

Grüene bode



Landgasthof Berikon



*Familie
Walter & Cornelia Hirzel*



Spezialitäten aus Österreich



Die Österreicher waren schon immer Meister im interkulturellen Austausch - viele Rezepturen und Gerichte, die als typisch österreichische Landesspezialität gelten, hätten ohne Einflüsse anderer europäischen Kulturen wohl nie ihren Weg in die österreichischen Kochbücher gefunden. Die Gerichte, die von verschiedensten Österreichern im Ausland entdeckt wurden, wurden nach Österreich gebracht und hierzulande verändert, verfeinert und an den österreichischen Gaumen angepasst. Die Kochbücher typisch österreichischer Küche lesen sich wie ein Spaziergang durch die europäische Kulturgeschichte.

Guten Appetit!

Vorweg



Vogelsalat

Nüsslisalat mit Speckstreifen und Kartoffelscheiben, an Kürbiskernöldressing

16,50

Gebackener Weichkäse

mit Preiselbeeren und kleinem Salatbukett

16,50

Steirische Käsesuppe

mit Brotcroûtons

14,50

Griessnockersuppe

Rindsbouillon mit hausgemachten Griessklösschen

12,50

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Hauptgerichte



Tafelspitz „Hotel Sacher“

Siedfleisch mit Röstkartoffeln
und Zwiebeln, dazu Apfelmarmelade (-meerrettich)
und Schnittlauchsauce

45,50

Kalbsrahmgulasch

serviert mit Semmelknödel

42,50

Kalbsleber „Tiroler Art“

mit gebratenem Speck und Röstzwiebeln
Apfelmarmeladen und Petersilienkartoffeln

42,50

Wienerschnitzel

gereicht mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

46,50

Zwiebelrostbraten

Entrecôte mit Röstzwiebeljus
Speckbohnenbündel und Röstkartoffeln

49,00

Dessert



Zu den beliebtesten Nachspeisen der Österreicher und Österreicherinnen zählen der Kaiserschmarrn,
der Apfelstrudel und die Sachertorte.

Eine kleine Auswahl dieser süßen Schmäckerln finden Sie in unserer Dessertkarte.

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Vorweg



Flusskrebs-Cocktail	22,50	Tagessuppe „Es hät solangs hät“	10,50
Kleines Beefsteak Tatar “Grünebode” nach Ihrer Wahl - mild, rassig oder scharf zubereitet	24,50	Burgunder Schnecken 6 Stück im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	20,50
Obenstehende Vorspeisen werden mit Toast und Butter gereicht.		Flusskrebsschwänze im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	22,50
Gemischter Salat	13,50		
Blattsalat mit sautierten Black Tiger Crevetten mit Sweet Chili Sauce	17,50		

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.

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Gerichte ohne Fleisch



Lachssteak gebraten

an Kräuterrahmsauce, Gemüse
und Trockenreis

44,50

„Unser Pasta-Tipp“

„Schlutzer“ Teigtaschen Südtiroler Art
mit einer würzigen Spinat-Käsefüllung
und Kirschtomaten, geschwenkt in Nussbutter

33,50

als Vorspeise 23,50

Black Tiger Crevetten „Asia Style“

mit Sweet-Chili-Asia-Gemüse
und Trockenreis

42,50

Gemüse-Stroganoff

mit Tagliatelle

32,50



Grüne
bode



Landgasthof Berikon

Unsere Klassiker



Schweinsfilet-Medallions

an Calvadosauce mit Apfelstückchen
Gemüsebukett und Tagliatelle

45,50

Kalbs-Cordon bleu

mit Gemüsebukett und Pommes frites

46,50

Rindsfilet

mit hausgemachter Sauce béarnaise
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

59,50

Lammierstück "Provençale"

mit Zwiebeln, Kräutern & Knoblauch
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

49,50

Frische geschnetzelte Kalbsleber

in Butter gebraten mit Kräutern, Zwiebeln,
Knoblauch und feiner Butterrösti

42,50

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

mit Tagliatelle

57,50

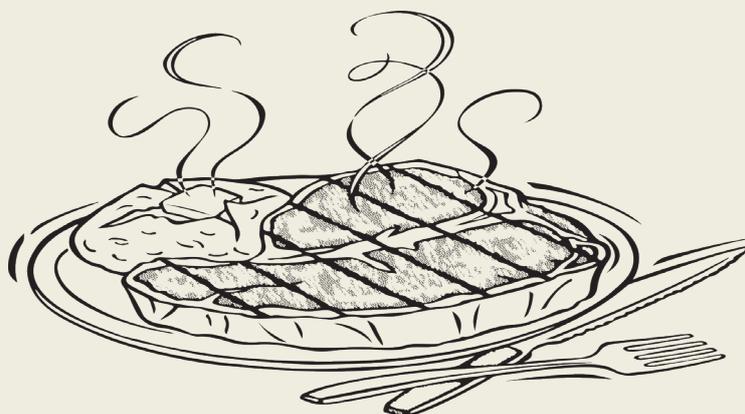
Geschnetzeltes vom Kalb nach „Zürcher Art“

mit feiner Butterrösti

45,50

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 deux filets

- ab 2 Personen -
- in zwei Gängen serviert -

Schweinsfilet-Medaillon
an Calvadossauce mit Apfelstückchen, Gemüsebukett und Tagliatelle

Rindsfilet-Medaillon
mit hausgemachter Sauce béarnaise, Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

64,00 p.P.

*Glück ist,
Zeit mit Menschen zu verbringen,
die aus einem ganz normalen Tag,
etwas ganz Besonderes machen.*

**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

25,00

Schweins-Cordon bleu

mit Pommes frites

33,50

Rindshuftstreifen „Mediterran“

mit Zucchini, Peperoni, Peperoncini
und Trockenreis

36,50

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce

mit Tagliatelle

30,50



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, Brot und Brötchen - Schweiz

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

Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

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