

# Menuvorschläge für Ihr Bankett

Die angegebenen Preise gelten  
**ab 10 Personen pro Gericht**, darunter  
wird ein Zuschlag von 5 - 10 % berechnet.

Lieber Gast

Herzlichen Dank für Ihr Interesse, einen Anlass im  
Hotel & Restaurant OCHSEN in Menzingen  
durchzuführen.

Für eine Besprechung des Menus stehen wir Ihnen  
jederzeit gerne zur Verfügung. **Um genügend Zeit  
für Sie zu haben, bitten wir Sie, mit uns einen  
Termin zu vereinbaren.**

Alles Fleisch beziehen wir von der Dorfmetzgerei  
Markus Hegglin, welche Tiere von Bauernhöfen aus  
der Umgebung verarbeitet. Ausnahmen sind ange-  
geben.

Wir bedanken uns schon jetzt für Ihr Vertrauen und  
versichern Ihnen unsere volle Aufmerksamkeit bei  
der Vorbereitung und der Durchführung Ihres  
Anlasses. Wir freuen uns mit Ihnen auf ein  
erfolgreiches Gelingen.

Andrea & Peter Hegglin-Manser  
und das ganze Team vom OCHSEN Menzingen

Die Preise sind in CHF inklusive Mehrwertsteuer angegeben.  
Preisänderungen sind vorbehalten.

## KALTE VORSPEISEN

Hausgemachte Terrine, je nach Saison	17.00
Carpaccio vom Menzinger Mostbröckli mit Melonentranchen	15.00
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Dill-Senfsoauce, Toast und Butter	16.50
Crevetten und Tomatenwürfel an Kräuter-Vinaigrette, Salatbukett	15.00

## SALATE

Bunter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	9.00
Tomatensalat mit Mozzarella	10.50
Nüsslisalat (oder Blattsalat, je nach Saison)	
- mit Ei	9.50
- mit sautierten Waldpilzen	12.00
- mit gebratenen Forellenfiletstreifen	16.50

## WARME VORSPEISEN

Raviolini / Tortelli je nach Saison	15.00
- Spargel / Ricotta-Spinat / Kürbis / Pilz an Tomatensauce oder Salbei-Butter	
Forellenfilets gebraten, Sauce Tartar mit Salzkartoffeln	17.00
Felchenfilet "Zuger Art" mit Salzkartoffeln oder Reis	18.00
Lachstranche an Dillrahmsauce mit Trockenreis	17.00
Fischgerichte als Hauptgang	+ 12.00

## SUPPEN

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage	8.50
mit Tomatenwürfeli	8.50
mit Flädli	8.50
mit Eierstich	8.50
mit Champignons	8.50
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry	10.50
Bündner Gerstensuppe	8.50
Gemüsesuppe nach Pflanzertart	8.50
Minestrone	8.50
Frische Gemüsesuppe je nach Saison	9.50
Spargel / Kresse / Petersilie / Zucchetti	
Mais / Tomaten / Peperoni / Brokkoli	
Kürbis / Sellerie-Marroni	

## AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

<b>RAHMSCHNITZEL</b>	Pilzrahmsauce
28.00 Schweinsschnitzel	Gemüsegarntur
36.00 Kalbschnitzel	Beilage nach Wahl
<b>PICCATA "MILANESE"</b>	Schinken u. Champ.
26.00 Schweinsschnitzel	Gemüsegarntur
33.00 Kalbschnitzel	Safran-Risotto

<b>CORDON BLEU</b>	gefüllt mit Schinken und Käse, paniert
28.00 Schweinsschnitzel	Gemüsegarntur
35.00 Kalbschnitzel	Beilage nach Wahl

<b>GESCHNETZELTES</b>	"Zürcher Art"
25.00 Schweinefleisch	mit Champignons-rahmsauce, Rösti
33.00 Kalbfleisch	Gemüsegarntur

<b>REIS "CASIMIR"</b>	Geschnetzeltes an Currysauce/Früchte
27.00 Pouletbrust frisch	Gemüsegarntur
25.00 Schweinefleisch	Trockenreis
33.00 Kalbfleisch	

<b>WIENERSCHNITZEL</b>	paniert, in Butter gebraten
25.00 Schweinsschnitzel	Gemüsegarntur
32.00 Kalbschnitzel	Beilage nach Wahl

<b>STEAK "NORMANDE"</b>	Calvadossoauce mit Apfelwürfeli
32.00 vom Schwein	Gemüsegarntur
42.00 vom Kalb	Beilage nach Wahl

<b>STEAK "MORILLES"</b>	Morchelrahmsauce
34.00 vom Schwein	Gemüsegarntur
44.00 vom Kalb	Beilage nach Wahl

<b>PERLUHNBRÜSTCHEN</b>	auf Schalottenconfit mit Balsamicojus
34.00 (frisch, F)	Gemüsegarntur
	Beilage nach Wahl

## BEILAGEN NACH WAHL

Trockenreis	
Butternudeln	
Pommes frites	
Kartoffel-Kroketten	
Dauphine-Kartoffeln	
Kartoffel-Gratin	
Butter-Rösti	Zuschlag 1.00
→ 2. Stärkebeilage	Zuschlag 1.00

## SPEZIELLES UND FESTLICHES

**SCHWEINSFILET-MEDAILLONS**  
37.00  
an Whiskyrahmsauce  
Grapefruit & Melone  
Gemüse garnitur  
Beilage nach Wahl

**KALBSFILET-MIGNONS**  
45.00  
an Zitronensauce  
Gemüse garnitur  
Beilage nach Wahl

**RINDSFILET-MEDAILLONS**  
45.00  
Steinpilze & Kräuter  
Safran-Risotto  
Gemüse garnitur

**CHÂTEAUBRIAND**  
50.00  
Béarnaise-Sauce  
Gemüse garnitur  
Beilage nach Wahl

**LES TROIS FILETS DU PATRON**  
49.00 (in zwei Gängen)  
58.00 (in drei Gängen)  
**Schweinsfilet**  
an Whiskysauce  
Früchte garnitur, Reis  
**Kalbsfilet**  
an Pilzrahmsauce  
Gemüse garnitur  
Nudeln  
**Rindsfilet**  
mit Béarnaise-Sauce  
Gemüse garnitur  
Kartoffel-Kroketten

**LAMMENTRECÔTE**  
40.00 (frisch, NZ)  
auf Pfefferminzschaum  
Gemüse garnitur  
Beilage nach Wahl

**LAMMCARRE "PROVENCALE"**  
39.00 (frisch, NZ)  
mit Kräutern  
und Knoblauch  
Gemüse garnitur  
Beilage nach Wahl

## AUS DEM OFEN

**GESPICKTER RINDSSCHMORBRATEN**  
30.00  
Gemüse garnitur  
Kartoffelstock

**KALBSHAXE NACH BURGUNDER ART**  
33.00  
glasiert  
Gemüse garnitur  
Beilage nach Wahl

**KALBSSCHULTERBRATEN**  
34.00  
an Pilzrahmsauce  
Gemüse garnitur  
Beilage nach Wahl

**GEFÜLLTE KALBSBRUST**  
27.50  
an Bratenjus  
Gemüse garnitur  
Beilage nach Wahl

**SCHWEINSHALSBRATEN**  
26.50  
mit Kräutern  
Gemüse garnitur  
Beilage nach Wahl

**SCHWEDENBRATEN**  
26.50  
Schweinschals  
mit Pflaumen  
Gemüse garnitur  
Beilage nach Wahl

**SCHWEINSKRONE**  
35.00  
Braten vom Rücken  
Rosmarinjus  
Gemüse garnitur  
Beilage nach Wahl

**MISTKRATZERLI**  
31.00 (frisch, CH)  
mit Rosmarin  
Gemüse garnitur  
Beilage nach Wahl

## DIE VIER JAHRESZEITEN-MENUS

### Frühlingsmenu A 71.50

Menzinger Mostbröckli  
mit Rispfen Cherry-Tomaten,  
Rucola und geraffeltem Sbrinz  
\*\*\*

Hausgemachte Rindskraftbrühe  
mit Mohn-Pfannkuchen  
\*\*\*

Médailles vom Schweinsfilet  
an feiner Morchelrahmsauce  
Fettuccine-Nudeln  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Marinierte Erdbeeren  
an erfrischender Orangencrème

\* \* \*

### Frühlingsmenu B 70.50

Carpaccio von geräucherter Entenbrust  
mit Salat von zweierlei Spargeln  
\*\*\*

Feine Maiscrèmesuppe  
mit Rauchlachs-Streifen  
und Sauerrahmhaube  
\*\*\*

Rosa gebratener Rindshohrücken  
an Pfeffer-Estragonsauce  
Gebratene Frühlingkartoffeln  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Pfefferminz-Mousse  
mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott

\* \* \*

### Sommermenu A 64.50

Cocktail von Grönland-Crevetten  
mit Mangowürfeli  
an Sauerrahm-Ingwercreme  
auf feingeschnittenem Eisbergsalat  
\*\*\*

Rucolaschaumsuppe  
mit knusprigem  
Blätterteig-Paprika-Flûtes  
\*\*\*

Rosa gebratenes Entenbrüstchen (F)  
auf geschmorten Schalotten  
Portweinjus  
Gebackene Kartoffel-Krapfen  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Hausgemachtes  
Baileys Panna-Cotta und  
marinierte Nektarinen

\* \* \*

### Sommermenu B 81.00

Schweizer Pouletbrüstli leicht  
gebraten und dünn aufgeschnitten  
Salsa-Verde und  
kleines Salat-Bouquet  
\*\*\*

Saiblingfilet aus Edlibacher Zucht  
pochiert an Safransauce  
Gemischter Reis  
\*\*\*

Médailles vom Lammencôte  
an Pommery-Senf-Sauce  
mit Knoblauch  
Kartoffel-Gratin  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Rustikale Schokoladen-Terrine  
mit Vanillesauce und  
Pot-Pourri von Sommerbeeren

\* \* \*

**Herbstmenu A                      77.50**

Rauchforellen-Tartar, angemacht mit  
Zwiebeln, Gurken, Apfel und Quark  
Salatbouquet und knusprige Crostini  
\*\*\*

Linsencrèmesuppe mit Rahmhaube  
und gebratene Speckwürfel  
\*\*\*

Kalbssteak vom Grill  
Rotweinsauce mit Pflaumen  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Vermicelles-Eisparfait  
mit Kirsch parfümiert  
Gedünstetes Birnen-Ragoût

\* \* \*

**Herbstmenu B                      78.00**

Rohschinken vom Wildschwein  
dünn aufgeschnitten  
mit mariniertem Fenchelsalat  
\*\*\*

Klare Entenkraftbrühe  
mit Gemüsestreifen und Portwein  
\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsfilet  
an Estragon-Sabayon  
Kartoffel-Kroketten  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Variation von der Zwetschge  
(Parfait, Mousse und Strudel )  
an Mascarponesauce mit Honig

\* \* \*

**Wintermenu A                      70.50**

Randen und pochiertes Kalbszüngli  
dünn aufgeschnitten  
Balsamico-Olivenöl-Dressing  
\*\*\*

Feine Kürbiscrèmesuppe  
mit Geflügel-Mohn-Klösschen  
\*\*\*\*\*

Ganz gebratenes Schweinsfilet  
auf Steinpilz-Tomaten-Ragoût  
Risotto mit Sbrinz  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Zweifarbige Schokoladen-Mousse  
mit Ananas-Confit

\* \* \*

**Wintermenu B                      80.00**

Nüsslisalat mit gebratenen  
Champignons und Speckstreifen  
an Baumnuss Dressing  
\*\*\*

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
Coulis von zweierlei Peperoni  
Gemischter Reis  
\*\*\*

Glasierter Kalbshohrücken  
an kräftiger Meerrettichsauce  
Papardelle-Nudeln  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Feines Lebkuchen-Eisparfait  
mit in Rotwein pochierten Dörr-Feigen

\* \* \*

## Desserts

Gebrannte Crème		8.50
Caramelköpfl		8.50
Zuger Eiskaffee		10.00
Coupe Danemark		9.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit lauwarmen Waldbeeren		10.00
Birnen- und Mangosorbet mit frischem Fruchtsalat		9.50
Frischer Fruchtsalat	mit Rahm	9.00
	mit Kirsch	10.00
Parfait-glacé Grand Marnier		9.50
Hausgemachte Parfait-glacé je nach Saison		9.50
Sorbet-Teller mit frischen Früchten		10.00
"Ochsen-Gutsch" (Birnensorbet mit Williams)		9.50
Mascarponecrème mit Himbeeren (je nach Saison)		10.50
Desserträume „Ochsen“ (max. 30 Personen)		12.50
Früchtemousse je nach Saison		9.50
Marmorierte Schokoladen-Mousse		9.50

Gerne empfehlen wir auch unsere aktuellen Saisondesserts und Spezialitäten.

Preisänderung vorbehalten

## Was auch noch dazugehört...

- Dekoration** Eine Dekoration haben wir immer auf den Tischen.  
Sollten Sie frische Blumen wünschen, bitten wir Sie, mit Frau Sabine Staub von BlütenStaub an der Hauptstrasse 8 in Menzingen direkt Kontakt aufzunehmen. Tel. 041 755 31 22
- Unterhaltung** Diverse Orchester und Unterhaltungskünstler auf Anfrage
- Personenzahl** Bitte rechtzeitig bekanntgeben, spätestens am Vortag
- Verlängerung** Unsere Mitarbeiter erhalten nach 24.00 Uhr einen Nachtzuschlag, deshalb erlauben wir uns, für eine Verlängerung eine Pauschale zu verrechnen:
- |                     |        |
|---------------------|--------|
| 24.00 bis 01.00 Uhr | 150.00 |
| 24.00 bis 02.00 Uhr | 275.00 |
- Preise** gelten ab 10 Personen pro Gericht, darunter wird ein Zuschlag von 5 - 10 % berechnet  
Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer  
Rechnungen rein netto  
keine Kreditkarten bei Banketten  
Preisänderungen vorbehalten
- Service** ist in allen Preisen inbegriffen
- Hotel** Geschmackvoll und komfortabel eingerichtete Wohlfühl-Zimmer mit Dusche/WC, Haarfön, TV, Radio, etc.  
Bankett-Gäste erhalten einen reduzierten Preis.  
Alle Infos mit Preisen finden Sie auf unserer Website.