

Grüene bode



Landgasthof Berikon



*Familie
Walter & Cornelia Hirzel*



Grüenebode Degu - Menu



Lassen Sie sich wieder einmal so richtig verwöhnen!
Eine kleine Reise durch unsere Speisekarte mit auserwählten Köstlichkeiten.
- serviert ab 2 Personen -

Kleiner Blattsalat

mit sautierten Black Tiger Crevetten
und Sweet Chili Sauce

Rustico Finferli

an leichter Kräuterrahmsauce

Himbeersorbet

mit Gin Bombay Bramble

Rindsfiletwürfel Mediterran

mit Zucchini, Peperoni, Peperoncini
und Safranrisotto

Apfelküchlein

mit Vanille-Bourbon-Glace & Rahm garniert

oder

Kleiner Käseteller

für diejenigen, die lieber etwas Herzhaftes bevorzugen

89,00 p.P.

**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon

Vorweg



Flusskrebs-Cocktail

22,50

Rindsbouillon

mit hausgemachten Flädli

11,00

Kleines Beefsteak Tatar "Grüenebode"

nach Ihrer Wahl - mild, rassig
oder scharf zubereitet

24,50

Steinpilzcremesuppe

13,50

Tagessuppe

„Es hät solangs hät“

10,50

Obenstehende Vorspeisen werden mit
Toast und Butter gereicht.

Gemischter Salat

13,50

Burgunder Schnecken

6 Stück im Pfännchen serviert mit
hausgemachter Knoblauchbutter überbacken

20,50

Nüsslisalat

mit Speck, Ei und Brotcroûtons

16,50

Flusskrebsschwänze

im Pfännchen serviert mit hausgemachter
Knoblauchbutter überbacken

22,50

Liebe Gäste,

Für die Konsumation von nur einer Vorspeise verrechnen
wir einen Gedeckzuschlag von 5,00 SFr.

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

Sprechen Sie dazu bitte unsere Servicemitarbeiter/innen an.

**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon

Gerichte ohne Fleisch



Eglifilet gebacken
gereicht mit Sauce tartare
Gemüsebukett und Salzkartoffeln

44,50

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

33,50

als Vorspeise 23,50

Black Tiger Crevetten „Asia Style“
mit Sweet-Chili-Asia-Gemüse
und Trockenreis

42,50

Gemüse-Stroganoff
mit hausgemachten Spätzli

32,50



**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Unsere Klassiker



Pouletbrust
mit Mascarpone-Speck-Peperoncini-Füllung
Gemüsebukett und Safranrisotto

40,50

Lammierstück „Provençale“
mit Zwiebeln, Kräutern & Knoblauch
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

49,50

Schweinsfilet-Medaillons
an Calvadosauce mit Apfelstückchen
Gemüsebukett und Tagliatelle

45,50

Rinds-Entrecôte „Café de paris“
Gemüsebukett und Pommes frites

49,50

Rindsfilet
mit hausgemachter Sauce béarnaise
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

59,50

Kalbsfilet-Medaillons
serviert an Morchelrahmsauce
Gemüsebukett und Safranrisotto

59,50

Frische geschnetzelte Kalbsleber
in Butter gebraten mit Kräutern, Zwiebeln,
Knoblauch und feiner Butterrösti

42,50

Kalbs-Cordon bleu
mit Gemüsebukett und Pommes frites

46,50

**Geschnetzeltes vom Kalb
nach „Zürcher Art“**
mit feiner Butterrösti

45,50

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
mit hausgemachten Spätzli

57,50

Gemüsebeilage

8,50

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Grüenebode Spezialitäten



Chateaubriand

- ab 2 Personen -
- in zwei Gängen serviert -

serviert mit hausgemachter Sauce béarnaise
reichhaltigem Gemüsebukett und einer Beilage nach Wahl

68,00 p.P.

Les trois filets St. Tropez

- ab 2 Personen -
- in drei Gängen serviert -

Schweinsfilet-Medaillon
an Calvadosauce mit Apfelstückchen, Gemüse und Tagliatelle

Kalbsfilet-Medaillon
an Morchelrahmsauce, Gemüse und Spätzli

Rindsfilet-Medaillon
mit Tomates concassées, Gemüse und Kartoffelkroketten

68,00 p.P.

**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon

Grüenebode Fondue Zeit



- serviert ab 2 Personen -

Nur auf Vorbestellung !

Fondue Chinoise

250g Poulet-, Kalb- und Rindfleisch von Hand geschnitten
Hausgemachte Saucen und Beilagengarnitur

62,00 p.P.

Dazu servieren wir nach Wahl:
Pommes frites, Kartoffelkroketten oder Trockenreis

Supplement
Pouletfleisch 50g SFr. 4,00, Kalbfleisch 50g SFr. 7,50
Rindfleisch 50g SFr. 7,50

**Grüene
bode**



Landgasthof Berikon

Einfach Gut



Spaghetti alla carbonara

mit Speck, Eigelb und Rahm

26,00

Schweins-Cordon bleu

mit Pommes frites

33,50

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce

und Butterrösti

25,50

Schweinschnitzel

an Champignonrahmsauce

mit Tagliatelle

31,50



Deklaration

Schwein und Kalb - Schweiz, Poulet - Schweiz/Frankreich/Holland

Rind - U.S.A., Südamerika & Australien Importiertes Rindfleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen

Leistungsförderern erzeugt worden sein. Lamm - Neuseeland & Australien, Chicken Nuggets - Brasilien & Argentinien

Flusskrebsschwänze - China/Zucht, Egli - Estland/Wildfang, Black Tiger Crevetten - Vietnam/Zucht

Eier - Geflügelhof Wigger, Althäusern

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter/innen gerne Auskunft.

Das Servieren von Hahnenwasser ist eine gastgewerbliche Dienstleistung.

Für Personalkosten, Gläser, Reinigung u.s.w. werden 2,50 SFr. p.P. verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

Grüne bode



Landgasthof Berikon