

Ochsenmenü



Bärlauchfalaffel

mit Humus und süss-sauren Gurken



Rindfleischravioli

mit Spargelragout begleitet



Lammkotelett

mit Sellerie-Schoggipüree, Morcheln und Polentakugeln



Käse

selbstgemachtes Früchtebrot



Ochsenmenüdessert

Menü komplett: CHF 130.00
Menü 4-Gang: CHF 110.00

Weinflight



Luminoso Malvasia Orange Wine

Terre di Chieti, Jg 2022



Pinot Noir

Metzger, Jg 2018



Mia Ma' Toscana IGT, Bio

Monteverro, Jg 2021



Riesling Auslese

Steffen Prüm



Wine flight komplett: CHF 48.00
Wine flight hoch 3: CHF 33.00

Vegi-Ochsenmenü



Bärlauchfalaffel

mit Humus und süss-sauren Gurken



Pilzravioli

mit Spargelragout begleitet



Süskartoffel-Spargelstrudel

mit Sellerie-Schoggipüree und Morcheln



Käse

selbstgemachtes Früchtebrot



Ochsenmenüdessert

Menü komplett: CHF 115.00
Menü 4-Gang: CHF 95.00

Herrlich regional-international verfeinerte Köstlichkeiten

	Klein	Hauptgang
Bärlauchfalaffel mit Humus, Granatapfel und süss-sauren Gurken	18.00	34.00
Gepöckeltes Schweinskopfbäggli Spargelspitzen und Currymayonnaise	19.00	35.00
Kalbsfilettatar dazu Spargeln und Soja-Kalamansiredution	26.00	41.00
Rassige rote Thaicurrysuppe mit Hummerragout für den rassigen Start	21.00	31.00
Ochsen Tapas – Lassen Sie sich überraschen drei Tapas fünf Tapas	21.00 30.00	
Alaska Rauchlachs (wild, mit der Angelrute gefangen) mit Apfel, eingemachten Spargeln und Sauerrahm	24.00	36.00

Aus dem Wasser & ohne Fleisch

	Klein	Hauptgang
Gemüse-Thaicurry (auf Wunsch vegan, gluten- und laktosefrei) serviert mit Basmatireis (gegen Aufpreis ergänzen wir nach Ihren Wünschen)	28.00	39.00
Bärlauchgnocchis mit Spargeln und Belper Knolle	21.00	35.00
Eglifilets aus dem Wallis begleitet von Spargeln, Currysauce und Saisonrisotto	41.00	54.00

Unser Beilagen-Sortiment:

Pommes frites, Krokette, Basmatireis, Bärlauchgnocchis, Saisonrisotto und Tagliatelle

Von der Wiese - Stall und Wald

	Klein	Hauptgang
Riebelmaispoulardenbrust (CH) an Weissweinsauce serviert mit Bärlauchgnocchis und Gemüse garnitur	37.00	47.00
Kalbssteak und Knuspermilken mit Morchelsauce, Spargeln und Tagliatelle	44.00	52.00
Duo vom Swiss black Angusrind (mit Entenleber plus CHF 8.00) Flanksteak und Ochschwanzkroketten mit Spinatwürfel, Frühlingszwiebeln und Beilage nach Wahl	41.00	54.00
Ab zwei Personen		pro Person
Chateaubriand (Rindsfilet CH) 1. Service mit Trüffeljus, Kartoffelgratin und Wurzelgemüse 2. Service mit Sauce béarnaise, Saisonrisotto und Gemüse garnitur		67.00

Unser Beilagen-Sortiment:

Pommes frites, Kroketten, Bärlauchgnocchis, Basmatireis, Saisonrisotto und Tagliatelle

Zum Abschluss

Crema Catalana mit Tonkabohne		15.00
serviert mit Rumzwetschgen und Haselnussglace		
Warmes Schoggichüechli (20 Min. minimum)		18.00
mit Birne und Sauerrahmglace		
Ochsenmenüdessert (saisonal)		18.00
Dreierlei aus der Ochsenküche		17.00
Desspresso		12.00
für den kleinen süssen Gluscht - Dessert und Espresso kombiniert		
Käse mit Früchtebrot		15.00
Unsere Glacearomen von CheLati – Gelati and more Gipf-Oberfrick:	1 Kugel	Rahm
Haselnuss, Café, Vanille, Kokos, Erdbeersorbet, Mangosorbet	4.00	1.50
Selbstgemacht: Sauerrahmglace		
Dreierlei Sorbets mit Gügs		15.00