



# ochsenneck

restaurant

## Unser Ostermenü

### Vorspeise

#### **Cremige Suppe vom Bärlauch**

Gerösteter Sesam | Pochiertes Freilandei | Sauerraum

### Zwischengang

#### **Ziegenkäsemousse mit Brunnenkresse**

Apfel-Rosinensalsa | Marsala-Schalottenkonfit

\*\*\*

#### **Vegetarische Capuns mit Wildblüten**

Belperknollen-Schnee | Frühlingskräutersauce

### Hauptgang

#### **Geschmorte Haxe vom Schweizer Berglamm**

Cremige Zitronen Bramata Polenta | Rosmarinjus | Ofengemüse

\*\*\*

#### **Gebackene Kartoffel Roulade gefüllt mit Morcheln, Lauch und Ricotta**

Rote Linsen-Karottenragout | Joghurt | Gremolata | Beurre Blanc

### Dessert

#### **Kleine Käseauswahl von den Jumi's aus dem Emmental**

Hart- und Weichkäse | Blauschimmel | Chutney & Senf

\*\*\*

#### **Himbeere Millefeuille**

Weisses Schocki Ganache | Rhabarber Mousse & Kompott

**Fleisch: 4 Gänge 84.- | 3 Gänge 72.-**

**Vegi: 4 Gänge 76.- | 3 Gänge 64.-**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.