

Menuvorschläge für Ihr Bankett

Herzlich willkommen im OCHSEN Menzingen.

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menuauswahl aus frischen, saisonalen und zumeist heimischen Produkten unterbreiten zu dürfen.

Für eine Besprechung des Menus stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns und wir haben genügend Zeit für Sie.

Wir bedanken uns schon jetzt für Ihr Vertrauen und versichern Ihnen unsere volle Aufmerksamkeit bei der Vorbereitung und Durchführung Ihres Anlasses.

Bis bald bei uns "zum Wohlsein".

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

Menus

- wir sind dankbar für eine frühzeitige Bestellung, bitte mind. 2 Wochen vor dem Anlass
- Vorschläge sind beliebig kombinierbar
- Vegi, Vegan, Allergien, etc. werden selbstverständlich berücksichtigt und soweit möglich vom bestellten Menu abgeleitet
- es gibt von allem Nachservice (ausser Einzelstücke Fleisch)
- alles Schweizer Fleisch von der Dorfmetzg (ausser Lamm)
- Forelle und Saibling aus Edlibacher Zucht

Preise

- pro Person, in CHF inklusive Mehrwertsteuer
- Preisänderungen vorbehalten
- gültig ab 10 Personen pro Gericht, darunter werden à la carte-Preise, bzw. je nach Zusammenstellung ein Zuschlag von rund 10 % berechnet

KALTE VORSPEISEN

Hausgebeizter Graved-Lachs mit Dill-Senfsauce, Toast und Butter	17.50
Rauchforellen-Tartar mit Sauerrahm, Zwiebeln und Gurken angemacht Salatbouquet	17.00
Carpaccio vom Menzinger Mostbröckli mit Melonentranchen (Saison)	16.00
Randen-Tartar mit Meerrettich-Dip Nüsslisalat (Saison)	17.00

SALATE

Bunter Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	10.50
Tomatensalat mit Mozzarella	12.50
Nüsslisalat (oder Blattsalat, je nach Saison)	
- mit gerösteten Kernen	10.00
- mit Ei	10.50
- mit sautierten Pilzen	14.00
- mit pikanten Kürbiswürfel an Orangen-Dressing	13.50
- mit gebratenen Forellenfiletstreifen	17.50

FISCH Vorspeise oder Hauptgang

Forellenfilets gebraten, Sauce Tartar Salzkartoffeln	20.00
Saiblingfilet "Zuger Art" Salzkartoffeln oder Trockenreis	21.00
Lachstranche (N) an Dillrahmsauce Roter Camargue-Reis	18.50
Fischgerichte als Hauptgang	+ 15.00

VEGI Vorspeise oder Hauptgang

Raviolini / Tortelli je nach Saison	15.50
- Spargel / Ricotta-Spinat / Kürbis / Pilz an Tomatensauce oder Salbei-Butter	
Pikanter Kichererbsen-Gemüse-Burger auf Tomaten-Coulis, Trockenreis (vegan)	17.50
Linsen-Curry mit Basmati-Reis (vegan)	16.50
Vegi-Gerichte als Hauptgang	+ 12.50

SUPPEN

Bouillon mit Gemüseeinlage	10.50
mit Flädli	10.50
mit Eierstich	10.50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	12.50
Bündner Gerstensuppe	10.50
Klare Gemüsesuppe nach Pflanzertyp	10.50
Minestrone	10.50
Frische Crèmesuppen je nach Saison	10.50
Spargel / Kresse / Petersilie / Zucchini	
Mais / Tomaten / Peperoni-Apfel / Kürbis	
Brokkoli / Sellerie-Marroni / Kokos-Curry	

AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

RAHMSCHNITZEL 30.00 Schweinsschnitzel 39.00 Kalbschnitzel	Pilzrahmsauce Gemüse garnitur Beilage nach Wahl
PICCATA "MILANESE" 29.00 Schweinsschnitzel 37.00 Kalbschnitzel	Schinken u. Champ. Gemüse garnitur Safran-Risotto

CORDON BLEU 30.00 Schweinsschnitzel 38.00 Kalbschnitzel	gefüllt mit Schinken und Käse, paniert Gemüse garnitur Beilage nach Wahl
--	---

GESCHNETZELTES 27.00 Schweinefleisch 35.00 Kalbfleisch	"Zürcher Art" mit Champignons- rahmsauce, Rösti Gemüse garnitur
---	--

REIS "CASIMIR" 29.00 Pouletbrust frisch 27.00 Schweinefleisch 35.00 Kalbfleisch	Geschnetzeltes an Currysauce/Früchte Gemüse garnitur Trockenreis
---	---

WIENERSCHNITZEL 27.00 Schweinsschnitzel 35.00 Kalbschnitzel	paniert, in Butter gebraten Gemüse garnitur Beilage nach Wahl
--	--

STEAK "NORMANDE" 34.00 vom Schwein 45.00 vom Kalb	Calvadossauce mit Apfelwürfeli Gemüse garnitur Beilage nach Wahl
--	---

STEAK "MORILLES" 37.00 vom Schwein 48.00 vom Kalb	Morchelrahmsauce Gemüse garnitur Beilage nach Wahl
--	--

POULARDENBRUST 35.00 (frisch, CH)	auf Schalottenconfit mit Balsamicojus Gemüse garnitur Beilage nach Wahl
---	--

BEILAGEN NACH WAHL

Trockenreis	Butternudeln
Spätzli	Kartoffel-Gratin
Pommes frites	Kartoffel-Kroketten
Dauphine-Kartoffeln	Kartoffelstock
Butter-Rösti	Zuschlag 1.50
→ 2. Stärkebeilage	Zuschlag 1.50

SPEZIELLES UND FESTLICHES

SCHWEINSFILET-MEDAILLONS 39.00	Whiskysauce Früchte-Deko Gemüse garnitur Beilage nach Wahl
KALBSFILET-MIGNONS 48.00	an Zitronensauce Gemüse garnitur Beilage nach Wahl
RINDSFILET-MEDAILLONS 49.00	Steinpilze & Kräuter Safran-Risotto Gemüse garnitur
CHÂTEAUBRIAND 54.00	Béarnaise-Sauce Gemüse garnitur Beilage nach Wahl
LES TROIS FILETS DU PATRON 54.00 (in zwei Gängen) 64.00 (in drei Gängen)	Schweinsfilet an Whiskysauce Gemüse garnitur, Reis Kalbsfilet an Pilzrahmsauce Gemüse garnitur Nudeln Rindsfilet mit Béarnaise-Sauce Gemüse garnitur Kartoffel-Kroketten
LAMMENTRECÔTE 44.00 (frisch, NZ)	Pommery-Senfsauce Gemüse garnitur Beilage nach Wahl
LAMMCARRE "PROVENCALE" 43.00 (frisch, NZ)	mit Kräutern und Knoblauch Gemüse garnitur Beilage nach Wahl

AUS DEM OFEN

GESPICKTER RINDSSCHMORBRATEN 31.00	Gemüse garnitur Kartoffelstock
KALBSHAXE NACH BURGUNDER ART 35.00	glasiert Gemüse garnitur Beilage nach Wahl
KALBSSCHULTERBRATEN 36.00	an Pilzrahmsauce Gemüse garnitur Beilage nach Wahl
HAUSGEMACHTER HACKBRATEN 28.50	Rind und Schwein Senf-Knoblisauce Gemüse garnitur Spätzli
SCHWEINSHALSBRATEN 28.50	mit Kräutern Gemüse garnitur Beilage nach Wahl
SCHWEDENBRATEN 29.00	Schweinschals mit Pflaumen Gemüse garnitur Beilage nach Wahl
RINDSHOHRÜCKEN 39.00	rosa gebraten Pfeffer-Estragonsauce Gemüse garnitur Beilage nach Wahl
MISTKRATZERLI 34.00 (frisch, CH)	mit Rosmarin Gemüse garnitur Beilage nach Wahl

DIE VIER JAHRESZEITEN-MENUS

Frühlingsmenu 1 84.00

Rauchlachs-Tartar (N)
Sauerrahm, Apfel, Gurken, Zwiebel
Salatbouquet und Crostini

Feine Spargelcrèmesuppe
mit Rahmhaube

Ganzer Kalbshohrücken aus dem Ofen
auf Ragoût von Morcheln und Lauch
Fettuccine-Nudeln
Gemüse garnitur

Schokoladen-Variation
Mousse, Terrine, Eisparfait
mit Rhabarber-Kompott

* * *

Frühlingsmenu 2 89.00

Gebratenes Pouletbrüstchen
in dünnen Tranchen
Salat von zweierlei Spargeln
Tomaten-Vinaigrette

Kross gebratenes Zanderfilet
an Senfrahmsauce
Wildreis-Mix

Schweinsfilet-Médaille
an Calvadossauce
Kleine Bratkartoffeln
Gemüse garnitur

Erfrischendes Limetten-Eisparfait
mit marinierten Erdbeeren

* * *

Sommermenu 1 74.00

Kalbsnüssli pochiert, dünn geschnitten
mit Salsa-Verde mariniert
Sommerliches Salatbouquet

Lauch-Kartoffelsuppe lauwarm
Knusprige Knoblauch-Croûtons

Gebratene Poulardenbrust
auf geschmorten Schalotten
Portweinjus
Griess-Gnocchi
Gemüse garnitur

Hausgemachtes
Mohn-Panna-Cotta
mit frischen Beeren

* * *

Sommermenu 2 81.00

Grönland-Crevetten an Cocktailsauce
mit Meerrettich und Cognac
auf Kressesalat

Ratatouille-Suppe
mit hausgemachten Grissini

Lamm-Médailles "Provençale"
Rotweinjus, Knoblauch, Kräuter, Tomatenwürfel
Kartoffel-Gratin
Gemüse garnitur

Pistazien-Honig-Eisparfait
mit Aprikosen-Kompott

* * *

Herbstmenu 1 85.00

Hausgemachte Wildterrine
mit Apfel-Selleriesalat
Preiselbeer-Schaum

Maiscrèmesuppe mit Curry parfümiert

Kalbssteak gebraten
Cognacsauce mit Pflaumen
Hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur

Zimt-Baumnuß-Eisparfait
auf Birnen-Kompott

* * *

Herbstmenu 2 78.00

Carpaccio von geräucherter Entenbrust (F)
roh marinierter Fenchelsalat

Klare Ochsenchwanzsuppe
mit Gemüsestreifen und Cognac

Ganz gebratenes Schweinsfilet
auf Steinpilz-Tomaten-Ragoût
Risotto mit Parmesan
Gemüse garnitur

Dunkle Schokoladen-Mousse
an Baileyssauce

* * *

Wintermenu 1 82.00

Menzinger Mostbröckli
Rucolasalat
Geraffelter Sbrinz

Braune Linsencrèmesuppe
mit knusprigen Speckstreifen

Am Stück gebratenes Kalbsnierstück
an Weissweinsauce mit Dörrtomaten
Dauphine-Kartoffeln
Gemüse garnitur

Luftige Lebkuchen-Mousse
mit pochierten Dörrfeigen

* * *

Wintermenu 2 77.00

Nüsslisalat mit gebratenen
Champignons und Speckstreifen
an Baumnuß Dressing

Kürbiscrèmesuppe mit Lauchstreifen
und Rahmhaube

Roastbeef rosa gebraten
Rassige Sauce mit zweierlei Pfeffer
Kartoffel-Kroketten
Gemüse garnitur

Schokoladen-Eisparfait
mit Ananas-Kompott und Minzensauce

* * *

Desserts

Gebrannte Crème		9.50
Caramelköppli		9.50
Zuger Eiskaffee		11.00
Coupe Danemark		10.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit lauwarmen Waldbeeren		11.50
Birnen- und Mangosorbet mit frischem Fruchtsalat		10.50
Frischer Fruchtsalat	mit Rahm	10.00
	mit Kirsch	11.00
Parfait-glacé Grand Marnier		10.50
Hausgemachte Parfait-glacé je nach Saison		10.50
Sorbet-Teller mit frischen Früchten		11.50
"Ochsen-Gutsch" (Birnensorbet mit Williams)		10.50
Hausgemachtes Schoggi-Chüechli mit "Ochsen-Gutsch" im Gläsli		13.00
Mascarponecrème mit Beeren (je nach Saison)		11.50
Dessert-Variation „Ochsen“ (max. 30 Personen)		15.00
Früchtemousse je nach Saison		10.50
Marmorierte Schokoladen-Mousse		10.50

Gerne empfehlen wir auch unsere aktuellen Saisondesserts.

Was auch noch dazugehört...

- Das Gedeck** Immer ein mit Stoff schön gedeckter Tisch mit einer passenden Dekoration.
Sollten Sie frische Blumen wünschen, bitten wir Sie, mit Frau Sabina Suter von BlütenStaub an der Hauptstrasse 8 in Menzingen direkt Kontakt aufzunehmen. Tel. 041 755 31 22
- Personenzahl** Bei der Bestellung genügt die ungefähre Anzahl Gäste. 2 Tage vor dem Anlass jedoch so genau wie möglich. Erscheinen weniger Gäste als bestellt, verrechnen wir ab 10 % Abweichung, 50 % des Menupreises
- Verlängerung** Unsere Mitarbeiter erhalten nach 24.00 Uhr einen Nachtzuschlag, deshalb erheben wir für Verlängerungen eine Gebühr:
- | | |
|---------------------|--------|
| 24.00 bis 01.00 Uhr | 160.00 |
| 24.00 bis 02.00 Uhr | 300.00 |
- Preise** gelten ab 10 Personen pro Gericht, darunter wird ein Zuschlag von 5 - 10 % berechnet
Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer
Rechnungen rein netto
wir akzeptieren 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.

Für das kleine Budget

Preise bei mind. 10 Personen

Menu für Ihren Anlass unter der Woche (Montag bis Freitag)

- bitte einigen Sie sich auf ein Menu in der Gruppe, kein Wahlmenu
- Vegi, Vegan, Allergien, etc. werden selbstverständlich berücksichtigt und vom bestellten Menu abgeleitet
- Aufgedeckt wird mit Tischset und Zellstoffserviette
- beim Hauptgang gibt es Nachservice von allem

Vorspeisen

Hausgemachte Crèmesuppe oder Kraftbrühe mit Einlage

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen

Mozzarella-Carpaccio mit Brokkoli und Pinien / *

Hauptgänge

Schweins-Piccata „Milanese“

Safran-Risotto

Gemüse garnitur

Hausgemachter Hackbraten Rind/Schwein

an Senf-Knoblisauce

Spätzli

Gemüse garnitur

Poulet-Geschnetzelttes an Champignonssauce

Rösti

Gemüse garnitur

Desserts

Grosi's gebrannte Crème mit Mandeln

Feines Panna Cotta mit Fruchtkompott (Saison)

Coupe Danemark

2-Gang-Menu

CHF 32.00 / * CHF 36.00

3-Gang-Menu

CHF 42.00 / * CHF 46.00