



ochsenneck

restaurant

Bunter Blattsalat mit Croûton und gerösteten Kernen	8.50
Gemischter Vorspeisensalat mit Brot Grissini Blattsalat Rohkost-Salate Hausdressing	12.-
Chicorino rosso-Spitzkohl Salat Birne Apfel Orange Karamellisierte Baumnüsse Tempeh Zusätzlich mit Speck	14.50 16.50
Cremige Schwarzwurzelsuppe Tonkabohne Schwarzwurzel-Einlage Kartoffelknusper	12.-
Ravioli mit Waldpilzfüllung auf Wirzgemüse Vacherin Mont d'Or Kümmel Haselnuss	VSP 22.- HG 36.-
Geknebelter Feigling aus dem Ofen (Rotschmierkäse in der Fichtenrinde) Bramata Polenta Wintergemüse Quitten-Safran-Relish	36.-
Hausgemachte Rinderrouladen mit Speck und Sauerkraut Bramata Polenta Wintergemüse Jus	39.-
Geschmorter Rindsschulterspitz vom Therwiler Limousin Rind Serviettenknödel Schwarzwurzelpüree Jus	42.-
Sautierte Leber vom Baselbieter Rind Rösti Zwiebeln Brandy Wintergemüse	38.-
Siedfleisch vom Limousin Rindli aus Therwil Salzkartoffeln Meerrettichsauce Krautstiel Kapern	39.-
Sousvide gegartes Entrecôte vom Baselbieter Freiland Rind 200g Kroketten Wintergemüse Grüne Pfeffersauce	49.-
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 8.1% MwSt.

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

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