



Gaststube – Traditionell und rustikal

Eignet sich für unkomplizierte Anlässe bis 30 Personen
oder einen Jassabend

Mascotte – Leidenschaft und Genuss

Hell und elegant – bis 30 Personen

Smoker-Lounge – Zigarren und mehr

Für Apéro, Degustationen und Digestif

Gartenrestaurant – Wasser, Koi und Zeit

Unser weitbekannter Garten mit erhöhter gedeckter Terrasse für
sommerliche Feste oder Apéros bis 150 Personen
(kleiner Spielplatz und Pétanque/Boule)

Barocker Benkensaal – klein für Feines

1. Stock – eleganter Saal für die etwas kleineren Feste oder Workshops

Jardin des Sens – gemütlich und hell

Mit altem Brunnen – bis 35 Personen für jeden Anlass

Festlicher Ochsensaal – für 40 – 250 Personen

Unser Prunkstück mit Parkettboden, variabler Bühne und grosser Leinwand

zehn Hotelzimmer – rustikal und heimelig

damit man noch etwas länger geniessen kann

Menu 1

Verlangen Sie unser Jurapark-Genussstrassenmenü,
welches aus saisonalen und nur regionalen Produkten
zusammengestellt wird.

Menu 2

Bunter Blattsalat mit Champignons,
Croutons und Ei

Saftiger Kalbskarreebraten (CH) an Senfrahmsauce
serviert mit Kartoffelpüree
und Marktgemüse

Caramelköpfli mit Rahm und Früchten garniert

Menu 3

Assortierter Salat nach Art des Hauses

Poulet-Saltimbocca (CH)
serviert mit Weissweinsrisotto
und Marktgemüse

Panna Cotta mit Saisonalem Früchtecoulis
und Früchten garniert

Menu 4

Geräucherte Entenbrust (CH/F) mit Saisongemüsesalat
und Sesamvinaigrette

Kraftbrühe
mit Flädli und Kräutern

Geschnetzeltes Kalbfleisch (CH) nach Zürcher Art
serviert mit Rösti

Meringue Glace mit frischen Früchten garniert

Menu 5

Frischer halber Hummer (CAN) auf Saisonsalat mit Kokossauce

Gebratener Meerwolf (NL) auf Saisongemüsebeet
serviert mit Saisonaler Pesto

Kalbsfilet (CH) an feiner Morchelrahmsauce
serviert mit Kartoffelgnochis
und einem Gemüsespiess

Ananasravioli
mit Sauerrahmglace und Haselnusskrokant

Menu 6

Bunter Blattsalat mit Kräutern und Kernen

Tagliatelle mit Safransauce, Dill und Riesencrevetten (THA)

US-Entrecôte double vom Ofen (in einem Service serviert)

Sauce béarnaise

serviert mit Rosmarinkartoffeln und

Saisongemüse

Sorbet mit Schaumwein

Menu 7

Crevettencocktail

der Klassische mit Toast und Butter

Kokossuppe mit Zitronengras und Limonenblätter

Saftiges Iberico Belotta Schweinssteak (SP) an Chimi Churrisause

begleitet von Bratgemüse und Kartoffelschnitzen

Parfait Glace mit Wölflinswiler Baumnüssen

mit saisonaler Garnitur

Menu 8

Gebratene Riesencrevetten (THA) mit einem Früchtechutney
serviert mit Sesam-Pfeffervinaigrette

Kalbsfilet (CH) an Morchelrahmsauce
serviert mit Saisonrisotto

Rindsfilet (CH) an Senfrahmsauce
begleitet von Stampfkartoffeln mit Nüssen
und Saisongemüse

Zweifarbige Schokoladenmousse
mit frischen Früchten garniert

Menu 9

Spaghettiturban mit Pilzen und gebackenen Milken (CH)

Saisonale Cremesuppe

Lammrückenfilets (IRL) im Kräutermantel
serviert mit gebratenen Maisgaletten
und kleinem Ratatouille

Caramelisierte Früchte mit Vanilleglace

Aus Qualitäts-Gründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen,
ausgenommen sind vegetarische und Menüs betreffend Intoleranzen.

Menu 10

Saisonale Cremesuppe

Irischer Rauchlachs mit seinen Garnituren

Toast und Butter

Gebratene Entenbrust (F/CH) mit Wölflinswiler Honig

in Rotwein-Orangensauce

serviert mit einer Basmatireisroulade

und Bratgemüse

Sorbetteller mit diversen Früchten

Menu 11

Saisonterriner mit ihrer Garnitur

Kraftbrühe mit Blätterteighaube überbacken

Meerwolf (NL) auf Gemüsepurée

an Passionsfruchtvinaigrette

Schweinsfilet (CH) im Rohschinkenmantel

serviert mit Zitronenrisotto

und Saisongemüse

Früchtegratin mit Vanilleglace

und Haselnussgebäck

Aus Qualitäts-Gründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen,
ausgenommen sind vegetarische und Menüs betreffend Intoleranzen.

Menu 12

Bunter Blattsalat mit Avocado und Rauchlachs (IRL) an
Hausdressing

Saisonale Cremesuppe

Aargauerbraten (Schweinshals CH mit Zwetschgen)
mit Kräuterjus
serviert mit Spätzli und Gemüsegar nitur
(Pommes frites als Nachservice plus CHF 3.00)

Tiramisu in Baileyssauce mit Früchten garniert

Menu 13

Geräuchertes Forellenfilet (IT) und Tatar
mit Salaten garniert

Maispouardenbrust (F) mit Pfeffersauce
serviert mit Kräuterrisotto
und Gemüsegar nitur

Saisonales Dreierlei
Suppe, Parfait und Kompott

Menu 14

Lachscarpaccio (CH)
mit Wölflinswiler Rapsöl und frischem Meerrettich

Hausgemachte Hummersuppe (F)

Spaghettiturban mit Spinat gefüllt, serviert mit Jakobsmuscheln
(IRL) an Safrannage

Meerwolf (P) in Thailändischer roter Currysauce
mit Wokgemüse und Basmatireisroulade

Bananenkroketten mit Vanilleglace
und Kokosfrappé

Menu 15

Kabeljau (NL) im Kartoffelmantel mit grünen Bohnen
serviert mit Curry-Ingwersauce

Schweinsfilet (CH) im Blätterteig mit Kräuterjus
serviert mit Trockenreis
und Gemüse garnitur

Bayrischcreme im Glas mit saisonalen Früchten
und Beerensauce

Menu 16

Bunter Blattsalat mit Pinien und Grapefruits
an Hausdressing

Gebratener Lachs (CH) auf Blumenkohl und Kartoffeln
mit Olivensauce

Gebrannte Creme mit Rahm

Menu 17

Randenvariation
mit Fricktaler Geissenfrischkäse

Rindsfiletmedaillon (CH) mit Sauce Stroganow
serviert mit Spätzli und Gemüse garnitur

Früchte Frühlingsrolle
mit Saisonglace und Kokossauce

Menu 18

Sautierte Gänselebertranche (F) mit einem saisonalen
Früchtechutney und Kräutersalat

Karottensuppe mit frischem Ingwer

Steinbuttfilet (NL) auf Zitronenrisotto
mit Peperonicoulis

Passionsfruchtsuppe mit Champagner

Rindsfilet (CH) mit Trüffeljus
serviert mit Schupfnudeln und
Saisonaler Gemüse garnitur

Gstaader Bergkäse und Trüffelbrie
mit hausgemachtem Früchtebrot

Saisonales Überraschungsdessert

Lieber Gast,

Danke, dass Sie für Ihren besonderen Anlass den Landgasthof Ochsen ausgewählt haben. Wir freuen uns, wenn wir durch die hohe Qualität der Küche und mit unserem aufmerksamen Service, Sie und Ihre Gäste verwöhnen dürfen.

Diese Menüvorschläge gelten bei einem Anlass ab zehn Personen. Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf **ein** Menü zu einigen. Ausgenommen sind vegetarische und Menüs betreffend Intolleranzen. Sie können die einzelnen Gänge oder Beilagen beliebig austauschen oder ergänzen. Der Menüpreis gestaltet sich nach Verfügbarkeit, Aufwand und Saison. Gerne gestalten wir in einem persönlichen Gespräch, Ihren Wünschen entsprechend, auch ein eigenes Menü. Erkundigen Sie sich nach unseren Monats- und Saisonangeboten sowie den vegetarischen Möglichkeiten. Für gewünschten Nachservice berechnen wir pro Person CHF 5.00. Sie können entscheiden wieviel wir noch nachservieren sollen. Wir bitten Sie, Ihre Wünsche bis 10 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Um genügend Zeit für Ihre Bankettberatung zur Verfügung zu stellen, ist es wichtig, mit uns einen Termin auszumachen. Tel.: 062 877 11 06.

Einige Informationen und Tipps

Weine

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Weine zu Ihren ausgewählten Gerichten. Unser Weinkeller besitzt viele regionale Köstlichkeiten und verschiedenste Weine aus Europa und wenige aus der neuen Welt. Jahrgangswechsel und Verfügbarkeit bleiben ausdrücklich vorbehalten. Sollten Sie Ihren gewünschten Wein selber mitbringen, verlangen wir pro geöffnete Flasche ein Zapfengeld von CHF 35.00.

Apéro und Snacks

Ob Sushi, Canapés, Suppenshots, Blätterteiggebäck - regional oder international - wir stellen Ihren Apéro ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Lassen Sie sich überraschen.

Torten und Kuchen

Torten und Kuchen bestellen wir gerne nach Ihren Wünschen bei unserer Bäckerei. Für ein mitgebrachtes Dessert (z.B. Hochzeitstorte) verlangen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 3.00 pro Person und erwarten qualitativ und hygienisch einwandfreie Produkte.

Menüdruck

Wir drucken Ihr Menü mit dem von Ihnen gewünschten Titel oder Logo. Pro Druck verrechnen wir CHF 3.00. Alternativ können wir je nach Räumlichkeit Spiegel oder Tafel anschreiben.

Blumen

Blumendekoration bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei unserem Floristen. Ansonsten gestalten wir Ihren Tisch ohne Blumen mit Kerzen.

Stuhlhussen

Gerne dekorieren wir die Stühle mit champagnerfarbenen Stuhlhussen. Für das Vorbereiten und anschliessende Waschen berechnen wir CHF 9.00 pro Husse.

Verlängerung

Verlängerungen bis 03.00 Uhr sind möglich. Der Unkostenbeitrag beträgt ab 24.00Uhr CHF 200.00 pro angebrochene Stunde. Unseren Nachbarn zuliebe bitten wir Sie ab 24.00Uhr Fenster und Türen zu schliessen und die Musiklautstärke anzupassen. Musikverträge sollten nur bis 2 Uhr abgeschlossen werden.

Technik (Beamer, Musikanlage und Mikrophon)

In unseren Gruppenräumlichkeiten steht jeweils ein Beamer zur Verfügung. Für Anlässe und Versammlungen mit Essen ist die Benutzung des Beamers gratis. Für Versammlungen, Tagungen oder Sitzung oder andere Anlässe ohne Essen (nur Getränke) verrechnen wir für das Bereitstellen und die Reinigung der Räumlichkeit inklusive Nutzung aller technischer Einrichtungen (Beamer, Musikanlage, Mikrophon) wie folgt:

Benkensaal	1/2 Tag Fr. 150.00	1/1 Tag Fr. 250.00
Wintergarten	1/2 Tag Fr. 150.00	1/1 Tag Fr. 250.00
Ochsensaal	1/2 Tag Fr. 250.00	1/1 Tag Fr. 350.00

Tagesseminare

In der Tagespauschale von Fr. 85.00 pro Person (inkl. Mwst) sind folgende Leistungen inbegriffen: Seminarraum inklusive technischer Anlagen, Mineralwasser, Znünikaffee mit Getränken, Gipfeli und Früchten, Dreigang-Mittagsmenü im Speisesaal (je nach Absprache) ohne Getränke, Nachmittagspause mit Getränken, Süssgebäck und Früchten.

Feuerwerk

Feuerwerke bedürfen einer Bewilligung der Gemeinde. Bitte informieren Sie sich frühzeitig.

Wunderkerzen und Co.

Wir machen Sie höflich darauf aufmerksam, dass Schäden an Tischwäsche (Kugelschreiber, Brandlöcher, usw.), Mobiliar und Einrichtungen in Rechnung gestellt werden.

Parkplätze

Es stehen Ihnen direkt um unser Haus herum ca. 80 Parkplätze gratis zur Verfügung.

Übernachten

Wir verfügen über fünf Doppelzimmer, drei Einzelzimmer und zwei Familienzimmer. Unsere Zimmer sind rustikal, einfach aber gemütlich eingerichtet und verfügen über TV, Dusche/WC. Alle Zimmer sind mit WLAN eingerichtet. Einzelzimmer kosten CHF 100.00, Doppelzimmer CHF 170.00. Das Familienzimmer zwischen CHF 200.00 und CHF 240.00. Die Preise sind pro Nacht & Zimmer, inklusive Frühstück und Mehrwertsteuer. Bei Babybett oder Haustier können Zusatzkosten entstehen.

Rechnung

Wir bitten Sie um genaue Adressangabe um Ihnen die Rechnung zusenden zu können. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist massgebend für die Mindest-Rechnungsstellung. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Wir freuen uns Ihren Anlass mitgestalten zu dürfen
Familie Judith & Jörg Lenzin-Munari
und das ganze Ochsen-Team im Service und am Herd