



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 von der Pastinake Joghurt Granny Smith Apfel	12.-
Markbein aus dem Ofen (15 Minuten Vorfreude) Brioche Butter Kräuter Fleur de Sel	16.50
Gebackener Fetena vom Maispracher Mettlihof Eingelegte weisse Maulbeeren Endiviensalat Brioche	18.-
Hausgebeizter Swiss Lachs mit Zimt & Kardamom Honig-Senf Sauce Dill Apfel Hibiskus-Senfkiaviar	22.-

Feines für unsere kleinen Gäste

Hausgemachte Spätzle mit Pilzrahmsauce	12.50
Paniertes Schweine Schnitzel Pommes Frites Butter Rüeblli	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 Krautstiel Orange Pecorino	35.-
Risotto Verde Erbsen Palmkohl Belper Knolle	35.-
Brasato vom Wildschwein aus heimischer Jagd Apfel-Rotkraut Mirza Apfel mit Preiselbeeren Spätzle	43.-
Entrecôte vom Schweizer Weiderind (250 g) Kartoffel-Lauch Gratin Topinambur-Mousseline Sauce Bernaise	54.-
Gebratenes Filet vom Bremgartner Bachsaibling Risotto Verde Spitzkohl Weisswein Velouté	47.-
Französische Entenbrust an Soja-Grapefruit Jus Sesam-Schupfnudeln Palmkohl Gewürz-Dattelmus	45.-

Unsere Klassiker

Cordon Bleu vom Freiland Säuli mit urchigem Bergkäse Pommes Frites Wintergemüse Frucht-Chutney	39.-
Rindsleberli in Calvados-Jus Rösti Herbstgemüse Knusper-Zwiebelringli geschmorter Apfel	38.-
Auf Vorbestellung... Côte de Boef für / ab 2 Personen	pro Person 59.-

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.