



ochseneck

restaurant

Bunter Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen	8.50
Gemischter Vorspeisensalat mit Brot Grissini Blattsalat Rohkost-Salate Hausdressing	12.-
Schweizer Forellen-Matjes Apfel gepickelter Rhabarber Bärlauch	19.-
Ziegenkäse-Mousse Marsala Schalottenconfit Brunnenkresse	18.-
Klare Ochsenchwanz Consommé Ochsen-Empanada Liebstöckel	14.-
Bärlauch-Ricotta Ravioli Pesto Rosato Haselnuss geröstet Frühlingsgemüse Parmesan	VSP 22.- HG 36.-
Grüner Kräuter Knödel Kartoffel-Bergkäsecreme Frühlingsgemüse Ruchbrot-Brösel	34.-
Hausgemachte Maultaschen mit Schweizer Gitzi Waldmeister Gartenerbsencreme weisser Spargel Dörrfrüchte-Salsa	39.-
Sautierte Leber vom Baselbieter Rind im Pfännli serviert Rösti Zwiebeln Brandy Marktgemüse	38.-
Tranchen vom Lammrücken aus dem Appenzell Grünes Gartencurry Spätzle Blattgemüse Kirsch-Relish	46.-
"Secreto" vom Thurgauer Apfelschwein Cremige Rollgerste Speck Bergkäse Zürcher Bio Pilze Rhabarber-Chutney	39.-
Geschmortes Rahmgeschnetztes vom Therwiler Rindli Frühlingsgemüse Spätzle Bärlauch Mandeln	42.-

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wenn nicht anders deklariert, beziehen wir unser Fleisch aus der Region/Schweiz.