

· 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 ZU DÜRFEN.

BON APPÉTIT

IRÉNE UND ROLI HALDI

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

BANKETTKARTE GÜLTIG BIS DEZEMBER 2022

· 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	16
BEEFSTEAK TATARE MIT TOAST UND BUTTER	20
MELONENCOCKTAIL MIT ROHSCHINKEN TIPO PARMA	20
HAUSPASTETE MIT CUMBERLAND SAUCE UND WALDORFSALAT	17
WEISSER DONAU SPARGEL MIT TOMATENVINAIGRETTE UND NÜSSLISALAT	18
GEMÜSEMOUSSE VON SELLERIE RÜEBLI UND ERBSEN MIT SALATBOUQUET	17
GRAVED FRISCHLACHS MARINIERT AN DILL – SENFSAUCE SALATBOUQUET	18
SCHOTTISCHER WILDLACHS GERÄUCHT MIT MEERRETTIGHSCHAUM SALATBOUQUET	18
RAUCHFORELLENFILET “SCANDINAVIA“ AN APFEL – MEERRETTIGHSAUCE SALATBOUQUET	16

· 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 BELIEBTESTEN 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	22
GESCHNETZELTES SCHWEINEFLEISCH AN PILZRAHMSAUCE UND NÜDELI	23
GEBRATENE SCHWEINSKARREESCHNITZEL AN PILZRAHMSAUCE UND NÜDELI	28
RINDSSCHMORBRATEN KARTOFFELSTOCK UND MARKTGEMÜSE	32
SCHWEINSKÔTELETTE PANIERT MIT FEINEN TOMATENSPAGHETTI	25
SCHWEINSKÔTELETTE JÄGER ART MIT BIRNE UND HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI	28
SCHWEINSSCHNITZEL PICCATA RISOTTO UND BROCCOLI	26
RIZ CASIMIR MIT POULET ODER SCHWEIN CURRY COCOSSAUCE MANDELREIS UND FRÜCHTE	24
HACKBRATEN KARTOFFELSTOCK MARKTGEMÜSE	20
PASTABUFFET NACH WUNSCH	20

· 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	32
SURE MOCKE APFEL MIT PREISELBEEREN	32
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	40

· 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	39

· 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	17

· LÄMMLI ·

EMMENTALER LAMMKARREE MIT PERTERSILIENKRUSTE	42
LAMMHÜFTLI ROSA GEBRATEN	36
EMMENTALER LAMMVDRESSEN AN SAFRANSAUCE UND KLEINEM WURZELGEMÜSE	28

· NETTE VEGETARISCHE ÜBERRASCHUNG ·

SELLERIE PICCATA MIT RISOTTO UND GEMÜSE	24
GEMÜSEPLATTE FRISCH VOM MARKT	25
FALAFEL, KNUSPRIGE KICHERERBSENKUGELN MIT COUSCOUSTIMBALE	24

· 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	33
OKTOBER UND NOVEMBER SIND WIR AUF WILD EINGESTELLT	

· DAS DANACH ·

HAUSGEMACHTE CARAMELCHÖPFLI	8
TIRAMISÙ MIT GRAPPA PARFAIT	9
BRÖNNTI CREME MIT PRUSSIENS	8
VANILLE HIMBEEREN PARFAIT MIT WARMEM SCHOGGICHÜECHLI	11
MARKTFRISCHER FRUCHTSALAT MIT VANILLE UND ERDBEERGLACE	12
FEIGEN IM BISKUITTEIG MIT MANDELGLACE	11
FRISCHE ANANAS MIT COCOSEIS	10
ROTWEIN ZWETSCHGEN MIT ZIMTGLACE	11
KÜRBISKERNÖLPARFAIT MIT FEIGENBISQUITS UND TOBLERONEMOUSSE	12
RHABARBERGHÜECHLI UND RICCOTA ROSA PFEFFERGLACE MIT ERDBEEREN	12
DESSERTTELLER MIT FEINEM AUS UNSERER PÂTISSERIEECKE	15
DESSERTBUFFET AUF ANFRAGE	18
VACHERIN EISTORTE MIT FRÜCHTEN GARNIERT ZU IHREM FESTLICHEN ANLASS	10
TREICHLER KIRSCH TORTE	7
AUSGESUCHTE KÄSE BIRNBROT EIN GLÄSCHEN PORTWEIN	14

· 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	MÖGLICHT FRISCH VOM MARKT