



Vorspeisen

Frühlings-Salat

mit Cashewnuss, Apfel, Rübli, Balsamico, Olivenöl

Fr. 11.00

Blattsalat mit French Dressing

Fr. 8.00

Gemischter Salat

Fr. 9.80

Tagessuppe

Fr. 6.00

Traditionelles

„Suure Mocke“

Sauerbraten mit Kartoffelstock und Rotkraut

Fr. 29.50

Geschnetzeltes Kalbsleberli in Butter gebraten

mit Röschi

Fr. 31.00

„Senioren – Teller“

zwei Stück Schweinsfiletmedaillon

mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes frites

Fr. 26.00

Cordon – bleu vom Schwein mit Pommes frites

Fr. 28.50

Vegetarisch

Tortellini mit Spinat- und Ricotta-Füllung

an Kräuterrahmsauce

Fr. 17.50

Gemüseteller mit Pommes frites

Fr. 17.50

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

„Fitness – Teller“

Gemischte Salate und Kräuterbutter mit:

- Pouletbrüstli

Fr. 26.00

- Schweinssteak

Fr. 26.00

- Angus Entrecôte

Fr. 30.00

Dessert Empfehlung:

„Zwätschge – Lisi“

warme Zwetschgen mit Zwetschgenschnaps und Vanilleeis

Fr. 10.50

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, Poulet = Schweiz

Preise inkl. 7,7% MwSt.

herzlichen Dank für Ihren Besuch bei uns im Ochsen!