

Vorspeisen

Terrine "du Chef" von Reh & Hirsch
mit hausgemachtem Portwein-Zwetschgen-Chutney
Salat-Bouquet
19.00

Kalt geräucherter Hirschrohschinken dünn geschnitten
Preiselbeerschaum und Nüsslisalat
18.50

Salate

Gemischter Salat
11.50

Bunter Saison-Blattsalat
10.50

Nüsslisalat mit Ei (je nach Saison)
12.50

Vorspeisenportionen und Salate als Hauptgang serviert Zuschlag 2.50

... übrigens: unsere hausgemachten Salatsaucen verkaufen wir auch über die Gasse, gekühlt sind sie mindestens 4 Wochen haltbar.

Französische oder Italienische (vegan)

Salatsauce

½ lit

7.50

1

Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Suppen und Fleischlose Gerichte

Klare Wachtel-Kraftbrühe
mit Gemüsestreifen und Cognac
12.50

Crèmesuppe von Marroni und Sellerie
mit Rahmhaube und knusprigen Speckstreifen
11.50

Hubertusteller
eine reichhaltige Auswahl aller Herbst-Köstlichkeiten
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni,
Rotweibirne mit Preiselbeeren
29.50
auf Wunsch mit feiner hausgemachten Wildrahmsauce
2.50

Tortelli mit Kürbisfüllung
an Salzeibutter mit Datteltomaten und geraffelem Sbrinz
Hauptgang 28.50
Vorspeise 18.00

Suppen und Vorspeisenportionen als Hauptgang serviert: Zuschlag 2.50

Fisch

Zanderfilets kross gebraten auf geschmortem Wirsing
Senfrahmsauce
Kleine Bratkartoffeln
36.00

Fleischgerichte

Schweinsfilet-Médailles
an Cognacsauce mit Dörripflaumen
Spätzli und Gemüse garnitur
42.00

Sautierte Rindshuftwürfel «Stroganoff»
an rassisger Paprikasauce mit Champignons, Essiggurken und Peperoni
Fettuccine-Nudeln und Brokkoli mit Mandeln
46.00

Zarte Kalbsschnitzel an Estragonsauce mit rosa Pfeffer
Kartoffeln-Kroketten und Gemüse garnitur
46.00

. . . von der Jagd

Zu allen Wildgerichten unsere hausgemachten Wildbeilagen:
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Rotweibirne mit Preiselbeeren und Spätzli

Hausgebeizter Zuger Hirschkraut nach Jägerart
mit gebratenen Champignons, Speckstreifen und Brotcroûtons
37.00

Zarte Rehschnitzel
an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren
44.00

Rosa gebratenes Hirschentrecôte
auf Eierschwämmli-Steinpilz-Ragoût
45.00

Zarte Schnitzel vom Menzinger Hirsch
an sämiger Wildrahmsauce mit Gin und Rosmarin
42.00

Serviert auf einer reichhaltigen Platte in 2 Gängen,
mit allen Köstlichkeiten des Herbstes
und Wildrahmsauce mit Preiselbeeren:
(Zubereitung ca. 30 Minuten)

Am Stück gebratenes Rehnüssli
ab 2 Personen 56.00

Ganzer Rehrücken
auf Anfrage, bzw. Vorbestellung
ab 2 Personen 64.00

Das Kalb-, Rind- und Schweinefleisch beziehen wir von der Metzgerei Hegglin und ist aus der Region.
Hirsch, Reh je nach Angebot einheimisch oder EU, Wildschwein EU, Hirsch-Schinken AT, Wachtel IT

Unser Klassiker Cordon bleu

aus einheimischem, zartem Schweinefleisch,
serviert mit einer schönen Gemüsegarntur
und knusprigen Pommes frites

Gerne bereiten wir Ihnen das Cordon bleu
auch mit Kalbfleisch zu: Zuschlag 7.50

Das Klassische
mit Schinken und Raclette-Käse
35.00

Tessiner Art
mit Rohschinken und Mozzarella-Käse
36.00

Florentiner Art
mit Schinken, Blattspinat
und zartschmelzendem Taleggio-Käse
37.00

Bauern Art
mit feingeschnittenem Rohess-Speck
und rezentem Appenzellerkäse
37.00

Unser Klassiker Rösti

Frische Kalbsleberli aus der Bratpfanne

"es het, so lang's het"

mit feinen Gartenkräutern und Zwiebeln

Rösti und Brokkoliröschen

38.00

Ochsen-Rösti

mit gebratenen Schweinsfilet-Médailles

und hausgemachter Kräuterbutter überbacken

knusprige Specktranchen und Brokkoliröschen

39.00

Grosse Kalbsbratwurst

mit Zwiebelsauce und Rösti

24.50

Gärtner-Rösti

mit einer Auswahl von verschiedenen Saisongemüsen

und einem Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim

24.50

Pizza-Rösti

mit Schinken, Tomatenscheiben und Mozzarella

23.50

Speck-Rösti

mit knusprig gebratenen Specktranchen und Raclette-Käse

Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim

23.50

Kalte Gerichte

Appenzeller-Teller

Würziges Mostbröckli aus heimischer Produktion

Rohschinken und Appenzeller-Käse

27.50

Menzinger-Teller

mit Schinken, Bauernspeck, Salami und Tilsiter

24.00

Kalter Fleischkäse

eine "dicke" Tranche, angerichtet auf buntem Salatteller

24.00

Wurstsalat

die "beste" Cervelat von der Dorfmetzger Hegglin, angemacht mit French-Dressing und Zwiebeln, garniert mit frischen Salaten

20.00

Wurst-Käsesalat

zusätzlich mit rassigem Bergkäse

22.50

Salatteller

mit frisch zubereiteten Salaten

und gekochtem Freilandei vom "Schwellbüel"-Hof in Neuheim

20.00

Herkunftsdeklaration: Kalb, Rind und Schwein aus der Region

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Hotel & Restaurant OCHSEN in Menzingen. Schön, dass Sie uns Gelegenheit geben, Sie zu verwöhnen. Alle unsere Speisen werden vorwiegend mit frischen Produkten zubereitet.

Das Fleisch beziehen wir ausschliesslich von der Dorfmetzgerei Theres und Markus Hegglin in Menzingen. Die Rinder, Kälber und Schweine die dort fachmännisch verarbeitet werden, stammen von Bauernhöfen aus der Region. Anderes Fleisch kann auch ausländischer Herkunft sein, was auf der Karte angegeben wäre.

Gemüse, Früchte und Salate liefert uns die Mundo AG in Rothenburg. Ergänzend beziehen wir möglichst auch saisonale Produkte von Produzenten aus unserem Dorf.

Das Getränkeangebot ist regional ausgerichtet. Die Brauerei Baar versorgt uns mit ihren Bierspezialitäten. Die Weinkarte spiegelt das Hobby Ihrer Gastgeber wieder - den Genüssen der Weinwelt schenken wir unsere besondere Aufmerksamkeit.

Im Offenausschank servieren wir bestes Menzinger Quellwasser - mit oder ohne CO₂. „Mit Kohlensäure“ wird mit einer Carbonisierungs-Anlage aufbereitet und gekühlt. Das Trinkwasser im OCHSEN fließt durch eine AQUELLIO – Wasserbelebungs- und Kalkschutz-Anlage. Mit hochwertigen Edelsteinen wird unser eh schon gutes Trinkwasser auf natürliche Weise veredelt. Weiterhin bieten wir auf Wunsch auch ein Mineralwasser in der Flasche an.

Wir tun alles für Ihr Wohlbefinden - geniessen Sie Ihren Aufenthalt. Sollten Sie trotzdem einen Grund zur Kritik oder einen Vorschlag zur Verbesserung unserer Leistung haben, so sind wir um Ihre Meinung dankbar. Sind Sie rundum glücklich und zufrieden, so erzählen Sie es Ihren Freunden und Bekannten, herzlichen Dank.

Ihre Gastgeber

Andrea & Peter Hegglin-Manser

Claudio Miori, Küchenchef (Claudio geht nach 26 Jahren im OCHSEN als Küchenchef am 12. Oktober 2024 in seine wohlverdiente Pension)

Matthias Lehnert (ab 1. November 2024)

Melanie Schelbert-Serger, Chef de service und alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Diese Gerichte der Speisekarte können bestellt werden von 11.30 h bis 13.15 h und von 18.00 h bis 21.00 h

**Am Sonntagabend schliesst das Restaurant um 22.00 h.
Die Gerichte der Speisekarte können bis 20.00 h bestellt werden.**

8

Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter