

Grüne 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



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Wildschweinfilet im Speckmantel
an Wild-Gin-Jus, Rotkraut und Kartoffelstock

Flusskrebs-Cocktail mit Toast und Butter

Warme Zwetschgen mit Zimtglace

Schweinsfilet-Medaillon an Dijonsensauce
Gemüsebukett und Nudelnest

Geschnetzelte Kalbsleber
mit Äpfeln, Zwiebeln, Jus und Rösti

Kürbissuppe verfeinert mit Amaretto

Chicoréesalat
mit Trauben und Hasenrückenfiletstreifen
an Hibiskus-Chilisauce

Coupe Nesselrode



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Rustico Zucca mit einer Kürbis-Frischkäsefüllung
und gerösteten Kürbiskernen, geschwenkt in Nussbutter

Lammierstück mit sautierten Pilzen
Gemüsebukett und Tagliatelle

Apfel-Mascarpone-Schichtdessert

Geschnetzeltes Rehfleisch an Waldpilzsauce
mit hausgemachten Spätzli

Bunter Blattsalat mit Zanderfiletstreifen an Italiendressing

Himbeersorbet mit Gin Bombay Bramble

Poulet-Thai-Curry
mit Asiagemüse und Trockenreis

Eglifilet gebacken
mit Sauce tartare, Gemüse und Salzkartoffeln



**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon

Black Tiger Crevetten
mit Café de paris überbacken und Trockenreis

Nüsslisalat mit Pilzen und Parmesan
an Balsamicosauce

Irish Cream Glace mit Baileys

Entenbrust à l' Orange
Rotkraut und Tagliatelle

Prosecco-Safran-Suppe mit Flusskrebse

Sauerbraten mit Rotkraut und Kartoffelstock

Warmes Schoggi-Chüechli mit Vanilleglace

Kalbs-Cordon bleu
gefüllt mit Chorizo, Chili, Knoblauch & Taleggio
Gemüse und Pommes frites



**Grüene
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

Rindfleisch - U.S.A., Südamerika und Australien

Importiertes Rindfleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen
antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Poulet - Schweiz/Ungarn (nach EU Tierschutznorm gehalten)

Lammfleisch - Neuseeland und Australien

Hase und Entenbrust - EU/Zucht, Reh und Hirsch - EU/Wildfang

Black Tiger Crevetten - Vietnam/Zucht, Flusskrebsschwänze - China/Zucht

Zander - Estland/Wildfang, Egli - Estland/Wildfang

Eier - Geflügelhof Wigger, Althäusern

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter/innen gerne Auskunft.
Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

Hunde im Innenbereich nicht gestattet.



**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon