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

<u>Menus</u>

- wir sind dankbar f
 ür eine fr
 ühzeitige Bestellung, bitte mind. 2 Wochen vor dem Anlass
- Vorschläge sind beliebig kombinierbar
- Vegi werden, bei weniger als 10 Portionen, vom bestellten Menu abgeleitet oder individuell vor Ort besprochen
- Vegan, Allergien, etc. und werden soweit möglich vom bestellten Menu abgeleitet, bitte im Voraus melden
- es gibt von allem Nachservice (ausser Einzelstücke Fleisch)

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

K	Α	LT	Έ	V	O	R	S	Р	E	IS	E	Ν

AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

Hausgebeizter Graved-Lachs	18.40	RAHMSCHNITZEL	Pilzrahmsauce		
mit Dill-Senfsauce, Toast und Butter	47.00	31.50 Schweinsschnitzel	Gemüsegarnitur		
Rauchforellen-Tartar mit Sauerrahm, Zwiebeln und Gurken angemacht	17.90	41.00 Kalbschnitzel	Beilage nach Wahl		
Salatbouquet					
Carpaccio vom Menzinger Mostbröckli	16.80	PICCATA "MILANESE"	Schinken u. Champ.		
mit Melonentranchen (Saison)		30.50 Schweinsschnitzel	Gemüsegarnitur		
Randen-Tartar mit Meerrettich-Dip	17.90	39.00 Kalbschnitzel	Safran-Risotto		
Nüsslisalat (Saison)					
SALATE		CORDON BLEU	gefüllt mit Schinken		
57 L27 C1 Z		31.50 Schweinsschnitzel	und Käse, paniert		
Bunter Blattsalat	10.00	40.00 Kalbschnitzel	Gemüsegarnitur		
Gemischter Salat	11.00		Beilage nach Wahl		
Tomatensalat mit Mozzarella	13.20				
Nüsslisalat (oder Blattsalat, je nach Sa - mit gerösteten Kernen	10.50	GESCHNETZELTES	"Zürcher Art"		
- mit Ei	11.00	28.50 Schweinefleisch	mit Champignons-		
- mit sautierten Pilzen	14.70	37.00 Kalbfleisch	rahmsauce, Rösti		
- mit pikanten Kürbiswürfel an	14.20		Gemüsegarnitur		
Orangen-Dressing					
- mit gebratenen Forellenfiletstreifen	18.40	REIS "CASIMIR"	Geschnetzeltes an		
EISCH Voranging oder Haunte	ana .	30.50 Pouletbrust frisch	Currysauce/Früchte		
FISCH Vorspeise oder Haupto	jany	28.50 Schweinefleisch	Gemüsegarnitur		
Forellenfilets gebraten, Sauce Tartar	21.00	37.00 Kalbfleisch	Trockenreis		
Salzkartoffeln					
Saibllingfilet "Zuger Art"	22.00	WENEDOOUNITZE	and the Double		
Salzkartoffeln oder Trockenreis	40.50	WIENERSCHNITZEL 28.50 Schwein	paniert, in Butter gebraten		
Lachstranche (N) an Dillrahmsauce Roter Camargue-Reis	19.50	37.00 Kalb	Gemüsegarnitur		
•	. 15.00	or loo rais	Beilage nach Wahl		
Fischgerichte als Hauptgang	+ 15.80		Ü		
VEGI Vorspeise oder Hauptga	ing	STEAK "NORMANDE"	Calvadossauce		
	•	36.00 vom Schwein	mit Apfelwürfeli		
Vegi werden, bei weniger als 10 Portionen, vom Menu abgeleitet oder individuell vor Ort besproci		47.50 vom Kalb	Gemüsegarnitur		
-			Beilage nach Wahl		
Raviolini / Tortelli je nach Saison	16.30				
 Spargel / Ricotta-Spinat / Kürbis / Pilz an Tomatensauce oder Salbei-Butter 	_	STEAK "MORILLES"	Morchelrahmsauce		
Pikanter Kichererbsen-Gemüse-Burger	18.40	39.00 vom Schwein	Gemüsegarnitur		
auf Tomaten-Coulis, Trockenreis (veg		50.50 vom Kalb	Beilage nach Wahl		
Linsen-Curry mit Basmati-Reis (vegan)			· ·		
Vegi-Gerichte als Hauptgang	+ 13.20	POULARDENBRUST	auf Schalottenconfit		
SUPPEN		37.00 (frisch, CH)	mit Balsamicojus		
SUFFLIN			Gemüsegarnitur		
Bouillon mit Gemüseeinlage	11.00		Beilage nach Wahl		
mit Flädli	11.00				
mit Eierstich	11.00	BEILAGEN NACH W	'AHI		
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	y 13.20 11.00		7 v. 1 i		
Bündner Gerstensuppe Klare Gemüsesuppe nach Pflanzerart	11.00	Trockenreis	Butternudeln		
Minestrone	11.00	Spätzli	Kartoffel-Gratin		
Frische Crèmesuppen je nach Saison	11.00	Pommes frites Dauphine-Kartoffeln	Kartoffel-Kroketten Kartoffelstock		
Spargel / Kresse / Petersilie / Zucchel		Butter-Rösti			
Mais / Tomaten / Peperoni-Apfel / Kür		→ 2 Stärkeheilage	Zuschlag 2.00		

→ 2. Stärkebeilage

Zuschlag 2.00

Brokkoli / Sellerie-Marroni / Kokos-Curry

SPEZIELLES UND FESTLICHES

AUS DEM OFEN

SCHWEINSFILET-MEDAILLONS

41.00

Whiskysauce Früchte-Deko Gemüsegarnitur Beilage nach Wahl **GESPICKTER RINDSSCHMORBRATEN**

32.50 Gemüsegarnitur

Kartoffelstock

KALBSFILET-MIGNONS an Zitronensauce

52.50

an Zitronensauce Gemüsegarnitur Beilage nach Wahl KALBSHAXE NACH BURGUNDER ART

37.00 glasiert

Gemüsegarnitur Beilage nach Wahl

RINDSFILET-MEDAILLONS

51.50

Steinpilze & Kräuter Safran-Risotto Gemüsegarnitur

KALBSSCHULTERBRATEN

38.00 an Pilzrahmsauce

Gemüsegarnitur Beilage nach Wahl

CHÂTEAUBRIAND

58.00

Béarnaise-Sauce Gemüsegarnitur Beilage nach Wahl

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

30.00 Rind und Schwein

Senf-Knoblisauce Gemüsegarnitur Spätzli

LES TROIS FILETS DU PATRON

58.00 (in zwei Gängen) 68.00 (in drei Gängen) Schweinsfilet

an Whiskysauce Gemüsegarnitur, Reis

Kalbsfilet

an Pilzrahmsauce Gemüsegarnitur

Nudeln Rindsfilet

mit Béarnaise-Sauce Gemüsegarnitur Kartoffel-Kroketten **SCHWEINSHALSBRATEN**

30.00 mit Kräutern

Gemüsegarnitur Beilage nach Wahl

offel-Kroketten
SCHWEDENBRATEN

30.50

mit Pflaumen Gemüsegarnitur Beilage nach Wahl

Schweinshals

LAMMENTRECÔTE

46.00 (frisch, NZ)

Pommery-Senfsauce Gemüsegarnitur

Beilage nach Wahl

RINDSHOHRÜCKEN

41.00

rosa gebraten

Pfeffer-Estragonsauce

Gemüsegarnitur Beilage nach Wahl

LAMMCARRE
"PROVENCALE"
45.00 (frisch, NZ)

mit Kräutern und Knoblauch Gemüsegarnitur Beilage nach Wahl

> MISTKRATZERLI 36.00 (frisch, CH)

mit Rosmarin Gemüsegarnitur Beilage nach Wahl

DIE VIER JAHRESZEITEN-MENUS

Frühlingsmenu 1 88.00

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 Gemüsegarnitur

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

* * *

Frühlingsmenu 2 89.00

Salat von zweierlei Spargeln Blattsalatbouquet Tomaten-Vinaigrette

Kross gebratenes Zanderfilet (EU) an Senfrahmsauce Wildreis-Mix

Schweinsfilet-Médaillons an Calvadossauce Kleine Bratkartoffeln Gemüsegarnitur

Erfrischendes Limetten-Eisparfait mit marinierten Erdbeeren

* * *

Sommermenu 1 78.00

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

Lauch-Kartoffelsuppe lauwarm Knusprige Knoblauch-Croûtons

Gebratene Poulardenbrust auf geschmorten Schalotten Portweinjus Griess-Gnocchi Gemüsegarnitur

Hausgemachtes Mohn-Panna-Cotta mit frischen Beeren Sommermenu 2

85.00

Grönland-Crevetten an Cocktailsauce mit Meerrettich und Cognac auf Kressesalat

Ratatouille-Suppe mit hausgemachten Grissini

Lamm-Médaillons "Provençale"
Rotweinjus, Knoblauch, Kräuter, Tomatenwürfel
Kartoffel-Gratin
Gemüsegarnitur

Pistazien-Honig-Eisparfait mit Aprikosen-Kompott

* * *

* * *

Herbstmenu 1

89.00

Herbstmenu 2

82.00

Hausgemachte Wildterrine mit Apfel-Selleriesalat Preiselbeer-Schaum

Maiscrèmesuppe mit Curry parfümiert

Kalbssteak gebraten Cognacsauce mit Pflaumen Hausgemachte Spätzli Gemüsegarnitur

Zimt-Baumnuss-Eisparfait auf Birnen-Kompott

Carpaccio von geräucherter Entenbrust (F) roh marinierter Fenchelsalat

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsestreifen und Cognac

Ganz gebratenes Schweinsfilet auf Steinpilz-Tomaten-Ragoût Risotto mit Parmesan Gemüsegarnitur

Dunkle Schokoladen-Mousse an Baileyssauce

Wintermenu 1

86.00

Wintermenu 2

81.00

Menzinger Mostbröckli Rucolasalat Geraffelter Sbrinz

Braune Linsencrèmesuppe mit knusprigen Speckstreifen

Am Stück gebratenes Kalbsnierstück an Weissweinsauce mit Dörrtomaten Dauphine-Kartoffeln Gemüsegarnitur

Luftige Lebkuchen-Mousse

mit pochierten Dörrfeigen

Nüsslisalat mit gebratenen Champignons und Speckstreifen an Baumnuss Dressing

Kürbiscrèmesuppe mit Lauchstreifen und Rahmhaube

Roastbeef rosa gebraten Rassige Sauce mit zweierlei Pfeffer Kartoffel-Kroketten Gemüsegarnitur

Schokoladen-Eisparfait mit Ananas-Kompott und Minzensauce

* * *

* * *

Desserts

Gebrannte Crème		10.00		
Caramelköpfli		10.00		
Zuger Eiskaffee		11.50		
Coupe Danemark		11.00		
Hausgemachtes Panna Cotta mit lauwarmen Waldbeeren				
Birnen- und Mangosorbet mit frischem Fruchtsalat				
Frischer Fruchtsalat	mit Rahm mit Kirsch	11.00 12.00		
Parfait-glacé Grand Marnier		11.50		
Hausgemachte Parfait-glacé je nach Saison		11.50		
Sorbet-Teller mit frischen Früchten		11.50		
"Ochsen-Gutsch" (Birnensorbet mit Williams)		11.00		
Hausgemachtes Schoggi-Chüechli mit "Ochsen-G	utsch" im Gläsli	13.50		
Mascarponecrème mit Beeren (je nach Saison)		12.00		
Dessert-Variation "Ochsen" (max. 30 Personen)		16.00		
Früchtemousse je nach Saison		11.50		
Marmorierte Schokoladen-Mousse				

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 Nacht-

zuschlag, 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 rund 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 berücksichtig 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 Gemüsegarnitur

Hausgemachter Hackbraten Rind/Schwein an Senf-Knoblisauce Spätzli Gemüsegarnitur

Poulet-Geschnetzeltes an Champignonssauce Rösti Gemüsegarnitur

Desserts

Grosi's gebrannte Crème mit Mandeln

Feines Panna Cotta mit Fruchtkompott (Saison)

Coupe Danemark

2-Gang-Menu CHF 34.00 /* CHF 38.00 3-Gang-Menu CHF 44.00 /* CHF 48.00