, Gemüsebukett & Kartoffelkroketten

68,00

Alle Preise verstehen sich in SFr. und inklusive MwSt.

Grűene bode

Landgasthof Berikon