



ochsenneck

restaurant

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen	8.50
Gemischter Vorspeisensalat mit Brot Grissini Blattsalat Rohkost-Salate Hausdressing	12.-
Crèmesuppe vom Muskatkürbis Haselnuss-Ricotta Stange	12.-
Markbein aus dem Ofen (15 Minuten Vorfreude) Brioche Butter Kräuter Fleur de Sel	16.50
Lauwarmer Schafskäse vom Mettlehof in Maisprach Kürbis-Carpaccio Binnerger Feigen Salsa Verde	17.50

Für unsere kleinen Gäste:

Kartoffel Gnocchi mit Tomatensauce Tomatensauce geriebener Käse	12.50
Rinder-Hackdätschli Kartoffel Wedges Marktgemüse	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

Randen-Knödel Waldpilz à la Crème Petersilie Sbrinz	35.00
Kartoffel Gnocchi an einer Blauschimmelkäse-Sauce Baumnuss Thymian Apfel Grana Padano	34.00
Hirschkalbsgeschnetzeltes "Stroganoff" (AUT) Rösti Steinpilz Crème fraîche	48.00
Boeuf Bourguignon vom Weiderind mit Freiland-Speck Champignon Rosmarin-Kartoffeln Birnen-Safran-Pickles	43.00
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet (Wildfang Estland) Venere Reis Krautstiel Anis-Schaum	45.00
Zwiebelrostbraten vom Entrecôte (Natura Beef) Randen Knödel Herbstgemüse Jus	49.00
Knuspriger Bauch vom Thurgauer Apfelschein Apfelchutney Anna Kartoffeln Coco Bohnen Calvados-Jus	39.-

Unsere Klassiker

Cordon Bleu vom Freiland Säuli mit urchigem Bergkäse Kartoffel Wedges Herbstgemüse Zwetschgen-Chutney	39.00
Rindsleberli in Calvados-Jus Rösti Herbstgemüse Knusber-Zwiebelringli geschmorter Apfel	38.00

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.