

Vorspeisen

Terrine "du Chef" vom Hirsch & Reh
mit hausgemachtem Holunder-Chutney mit Salat-Bouquet
20.50

Bunter Herbstsalat mit Elsässer Wildsau-Salami
kombiniert mit sautierten Butternusswürfel an Kürbiskern-Dressing
19.50 / ohne Salami 17.50

Salate

Gemischter Salat
12.00

Bunter Saison-Blattsalat
11.00

Nüsslisalat mit Ei (je nach Angebot)
14.00

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.

Wird auf Bestellung abgefüllt, also gleich der Essensbestellung daran denken.

Französische oder Italienische (vegan) Salatsauce	1 lit	12.50
	½ lit	7.00

Suppen

Pastinaken-Birnencrèmesuppe
mit gerösteten Haselnüssen
12.50

Währschafte Minestrone
mit saisonalem Gemüse, Kartoffeln, Bohnen und kleinen Teigwaren
12.50

Fleischlose Gerichte

Hubertusteller
eine reichhaltige Auswahl aller Herbst-Köstlichkeiten
mit Spätzli, Rotkraut (vom Huob-Hof, Baar), Rosenkohl, glasierten Marroni
Rotweinbirne mit Preiselbeeren
31.00
auf Wunsch mit feiner hausgemachten Wildrahmsauce
3.00

Tagliatelle mit sautierten Kürbismwürfel
an leichter Rahmsauce mit Gorgonzola und frischem Thymian
Hauptgang 29.50
Vorspeise 21.50

Suppen und Vorspeisenportionen als Hauptgang serviert, Zuschlag 2.50

Fisch

Pochierte «Brüggli»-Forellenfilets Zuger Art
an Kräuterrahmsauce
Trockenreis und Blattspinat
39.00

Fleischgerichte

Kalbssteak an Apfel-Calvados-Rahmsauce
Spätzli und Gemüse garnitur
54.00

Schweinsfilet-Médallions an milder Gorgonzolasauce
Tagliatelle und Gemüse garnitur
44.00

Zart geschmortes Rindsragoût
an scharfer Kokos-Currysauce mit Pak Choi
Trockenreis mit gerösteten Cashewkernen
Gemüse garnitur
42.00

Herkunftsdeklaration:

Kalb- und Schweinefleisch von Heinzer Muotathal, Rind von Steiner Buechhof Baar,
Hirsch und Gams von Menzinger oder Moutathaler Jagd, Reh AT/SL, Wildsau-Salsiz FR/Prod. CH

. . . von der Jagd

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

Hausgebeizter Hirschpfeffer nach Jäger Art
mit gebratenen Champignons, Speckstreifen und Brotcroûtons
38.00

Hirsch-Geschnetzeltes
an feiner Sauce mit verschiedenen Wald- und Zucht-Pilzen
46.00

Hirsch-Entrecôte
an kräftiger Wildsauce mit Rotwein, Rosmarin und Holunder
50.00

Zarte Rehschnitzel
an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren
46.00

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

Am Stück gebratenes Rehnüssl
ab 2 Personen 58.00

Ganzer Rehrücken
auf Anfrage, bzw. Vorbestellung
ab 2 Personen 68.00

Unser Klassiker Cordon bleu

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

Gerne bereiten wir Ihnen das Cordon bleu
auch mit Kalbfleisch zu: Zuschlag 8.00

Das Klassische
mit Schinken und Raclette-Käse
36.50

Florentiner Art
mit Schinken, Blattspinat
und zartschmelzendem Taleggio-Käse
39.00

Bauern Art
mit feingeschnittenem Rohess-Speck
und rezentem Appenzellerkäse
39.00

Unser Klassiker Rösti

Frische Kalbsleberli aus der Bratpfanne
"es het, so lang's het"
mit feinen Gartenkräutern und Zwiebeln
Rösti und Brokkoliröschen
40.00

Ochsen-Rösti
mit gebratenen Schweinsfilet-Médallions
und hausgemachter Kräuterbutter überbacken
knusprige Specktranchen und Brokkoliröschen
41.00

Grosse Kalbsbratwurst
mit Zwiebelsauce und Rösti
25.50

Gärtner-Rösti
mit einer Auswahl von verschiedenen Saisongemüsen
und einem Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim
25.50

Speck-Rösti
mit knusprig gebratenen Specktranchen und Raclette-Käse
Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim
24.50

Kalte Gerichte

Appenzeller-Teller
Würziges Mostbröckli,
Rohschinken und Appenzeller-Käse
28.50

Menzinger-Teller
mit Schinken, Bauernspeck, Salami und Tilsiter
25.00

Kalter Fleischkäse
eine "dicke" Tranche, angerichtet auf buntem Salatteller
25.00

Wurstsalat
angemacht mit French-Dressing und Zwiebeln
garniert mit frischen Salaten
21.00

Wurst-Käsesalat
zusätzlich mit rassigem Bergkäse
23.50

Salatteller
mit frisch zubereiteten Salaten
und gekochtem Freilandeier vom "Schwellbüel"-Hof in Neuheim
21.00

Herkunftsdeklaration: Kalb, Rind, Schwein und Wurstwaren aus der Schweiz

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. Mit folgenden, lokalen Lieferanten arbeiten wir zusammen:

Mundo AG, Rothenburg
Metzgerei Heinzer, Muotathal
Rotenbach Metz, Menzingen
Steiners Fleisch, Baar

Ueli Berger, Neuheim
Fam. Langenegger, Huobhof, Baar
Ochsenhof, Menzingen

Gemüse, Früchte und Salate
ein Grossteil des Fleisches
Bratwürste und Cervelat
Rindfleisch aus Mutter- /Ammenkuhhaltung,
ist aus graslandbasierter Fütterung, ohne
Kraftfutter und Soja
Eier
wenn im Angebot: Erdbeeren, Nüsslisalat
Kartoffeln

Das Getränkeangebot ist regional ausgerichtet. Die Brauerei Baar versorgt uns mit ihren Bierspezialitäten. Die Weinkarte spiegelt das Hobby Ihrer Gastgeber wider - 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
Melanie Schelbert-Serger, Chef de service
und das gesamte, tolle Team vom OCHSEN Menzingen

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.