

## Ochsenmenü



**Jakobsmuschel-Lachscarpaccio**  
mit Spargelpanna cotta, Wasabi & Zitrone



**Ochsenchwanzkrokette**  
auf Asia Kartoffelsalat und Portulak



**Perlhuhnroulade**  
mit Erbs, Rüebli und Morcheln



**Käse**  
selbstgemachtes Früchtebrot



**Ochsenmenüdessert**

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

## Weinflight



**Poggio alle Gazze**  
Dell'Ornellaia, Jg 2020



**Love by Léoube Bio**  
Côtes de Provence AOC, Jg 2021



**Burra Isola dei Nuraghi IGT**  
Punica, Jg 2020



**Mielyne**  
Cave Ardévaz, Boven, Jg 2018



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

**Wine flight komplett: CHF 52.00**  
**Wine flight hoch 3: CHF 38.00**

## Vegi-Ochsenmenü



**Geräucherter Tofu**  
mit Spargel-panna-cota, Wasabi & Zitrone



**Tempuragemüse**  
auf Asia Kartoffelsalat und Portulak



**Broccoli-Linsentarte**  
mit Erbs und Rüebli und Morcheln



**Käse**  
selbstgemachtes Früchtebrot



**Ochsenmenüdessert**

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

# Herrlich regional-international verfeinerte Köstlichkeiten

	Klein	Hauptgang
<b>Stundenei 64C°</b> mit Spargeln, Spargelespuma und Sbrinz	24.00	34.00
<b>Gepöckeltes Schweinskopfbäggli</b> Spargelspitzen, Asia Kartoffelsalat und Currymayonnaise	19.00	35.00
<b>Kalbsfilettatar</b> dazu Spargeln und Soja-Kalamansireduktion	26.00	41.00
<b>Rassige rote Thaicurrysuppe mit Hummerragout</b> für den rassigen Start	23.00	35.00
<b>Ochsen Tapas – Lassen Sie sich überraschen</b> drei Tapas	21.00	
fünf Tapas	30.00	

# Aus dem Wasser & ohne Fleisch

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

## **Unser Beilagen-Sortiment:**

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

# Von der Wiese - Stall und Wald

	<b>Klein</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Ribelmaispoulardenbrust (CH) an Morchelsauce</b> serviert mit Bärlauchgnocchis und Gemüse garnitur	37.00	47.00
<b>Kalbssteak und Knuspermilken</b> mit Morchelsauce, Spargeln und Tagliatelle	44.00	52.00
<b>Entrecôte und Ochenschwanz vom Swiss black Angus</b> Erbs und Rüeбли und Beilage nach Wahl	41.00	54.00
<b>Ab zwei Personen</b>		<b>pro Person</b> 67.00
<b>Chateaubriand (braucht 45 Minuten Vorfreude)</b>		
<b>1. Service mit Morchelsauce, Bärlauchgnocchis und Wurzelgemüse</b>		
<b>2. Service mit Sauce béarnaise, Saisonrisotto und Spargeln</b>		

## **Unser Beilagen-Sortiment:**

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

## Zum Abschluss

<b>Crema Catalana mit Tonkabohne</b> serviert mit Rhabarberkompott und Vanilleglace		15.00
<b>Warmes Schoggichüechli (20 Min. minimum)</b> mit Mango, Safran und Sauerrahmglace		18.00
<b>Ochsenmenüdessert (saisonal)</b>		18.00
<b>Dreierlei aus der Ochsenküche</b>		17.00
<b>Desspresso</b> für den kleinen süßen Gluscht - Dessert und Espresso kombiniert		12.50
<b>Käse mit Früchtebrot</b>		16.00
<b>Unsere Glacearomen von CheLati – Gelati and more Gipf-Oberfrick:</b> Haselnuss, Café, Vanille, Kokos, Pistaccio, Stracciatella, Erdbeersorbet und Mangosorbet	1 Kugel 4.00	Rahm 1.80
<b>Dreierlei Sorbets mit Gügs</b>		15.00