Grűene 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

Grűene bode
Landgasthof Berikon

Gebackener Weichkäse
an kleinem Salatbukett, mit Preiselbeeren

Kalbs-Piccata „Milanaise“
Gemüse und Safranrisotto

Steinpilzcremesuppe

Frisch-Lachs an Thai-Kokos-Curry
Trockenreis

Gebrannte Creme mit Vanilleglace

Nüsslisalat mit Black Tiger Garnelen
an weissem Balsamicodressing

Panna Cotta mit warmen Beeren

Rindsfilet-Medaillon mit Sauce béarnaise
Gemüsebukett und Pommes frites

Grűene bode
Landgasthof Berikon

Zander paniert mit Sauce tartare
Grilltomate und Salzkartoffeln

Geschnetzelte Kalbsleber „Venezianische Art“
mit Zwiebeln, Balsamicojus und Tagliatelle

Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert

Eierlikörparfait mit seinem Geist

Eisbergsalat mit Speck und Ei an Frenchdressing

Rustico Finferli mit feiner Füllung aus Eierschwämmli
Ricotta, Lauch & Crème fraîche, an leichter Kräuetrahmsauce

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

Warmes Zwetschgenchuechli mit Zimtglace

Grűene bode
Landgasthof Berikon

Thunfisch-Mango-Tatar an kleinem Salatbukett

Penne mit Rindshuftstreifen
Chili und getrockneten Tomatenstreifen

Black Tiger Crevetten aglio e olio con peperoncino e zucchine
Trockenreis

Lammnierstück an Honig-Kräuter-Jus
Bohnengemüse und Kartoffelkroketten

Kalbshohrücken mit Morchelsauce Gemüsebukett und Tagliatelle

Birnensorbet „Vieille Poire“

Blattsalat mit geräuchertem Lachs
an weissem Balsamicodressing

Schweinsfilet-Medaillon mit Pilz-Kräuterhaube
Gemüse und Safranrisotto

Grűene 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
Poulet - Schweiz/Frankreich/Holland
Rindfleisch - U.S.A., Südamerika und Australien
Importiertes Rindfleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen
antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
Lammfleisch - Neuseeland und Australien
Black Tiger Crevetten - Vietnam/Zucht
Thunfisch - Indischer Ozean/Wildfang
Rotbarsch - Nordatlantik/Wildfang
Rauchlachs-Schottland/Zucht
Zander - Europa/Wildfang/CH/Zucht
Frischlachs - Schottland/Zucht
Eier - Geflügelhof Wigger, Althäusern
Brot und Brötchen - 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 SFr. und inklusive MwSt.

Hunde im Innenbereich nicht gestattet.

Grűene bode

Landgasthof Berikon