

# Es wird Wild!



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** 20,50  
mit lauwarmen Hasenrückenfiletstreifen  
an Hibiskus-Chilisauce

**Nüsslisalat „Grünebode“** 17,50  
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“** 39,50  
mit Pilzen, Speck u. Silberzwiebeln

**Wildhackbraten à la maison** 37,50  
mit aromatischer Waldpilzrahmsauce  
Rotkraut und Preiselbeerapfel

**Wildschweinfilet-Medaillons** 46,50  
mit würzigem Speck umwickelt  
an Wild-Gin-Jus und Rotkraut

**Reh-Medaillons „Mirza“** 54,50  
Der Klassiker auf aromatischer  
Waldpilzrahmsauce, garniert mit  
Früchten und Rotkraut

**Herbstlicher „Vegi-Teller“** 36,50  
mit Früchten, glasierten Marroni  
Rotkraut und Rosenkohl

Unsere Wildklassiker servieren wir mit hausgemachten Spätzli

Portion Beilagen extra:  
Rosenkohl 6,00 / Rotkraut 6,00 / Marroni 7,50

**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

70,00 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

64,00 p.P.

**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon