

· HERZLICH WILLKOMMEN ·

SEHR VEREHRTE, LIEBE "OCHSEN" GÄSTE

ES WÜRDEN UNS SEHR FREUEN, SIE BEI UNS IM GASTHAUS  
BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN!

WIE SCHÖN, DASS SIE UNSERE GÄSTE SEIN WERDEN! WIR  
FREUEN UNS, SIE UND IHRE GÄSTE VERWÖHNEN ZU DÜRFEN.  
WIR ÜBERLASSEN IHNEN SOMIT UNSERE MENUIDEEN AB 10  
PERSONEN UND HOFFEN, DASS SIE AUS DEM VIELFÄLTIGEN  
ANGEBOT ETWAS NACH IHREM GUSTO FINDEN WERDEN.

DIE AUSWAHL EINES MENÜS AUS DER BANKETTKARTE IST IN  
DER REGEL AB 10 PERSONEN.

EIN GUTES ESSEN WILL SORGFÄLTIG GEPLANT SEIN. UNSER  
TEAM HAT ERFAHRUNG UND GEHT GERNE AUF IHRE WÜNSCHE  
UND UNERWARTETEN DETAILS EIN! LASSEN SIE SICH VON  
UNS UMFASSEND BERATEN. WIR ERSTELLEN FÜR SIE MIT  
FREUDE IHR PERSÖNLICHES ARRANGEMENT.

IN DER OCHSENKÜCHE WIRD HERZHAFT, LEIDENSCHAFTLICH  
UND LIEBEVOLL GEKOCHT. KULINARISCH WERDEN SIE MIT  
KREATIVEN KÖSTLICHKEITEN DER REGIONALEN KÜCHE  
VERWÖHNT.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS SAISONBEDINGTE ÄNDERUNGEN  
JEDERZEIT MÖGLICH SIND.

FÜR EINE BESPRECHUNG MIT IHNEN STEHEN WIR GERNE  
GERNE ZUR VERFÜGUNG. WIR BITTEN SIE UM VORHERIGE  
TELEFONISCHE ANMELDUNG.

WIR BEDANKEN UNS FÜR IHRE TREUE UND HOFFEN, IHNEN  
BEI UNS SCHÖNE GENUSSMOMENTE BESCHEREN DÜRFEN.

BON APPÉTIT

IRÉNE UND ROLI HALDI

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE MEHRWERT STEUER  
BEI ÄNDERUNGSWÜNSCHEN KÖNNEN SICH DIE PREISE ÄNDERN

BANKETTKARTE GÜLTIG BIS DEZEMBER 2019

· APERO ·

CANAPÉS MIT TARTAR, SCHINKEN, KÄSE, SALAMI ECT. PRO PORTION	6
BLÄTTERTEIG APEROGEBÄCK	5
PROFITEROLES MIT FRISCHKÄSE	2
NÜSSLI, CHIPS UND SALZSTÄBLI	1
TORTILLAS MIT SALATFÜLLUNG	2
OLIVENBAQUETTE MIT RATATOUILLE UND PARMESAN	2
FLAMMKUCHEN ZUM TEILEN	16

· DAS DAVOR ·

BÜNDNERFLEISCH ROHSCHINKEN SPECK UND AUSGESUCHTER KÄSE MIT BIRNBROT	14
BEEFSTEAK TATARE MIT TOAST UND BUTTER	16
MELONENCOCKTAIL MIT ROHSCHINKEN TIPO PARMA	14
HAUSPASTETE MIT CUMBERLAND SAUCE UND WALDORFSALAT	14
WEISSER DONAU SPARGEL MIT TOMATENVINAIGRETTE UND NÜSSLISALAT	15
GEMÜSEMOUSSE VON SELLERIE RÜEBLI UND ERBSEN MIT SALATBOUQUET	13
GRAVED FRISCHLACHS MARINIERT AN DILL – SENFSAUCE SALATBOUQUET	16
SCHOTTISCHER WILDLACHS GERÄUCHT MIT MEERRETTIGHSCHAUM SALATBOUQUET	17
RAUCHFORELLENFILET “SCANDINAVIA“ AN APFEL – MEERRETTIGHSAUCE SALATBOUQUET	15

· SALATE ·

BUNTER SAISONBLATTSALAT	9
GEMISCHTER SALAT	11
NÜSSLISALAT MIT EI UND RADIESLI	12
ENDIVIENSALAT MIT APFEL UND NÜSSEN	9
TOMATENSALAT	
MIT BÜFFEL MOZZARELLA UND BASILIKUM	12

UNSERE BELIEBTEN SALATSAUCEN: HAUS, ITALO,  
JOGHURT DRESSING  
ZU ALLEN SALATEN REICHEN WIR UNSEREN  
OFENFRISCHEN BUTTERZOPF

· SUPPEN ·

FLEISCHSUPPE MIT EINLAGE BACKERBSEN, GEMÜSESTREIFEN, FLÄDLI, EIERSTICH	6
CLEAR OXTAIL SOUP MIT SHERRY	10
TOMATENESSENZ MIT RAVIOLINI	9
MINISTRONE CASALINGA	7
BÜNDNER GERSTENSUPPE	8
GLASNUDELSUPPE MIT HUHN UND STROHPILZEN	9
COCOS HÜHNERSUPPE MIT ASIATISCHEN GEWÜRZEN	8
CREMESUPPEN JE NACH SAISON	8

· BELIEBTE KLASSIKER ·

LUZERNER BLÄTTERTEIGPASTETLI MIT CHAMPIGNONS ERBSLI RÜEBLI POMMES FRITES	19
ÄLPLERMAGRONEN MIT APFELSCHNITZLI	17
BUREBRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE UND KNUSPRIGER RÖSTI	20
GESCHNETZELTES SCHWEINEFLEISCH AN PILZRAHMSAUCE UND NÜDELI	21
GEBRATENE SCHWEINSKARREESCHNITZEL AN PILZRAHMSAUCE UND NÜDELI	26
RINDSSCHMORBRATEN KARTOFFELSTOCK UND MARKTGEMÜSE	29
SCHWEINSKÔTELETTE PANIERT MIT FEINEN TOMATENSPAGHETTI	22
SCHWEINSKÔTELETTE JÄGER ART MIT BIRNE UND HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI	27
SCHWEINSSCHNITZEL PICCATA RISOTTO UND BROCCOLI	23
RIZ GASIMIR MIT POULET ODER SCHWEIN CURRY COCOSSAUCE MANDELREIS UND FRÜCHTE	22
HACKBRATEN KARTOFFELSTOCK MARKTGEMÜSE	19
PASTABUFFET NACH WUNSCH	18

· AUS FLUSS UND MEER ·

ZU ALLEN HAUPTGERICHTEN SERVIEREN WIR  
MARKTFRISCHES GEMÜSE UND BEILAGEN NACH WAHL

FISCHGERICHTE STELLEN WIR FÜR SIE FRISCH UND  
ORIGINELL NACH MARKTANGEBOT ZUSAMMEN.  
GERNE NEHMEN WIR IHRE WÜNSCHE ENTGEGEN.

EGLIFILETS NACH ZUGER ART AN KRÄUTERWEINSAUCE  
MIT KARTOFFELN UND BLATTSPINAT

FORELLENFILET NACH HAUSFRAUENART  
MIT TROCKENREIS UND BROCCOLIRÖSLI

FELCHENFILET NACH LUZERNER ART  
MIT KARTOFFELN UND KLEINES GEMÜSEALLERLEI

WOLFSBARSCH IM OLIVENÖL POCHIERT  
TOMATENVINAIGRETTE MIT KARTOFFELN UND BROCCOLI

· RINDVIEH ·

ROASTBEEF ROSA GEBRATEN MIT BEARNAISE SAUCE	42
SCHMORBRATEN AN FEINER ROTWEINSAUCE	29
SURE MOCKE APFEL MIT PREISELBEEREN	29
RINDERFILET WELLINGTON IM BLÄTTERTEIG	45
RINDS TOURNEDOS 180G	43

· KALBEREI ·

ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM KALBSBÄGGLI AUF WUNSCH MIT NIERLI	35
GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK AN MORCHELRAHMSAUCE	44
OSSO BUCCO KALBSHAXE CREMOLATA	32
CORDON BLEU MIT HINTERSCHINKEN UND KÄSE	38

· SCHWIIZER SÄULI ·

SCHWEINSKARREESCHNITZEL MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS AN RAHMSAUCE	32
CORDON BLEU MIT HINTERSCHINKEN UND KÄSE	32
SCHWEINSFILETMEDAILLONS PICCATA	34
GRILLIERTES SCHWEINSSTEAK	28
SCHWEINSFILET WELLINGTON IM BLÄTTERTEIG	37

· FEDERVIEH ·

GEFÜLLTES POULETBRÜSTCHEN MIT TOMATEN, MOZZARELLA UND SALBEI	25
POULETBRÜSTCHEN IM SPECKMANTEL MIT ESCHALOTTEN – PORTWEINSAUCE	24
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AN ORANGENSAUCE	27
1/2 GÖGGELI KNUSPRIG VOM HOLZKOHLENGRILL MIT HAUSSAUCE / OHNE BEILAGE	15

· LÄMMLI ·

EMMENTALER LAMMKARREE MIT PERTERSILIENKRUSTE	40
LAMMHÜFTLI ROSA GEBRATEN	35
EMMENTALER LAMMVORESSEN AN SAFRANSAUCE UND KLEINEM WURZELGEMÜSE	26

· NETTE VEGETARISCHE ÜBERRASCHUNG ·

SELLERIE PICCATA MIT RISOTTO UND GEMÜSE	21
GEMÜSEPLATTE FRISCH VOM MARKT	22
FALAFEL, KNUSPRIGE KICHERERBSENKUGELN MIT COUSCOUSTIMBALE	21

· TRADITION ·

BERNERTELLER MIT ALLEM WAS DAZU GEHÖRT	33
KUTTELN AN TOMATENSAUCE MIT KARTOFFELN	18
DEUX FILETS KALB UND RIND	46
SONNTAGSBRATEN, GLASIERTE KALBSSCHULTER UND SCHWEINSKARREE VOM HOLZKOHLENGRILL	36
SCHWEINSKARREEBRATEN- UND POULET VOM HOLZKOHLENGRILL	31
OKTOBER UND NOVEMBER SIND WIR AUF WILD EINGESTELLT	

· DAS DANACH ·

HAUSGEMACHTE CARAMELCHÖPFLI	7
TIRAMISÙ MIT GRAPPA PARFAIT	9
BRÖNNTI CREME	6
VANILLE HIMBEEREN PARFAIT MIT WARMEM SCHOGGICHÜECHLI	9
MARKTFRISCHER FRUCHTSALAT MIT VANILLE UND ERDBEERGLACE	10
FEIGEN IM BISKUITTEIG MIT MANDELGLACE	8
FRISCHE ANANAS MIT COCOSEIS	8
ROTWEIN ZWETSCHGEN MIT ZIMTGLACE	9
KÜRBISKERNÖLPARFAIT MIT FEIGENBISQUITS UND TOBLERONEMOUSSE	10
RHABARBERCHÜECHLI UND RICCOTA ROSA PFEFFERGLACE MIT ERDBEEREN	10
DESSERTTELLER MIT FEINEM AUS UNSERER PÂTISSERIEECKE	14
DESSERTBUFFET AUF ANFRAGE	16
VACHERIN EISTORTE MIT FRÜCHTEN GARNIERT ZU IHREM FESTLICHEN ANLASS	10
TREICHLER KIRSCH TORTE	7
AUSGESUCHTE KÄSE BIRNBROT EIN GLÄSCHEN PORTWEIN	13



## · BRUNCH ·

DER OCHSENBRUNCH BIETET EIN REICHHALTIGES BUFFET À DISCRÉTION:

BROTKORB, OFENRISCHE GIPFELI, HAUSGEMACHERTER  
BUTTERZOPF  
REICHHALTIGE FLEISCHPLATTE  
GROSSE KÄSEAUSSWAHL  
KONFITURE, HONIG, NUTELLA, BUTTER  
FEINE CEREALIEN UND JOGHURT  
NACH WAHL KAFFEE, ESPRESSO ODER TEE  
MILCHGETRÄNKE, JUS  
RÖSTI, GEBRATENER SPECK  
EIER NACH IHRER WAHL ZUBEREITET

ERWACHSENE GÄSTE	33
JUGENDLICHE BIS 15 JAHRE	15
KINDER BIS 6 JAHRE	6

## · HEIMATNACHWEIS ·

GEFLÜGEL	SCHWEIZER BAUERNHÖFE MIT BESONDERS TIERFREUNDLICHER STALLHALTUNG
SÜSSWASSERFISCH	SCHWEIZ
SALZWASSERFISCH	SÜDEUROPA
KALB UND SCHWEIN	AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZ
RINDSENTRECÔTE	SWISS PRIME
RINDSFILET	URUGUAY, PARAGUAY
LAMM	SCHWEIZ, IRLAND
EIER	FREILANDEIER DIREKT VOM BAUERNHOF
GEMÜSE FRÜCHTE	MÖGLICHEST FRISCH VOM MARKT