

Ochsenmenü



Ochsen Gazpacho

mit Wassermelone und Riesencrevetten



Jakobsmuschel-Lachscarpaccio

mit Spargelpanna cotta und Zitronengelee



Bellotta Iberico Schweinesteak (ESP)

mit Eierschwämmli und Auberginen



Käse

selbstgemachtes Früchtebrot



Ochsenmenüdessert

Menü komplett: CHF 130.00

Menü 4-Gang: CHF 110.00

Weinflight



Luminoso Malvasia Orange Wine

Terre di Chieti



Pinot bianco Antinori

Marchese Antinori



Villa Antinori Riserva

Marchese Antinori, Jg 2022



Mielyne

Cave Ardévaz, Boven, Jg 2018



Wine flight komplett: CHF 48.00

Wine flight hoch 3: CHF 38.00

Vegi-Ochsenmenü



Ochsen Gazpacho

mit Wassermelone



Tofucarpaccio

mit Spargelpanna-cotta und Zitronengelee



Pilzstrudel

Chilisauerrahm, Sommergemüse, Ruccola



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 Gurken	18.00	34.00
Süss-saurer Hering (DK) mit Sauerrahm, Apfel und roten Zwiebeln	23.00	37.00
Rindsfilettatar (CH von Hand geschnitten) Klassisch rassig wie sie es gerne mögen, mit Toast und Butter	26.00	41.00
Auberginen-Dörrtomatentatar mit Toast und Butter	16.00	24.00
Ochsen Gazpacho mit Wassermelone, für den rassigen Start (mit 2 Riesencrevetten plus CHF 6.00)	15.00	26.00
Ochsen Tapas – Lassen Sie sich überraschen drei Tapas fünf Tapas	21.00 30.00	
Tomaten-Avocado-Pfirsichsalat mit Wittnauer Tomatenessig und feinstem Olivenöl zur Wahl Burrata (IT) oder Fricktaler Geissenfrischkäse	21.00	27.00

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
Tomatenburger (auf Wunsch vegan) mit Chilisauerrahm, Ruccola und Beilage nach Wahl		35.00
Waadtländer Saibling auf Schalotten-Speck Pissaladière, Ruccola und Chilisauerrahm	39.00	49.00

Unser Beilagen-Sortiment:

Pommes frites, Kroketten, Basmatireis, Saisonrisotto und Tagliatelle

Von der Wiese - Stall und Wald

	Klein	Hauptgang
Club-Sandwich der Klassiker oder Vegi Poulet oder Quorn, Cocktailsauce, Tomaten, Ei, Speck und Salat serviert mit Pommes frites	23.00	35.00
De Lux mit Rindsfilet und Hummer	35.00	48.00
Vitello tonnato Kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce	26.00	41.00
Duo vom Swiss black Angusrind Entrecôte und Ochsenschwanzkroketten mit Eierschwämmli und Ratatouille, Beilage nach Wahl	41.00	54.00
Geschnetzelte Kalbsleber in Balsamicojus Saisonrisotto und Gemüse	31.00	37.00
Schweins Cordon bleu vom Nierstück gefüllt mit Hinterschinken und Raclettekäse. Beilage nach Ihrer Wahl	28.00	36.00
Unser Beilagen-Sortiment: Pommes frites, Kroketten, Basmatireis, Saisonrisotto und Tagliatelle		

Zum Abschluss

Crema Catalana mit Tonkabohne		15.00
serviert mit Aprikosen aus dem Rosensud und Kokosglace		
Warmes Schoggichüechli (20 Min. minimum)		18.00
mit Beeren und Sauerrahmglace		
Ochsenmenüdessert (saisonal)		18.00
Dreierlei aus der Ochsenküche		17.00
Desspresso		12.50
für den kleinen süßen Gluscht - Dessert und Espresso kombiniert		
Käse mit Früchtebrot		17.00
Unsere Glacearomen von CheLati – Gelati and more Gipf-Oberfrick:	1 Kugel	Rahm
Haselnuss, Café, Vanille, Kokos, Pistache, Stracciatella, Birnen-, Erdbeer- und Mangosorbet	4.00	1.80
Selbstgemachtes: Sauerrahm- und Thymianglace		
Dreierlei Sorbets mit Gügs		15.00