



# ochseneck

restaurant

## Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen</b>	9.50
<b>Gemischter Frühlingssalat</b> Blattsalat   Rohkost   geröstete Nüsse und Brotstick	12.50
<b>Crèmesuppe vom Badischen Spargel</b> Spargel­einlage   Schnittlauch	12.-
<b>Spargelsalat mit Himbeer-Vinaigrette</b> Früh­lings­zwiebeln   Friséesaat   gehobelter Parmesan	16.50
<b>Vitello Forello</b> Kalbsbrust   geräucherte Forelle   Kapern   eingelegt Zwiebeln	19.-
<b>Markbein aus dem Ofen (15 Minuten Vorfreude)</b> Brioche   Butter   Kräuter Fleur de Sel	16.50
<b>Handgeschnittenes Rinds Tatar (Natura Beef)</b>	80 g   24.-
Kapern   Gurke   Zwiebel   Wachtelei   Brioche	140 g   38.-

## Feines für unsere kleinen Gäste

<b>Ein Berg Kartoffelstock mit Champignon Saucen-Insel</b> Erbsen   Rübli	12.50
<b>Paniertes Schweineschnitzel (120 g)</b> Pommes Frites   Butter Rübli	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

**Vegetarische Wirz-Roulade aus dem Ofen** 35.-  
Pilz-Quinoa Füllung | Dörrotomaten | Pinienkerne | Marktgemüse

**Badischer Spargel (250 g)** 34.-  
Sauce Hollandaise | Kartoffeln oder Kratzete  
Zweierlei Schinken (80 g) 10.-

**Siedfleisch vom Thewiler Weiderind** 39.-  
Salzkartoffeln | Meerrettich | Wurzelgemüse

**Geschmorte Lammhaxe mit Rotweinjus** 44.-  
Cremige Polenta | Steinpilze | Marktgemüse

**Auf der Haut gebratenes Lachsfilet (Norwegen)** 44.-  
Venere Reis | Weisswein Sauce | Pak Choi

**Rahmgulasch vom Thewiler Weiderind – Lerchenrainhof** 41.-  
Schnittlauch-Kartoffelstock | Morcheln | Wurzelgemüse

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes vom Schweizer Vollmilchkalb**  
Champignon | Rösti | Marktgemüse | Nierli 41.-  
Ohne Nierli, nur mit Kalbfleisch 45.-

**Entrecôte vom Thewiler Limousin Rind (180 g)** 52.-  
Badischem Spargel | Kartoffeln | Sauce Hollandaise

## Unsere Klassiker

**Cordon Bleu vom Freiland Säuli mit urchigem Bergkäse** 39.-  
Pommes Frites | Marktgemüse | Frucht-Chutney

**Leberli vom Baselbieter Weiderind in Calvados-Jus** 38.-  
Rösti | Marktgemüse | Knusper-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.