

Ochsenmenü



Wölflinswiler Stundenei 64°C
mit Chorizoschaum und Fricktaler Trüffel



Jakobsmuscheln
mit Lauch, Absinth und Limette



Rehrücken
mit Kürbisketchup, Steinpilzen
und Preiselbeeren



Käse
selbstgemachtes Früchtebrot



Ochsenmenüdessert

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

JRE Antinori-Weinflight



Aleatico – Sovana superiore doc
Aldobrandesca, Jg 2020 (dezent süss)



Conte della Vipera
Castello della Sala,
Marchesi Antinori, Jg 2023



Marchese Antinori Riserva
Tenuta Tignanello, Jg 2021



Muffato della Sala
Castello della Sala, Marchesi Antinori,
Jg 2020 (Dessert- & Käsewein)



Wine flight komplett: CHF 48.00
Wine flight hoch 3: CHF 38.00

Vegi-Ochsenmenü



Wölflinswiler Stundenei 64°C
mit Fricktaler Trüffel



Sellerie
mit Lauch, Absinth und Limette



Herbstlicher Pilzstrudel
mit Kürbisketchup, Steinpilzen
und Preiselbeeren



Käse
selbstgemachtes Früchtebrot



Ochsenmenüdessert

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

Herrlich regional-international verfeinerte Köstlichkeiten

	Klein	Hauptgang
Falafel mit Humus, Granatapfel und süss-sauren Randen	18.00	34.00
Gepöckeltes Schweinskopfbäggli Rotkabis und Trüffelmayonnaise	19.00	35.00
Kalbsfilettatar dazu Apfel und Soja-Kalamansireduktion	26.00	41.00
Steinpilz-Maronisuppe En gueti Suppe goht immer	14.00	28.00
Ochsen Tapas – Lassen Sie sich überraschen drei Tapas	21.00	
fünf Tapas	30.00	

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	40.00
Arancini mit Kürbisketchup, Steinpilzen und Preiselbeeren	21.00	35.00
Eglifilets aus dem Wallis an Absinthsauce begleitet von Lauch, Limetten und Saisonrisotto	41.00	54.00

Unser Beilagen-Sortiment:

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

Von der Wiese - Stall und Wald

	Klein	Hauptgang
Rehschnitzel (CH) an Preiselbeersauce serviert mit Rotkraut und Spätzli	37.00	47.00
Riebelmaispoularde (CH) an Fricktaler Trüffeljus mit Sauerkraut und Saisonrisotto	38.00	47.00
Duo vom Swiss black Angusrind (mit Entenleber plus CHF 8.00) Flanksteak und Ochsenchwanzkroketten mit Rüeblli und Beilage nach Wahl	41.00	54.00
Ab zwei Personen		pro Person
Rehrücken (CH)		67.00
1. Service mit Preiselbeeren, Spätzli und Gemüse		
2. Service mit Trüffeljus, Saisonrisotto und nochmals Gemüse		
	28.00	36.00
	36.00	45.00

Unser Beilagen-Sortiment:

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

Zum Abschluss

Crema Catalana mit Orange serviert mit Orangensalat und Thymianglace		15.00
Warmes Schoggichüechli (20 Min. minimum) mit Birnen und Sauerrahmglace		18.00
Ochsenmenüdessert (saisonal)		18.00
Dreierlei aus der Ochsenküche		17.00
Desspresso für den kleinen süßen Gluscht - Dessert und Espresso kombiniert		12.50
Käse mit Früchtebrot		17.00
Unsere Glacearomen von CheLati – Gipf-Oberfrick: Haselnuss, Café, Vanille, Birnensorbet, Mangosorbet Selbstgemachtes: Sauerrahm	1 Kugel 4.00	Rahm 1.80
Dreierlei Sorbets mit Gügs		15.00