

# Grüene bode



Landgasthof Berikon

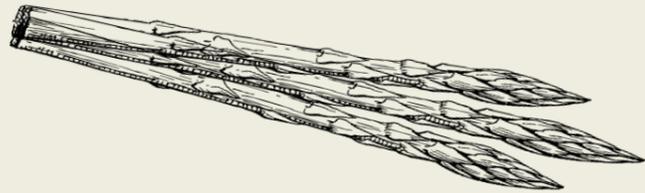


*Familie  
Walter & Cornelia Hirzel*



# Spargel

- *Asparagus officinalis* -



Spargel zählt zu den beliebtesten Frühjahrgemüsen und das nicht erst seit heute. Sein Anbau ist bereits 3000 v. Chr. in Ägypten belegt und auch die Griechen liebten ihn. War er in Rom noch geschätzte und kostspielige Delikatesse, der Überlieferung nach ein Lieblingsgericht des Kaisers Augustus, geriet er im Mittelalter dann etwas in Vergessenheit. Erst mit Beginn der Neuzeit wurde im Zuge der Renaissance auch der Spargel wieder entdeckt und avancierte erneut zum Luxusgemüse. Die wohl aus Vorderasien stammende Pflanze aus der Gattung der Liliengewächse (Liliaceae) ist seit jeher als gesundheitsfördernd bekannt. „Königliches Gemüse“, „Frühlingsluft in Stangen“, „Essbares Elfenbein“ - so vielfältig die Vergleiche, so gross ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder und durch die Jahrhunderte auf viele Feinschmecker aus allen Erdteilen ausübt.

Guten Appetit!

## Vorweg

**Chicorée-Schiffchen mit grünem Spargel**  
und sautierten Flusskrebsschwänzen  
an weissem Balsamicodressing

18,50

**Spargelcremesuppe**  
verfeinert mit Rahm

14,50

**Spargel-Salat mit sautierten Speckstreifen**  
an weissem Balsamicodressing

16,50

**Rustico Triangolo Asparagi**  
an Nussbutter mit Spargelstückchen

23,50

als Portion 33,50

**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

## Hauptgerichte



**Weisser Spargel 39,50**  
mit hausgemachter Sauce hollandaise  
(auch als Vorspeise erhältlich/ohne Beilage 22,50)

**Grüner Spargel 32,50**  
mit hausgemachter Sauce hollandaise  
(auch als Vorspeise erhältlich/ohne Beilage 18,50)

Als Beilage empfehlen wir:  
Bauernschinken 7,50 / Parmaschinken 12,50

**Lachstranche gebraten**  
serviert mit buntem Spargelgemüse  
und Sauce hollandaise

46,50

**Schweinsfilet-Medailon**  
serviert mit weissem Spargel, nappiert  
mit delikater Bärlauchhollandaise

46,50

**Tafelspitz (Siedfleisch)**  
mit Spargelvinaigrette eine bekömmlich & leichte  
Variante aus dem Reich der Spargelkreationen

45,50

**Lammierstück „Provençale“**  
mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch  
und weissem Spargel

51,50

**Geschnetzeltes Kalbfleisch**  
mit Spargelstückchen und Frühlingszwiebeln  
an leichter Rahmsauce

46,50

**Rindshuftstreifen**  
mit gemischtem Spargel, Frühlingszwiebeln und  
Kirschtomaten leicht sautiert, mit Chili garniert

41,50

Zu unseren Spargelgerichten servieren wir folgende Beilagen Ihrer Wahl:  
Gebratene Frühlingkartoffeln, Kartoffelkroketten, Tagliatelle oder Risotto

**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

## Vorweg



<b>Flusskrebs-Cocktail</b>	22,50	<b>Rindsbouillon</b> mit hausgemachten Flädli	10,50
<b>Kleines Beefsteak Tatar "Grünebode"</b> nach Ihrer Wahl - mild, rassig oder scharf zubereitet	24,50	<b>Tagessuppe</b> „Es hät solangs hät“	10,50
Obenstehende Vorspeisen werden mit Toast und Butter gereicht		<b>Burgunder Schnecken</b> 6 Stück im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	20,50
<b>Gemischter Salat</b>	13,50	<b>Flusskrebsschwänze</b> im Pfännchen serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter überbacken	22,50
<b>Nüsslisalat „Mimosa“</b> mit gehacktem Ei	14,50		

### 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.

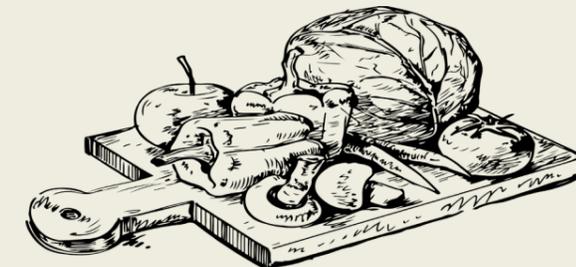
**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

## Gerichte ohne Fleisch



<b>Egfilet gebacken</b> mit hausgemachter Sauce tartare Gemüsebukett und Frühlingkartoffeln	44,50	<b>„Unser Pasta-Tipp“</b> Rustico Triangolo Asparagi an Nussbutter mit Spargelstückchen als Vorspeise	33,50 23,50
		<b>Weisswein-Risotto</b> mit Spargelstückchen und Rucola	27,50



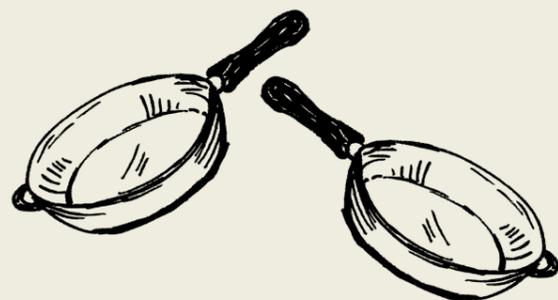
**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

## Unsere Klassiker



<b>Frische geschnetzelte Kalbsleber</b> in Butter gebraten mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch und feiner Butterrösti	42,50	<b>Rindsfiletwürfel an Morchelrahmsauce</b> mit Tagliatelle	57,50
<b>Geschnetzeltes vom Kalb nach „Zürcher Art“</b> mit feiner Butterrösti	45,50	<b>Rinds-Entrecôte „Café de paris“</b> Gemüsebukett und Pommes frites	49,50
<b>Kalbs-Piccata alla milanaise</b> Gemüsebukett und Risotto	45,50	<b>Rindsfilet</b> mit hausgemachter Sauce béarnaise Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	59,50
<b>Kalbs-Cordon bleu</b> Gemüsebukett und Pommes frites	46,50	<b>Gemüsebeilage</b>	8,50



**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

## Grünebode 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 Morchelrahmsauce, Gemüse und Tagliatelle

Rindsfilet-Medaillon  
an Sauce béarnaise, Gemüse und Kartoffelkroketten

64,00 p.P.

### **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, Lachs - Schottland/Zucht, Egli - Estland/Wildfang

Eier - Geflügelhof Wigger, Althäusern, Brot und Brötchen - Schweiz

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

## Einfach Gut



**Spaghetti alla carbonara**  
mit Speck, Eigelb und Rahm

26,00

**Schweins-Cordon bleu**  
mit Pommes frites

33,50



**Schweinschnitzel  
an Champignonrahmsauce**  
mit Tagliatelle

31,50

## Steak, Filet & Co.



### Immer ein Genuss!

Mit klassischen Beilagen, zum selber kombinieren.

**Pouletbrust** mit Kräuterbutter

21,50

**Kalbsschnitzel** mit Kräuterbutter

30,50

**Schweinschnitzel** paniert

19,50

**Entrecôte** mit Kräuterbutter

34,50

**Rindsfilet** mit Kräuterbutter

41,50

**Pommes frites**

6,50

**Gemüsebeilage**

8,50

**Tagliatelle**

7,00

**„Als Fitnesssteller“**

9,00

**Kartoffelkroketten**

7,00

mit frischen assortierten Salaten  
French- oder Italiendressing

**Grüne  
bode**



Landgasthof Berikon