



## Vorspeisen

---

<b>Tagessuppe</b> , täglich frisch zubereitet	Fr. 6.00
<b>„Winter-Salat“</b> mit Cashewnuss, Apfel, Dörrzwetschgen, Balsamico, Olivenöl	Fr. 11.00
<b>Blattsalat</b> mit French Dressing	Fr. 8.00
<b>Gemischter Salat</b>	Fr. 9.80

## Vegetarisch

---

<b>Tortellini mit Spinat- und Ricotta-Füllung</b> an Kräuterrahmsauce	Fr. 17.50
<b>„TESSINER – RISOTTO“</b> mit Reibkäse und Grillgemüse	Fr. 19.50

## Traditionelles

---

<b>Geschnetzeltes Kalbsleberli</b> in Butter gebraten mit Röschi	Fr. 31.00
<b>„Suure Mocke“</b> Sauerbraten mit Kartoffelstock und Rotkraut	Fr. 28.50
<b>„Senioren – Teller“</b> zwei Stück Schweinsfiletmedaillon mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes frites	Fr. 26.00
<b>„Chlepfer – Änni – Topf“</b> paniertes Hüenerbrüstli mit Gmües und Röschi	Fr. 29.00
<b>Cordon – bleu</b> vom Schwein mit Pommes frites	Fr. 28.50

# unsere Klassiker

---

## „Chateau-Briand“

Im Ofen gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Kräuterbutter  
Gemüse und Pommes frites

*Plattenservice ab 2 Personen (200 g Fleisch pro Person)*

**Fr. 58.00**

pro Person

\*\*\*

## Entrecôte vom **Black Angus Rind** grilliert

Gemüse und Pommes frites

**Fr. 38.00**

\*\*\*

## **Käseschnitte mit Speck und Spiegelei**

**Fr. 19.00**

\*\*\*

## „Winzer – Röschi“

Röschi mit Specktranche, Spiegelei und Käse überbacken

**Fr. 19.50**

\*\*\*

## „Fitness – Teller“

Gemischte Salate und Kräuterbutter mit:

- **Pouletbrüstli**

**Fr. 26.00**

- **Schweinssteak**

**Fr. 26.00**

- **Angus Entrecôte**

**Fr. 30.00**

---

### Infos:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können  
informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.

warme Küche von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr und von 17.30 Uhr bis 21.30 Uhr

Fleischherkunft: Schweins und Kalbsfleisch = Schweiz, Rinds = Schweiz oder Irland  
Preise inkl. 7,7% MwSt.

herzlichen Dank für Ihren Besuch bei uns im Ochsen!