



# ochseneck

restaurant

<b>Bunter Blattsalat mit Croùtons und gerösteten Kernen</b>	8.50
<b>Gemischter Vorspeisensalat mit Brot Grissini</b> Blattsalat   Rohkost-Salate   Hausdressing	12.-
<b>Ochsenschwanz-Praline mit einer grüner Sauce</b> Buttermilch   gepickelter Zwiebeln   Senfmayo	19.-
<b>Parmesan Lollipop</b> Gartenerbsen-Guacamole   Baumnuss   Dörrtomate   Basilikum	17.-
<b>Tatar vom gebeiztem Rinds Onglet - Natura Beef</b> Haselnuss-Miso Mayo   Kapern-Gurkensalat   Cashewnuss	22.-
<b>Spargeln- Ravioli mit gehobeltem Schlossberger Käse</b> Petersilien-Zitronen Pesto   Spargel weiss und grün	VSP 24.- HG 36.-
<b>Strudel aus dem Ofen mit Mettlihofer Schafskäse</b> Nussbutter-Kartoffelstampf   Sauerampfer-Joghurt   Gewürzrande	34.-
<b>Ochseneck "Hexer Cordon Bleu" vom Freiland Säule</b> Kartoffel-Rettich-Salat   Schnittlauch Vinaigrette   Preiselbeere	42.-
<b>Sautierte Leber vom Baselbieter Rind im Pfännli serviert</b> Rösti   Zwiebeln   Marsala   Marktgemüse	38.-
<b>Hohrücken Steak vom Weiderind 250 g - Natura Beef</b> Bärlauch-Pfeffer Butter   Spargel Cole Slaw   Wedges Kartoffeln	54.-
<b>Zürcher Geschnetzeltes vom Vollmilchkalb</b> Kalbsnierli   Champignon   Rösti	43.-
<b>Auf Wunsch...</b> servieren wir dieses Gericht auch ohne Nierli	45.-
<b>Sautiertes Filet von der Bremgartner Lachsforelle</b> Beurre Noisette   Wurzelspinat   Riso Venere   Champignons	44.-

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.