



ochsenneck

restaurant

Bunter Blattsalat mit Croûton und gerösteten Kernen	8.50
Gemischter Vorspeisensalat mit Knäckebrot und Senfkaviar Blattsalat Rohkost-Salate Hausdressing	12.-
Nüsslisalat, mit Ei und Croûtons Zusätzlich mit Speck oder Tempeh (vegetarisch)	14.50 16.-
Cremige Bio Flat White-Kürbissuppe von Fabians Mama / Arlesheim Sauerrahm Lauchstroh Kürbiskern-Krokant	12.-
Sautierte Kartoffel-Gnocchi Herbstgemüse Austernpilze Weisswein-Trüffelschaum	VSP 22.- HG 36.-
Maispracher Bio-Schafskäse vom Mettlihof aus dem Ofen Schwarze Tessiner Polenta Herbstgemüse Tomaten-Relish	34.-
Geschmorte Schweinskopfbäggli getrübelter Kartoffelstock Marktgemüse Jus	39.-
Geschnetzeltes Therwiler Limousin Rind Röschi Herbstgemüse Pilzrahmsauce	39.-
Entrecôte vom Schweizer Black Angus Rind 200g (Sousvide) Pommes frites Marktgemüse Café de Paris	49.-
Handgemachte Ravioli mit Rehfleisch gefüllt Sautierte Waldpilze Portwein-Blauschimmel-Käsesauce Mandeln	38.-
Zweierlei vom Reh aus heimischer Jagd Spätzle Rotkraut Preiselbeer-Birne Maroni Kürbis	46.-
Vegetarischer Herbstteller mit panierten Austernpilze Spätzle Rotkraut Preiselbeer-Birne Maroni Kürbis	34.-

Für die kleinen Gäste haben wir uns ein spezielles Menü ausgedacht, unsere Service Mitarbeitende geben gerne Auskunft.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

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