



ochsenneck

restaurant

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen	8.50
Nüsslisalat vom Bruderholz Markus Lohr Speck Ei Croûtons Tempeh Ei Croûtons (vegetarisch)	16.50
Crèmesuppe vom gerösteten Muskatkürbis Aprikose Baumnuss Zimt	12.-
Markbein aus dem Ofen (15 Minuten Vorfreude) Brioche Butter Kräuter Fleur de Sel	16.50
Lauwarmer Schafskäse vom Mettlehof in Maisprach Kürbis-Carpaccio Süsser Birnen-Senf Kürbiskernöl	17.50
Im Glüh-Gin hausgebeizter Regenbogen Lachs (Kirjolohi) Gewürz-Rande Senf-Kaviar Heidelbeeren Zucht Finnland	21.-

Für unsere kleinen Gäste:

Kartoffel Gnocchi mit Tomatensauce Tomatensauce gehobelter Sbrinz	12.50
Paniertes Schweine Schnitzel Pommes Frites Butter Rüepli	16.50

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.



ochseneck

restaurant

Hauptgänge

Ravioli mit Maroni-Ingwer Füllung 35.-
Federkohl | Sbrinz | Orange Menage

Geschmortes Rotkabis-Päckli mit Linsen-Dörrfrüchte Füllung 36.-
Knollensellerie-Kartoffelstock | Herbstgemüse | Petersilienschaum

Rehpfeffer aus heimischer Jagd 43.-
Apfel-Rotkraut | gefüllte Büscheli Birne | Spätzle | Maroni

Hirschrücken an Brombeer-Jus (CH oder AUT) 49.-
Elsässer Gratin | Rahm Wirz | Dörrozwetschgen Stripes

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet (Wildfang Estland) 45.-
Knollensellerie-Kartoffelstock | Winzerkraut | Senfvelouté

Geschmorte Rinderroulade mit Knollensellerie-Kartoffelstock 39.-
Dörrfrüchte | Speck | Senf | Federkohl | Apfelchutney

Suure Mocke vom Weiderind (Natura Beef) 42.-
Elsässer Gratin | Wurzelgemüse | Quitten-Ingwerpulpe

Unsere Klassiker

Cordon Bleu vom Freiland Säuli mit urchigem Bergkäse 39.-
Pommes Frites | Herbstgemüse | Zwetschgen-Chutney

Rindsleberli in Calvados-Jus 38.-
Rösti | Herbstgemüse | Knusber-Zwiebelringli | geschmorter Apfel

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.