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 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

KALTE VORSPEISEN

Hausgebeizter Graved-Lachs mit Dill-Senfsauce, Toast und Butter	18.40
Rauchforellen-Tartar mit Sauerrahm, Zwiebeln und Gurken angemacht Salatbouquet	17.90
Carpaccio vom Muotathaler Mostbröckli mit Melonentranchen (Saison)	16.80
Randen-Tartar mit Meerrettich-Dip Nüsslisalat (Saison)	17.90

SALATE

Bunter Blattsalat	10.00
Gemischter Salat	11.00
Tomatensalat mit Mozzarella	13.20
Nüsslisalat (oder Blattsalat, je nach Saison)	
- mit gerösteten Kernen	10.50
- mit Ei	11.00
- mit sautierten Pilzen	14.70
- mit pikanten Kürbiswürfel an Orangen-Dressing	14.20
- mit gebratenen Forellenfiletstreifen	18.40

FISCH Vorspeise oder Hauptgang

Forellenfilets gebraten, Sauce Tartar Salzkartoffeln	21.00
Saibllingfilet "Zuger Art" Salzkartoffeln oder Trockenreis	22.00
Lachstranche (N) an Dillrahmsauce Roter Camargue-Reis	19.50
Fischgerichte als Hauptgang	+ 15.80

VEGI Vorspeise oder Hauptgang

Vegi werden, bei weniger als 10 Portionen, vom bestellten Menu abgeleitet oder individuell vor Ort besprochen

Raviolini / Tortelli je nach Saison - Spargel / Ricotta-Spinat / Kürbis / Pilz an Tomatensauce oder Salbei-Butter	16.30
Pikanter Kichererbsen-Gemüse-Burger auf Tomaten-Coulis, Trockenreis (vegan)	18.40
Linsen-Curry mit Basmati-Reis (vegan)	17.40
Vegi-Gerichte als Hauptgang	+ 13.20

SUPPEN

Bouillon	mit Gemüseeinlage	11.00
	mit Flädli	11.00
	mit Eierstich	11.00
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry		13.20
Bündner Gerstensuppe		11.00
Klare Gemüsesuppe nach Pflanzerart		11.00
Minestrone		11.00
Frische Crèmesuppen je nach Saison		11.00
Spargel / Kresse / Petersilie / Zucchetti Mais / Tomaten / Peperoni-Apfel / Kürbis Brokkoli / Sellerie-Marroni / Kokos-Curry		

AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

RAHMSCHNITZEL	Pilzrahmsauce
31.50 Schweinsschnitzel	Gemüsegarnitur
41.00 Kalbschnitzel	Beilage nach Wahl
PICCATA "MILANESE"	Schinken u. Champ.
30.50 Schweinsschnitzel	Gemüsegarnitur
39.00 Kalbschnitzel	Safran-Risotto
CORDON BLEU	gefüllt mit Schinken
31.50 Schweinsschnitzel	und Käse, paniert
40.00 Kalbschnitzel	Gemüsegarnitur
	Beilage nach Wahl
GESCHNETZELTES	"Zürcher Art"
28.50 Schweinefleisch	mit Champignons-
37.00 Kalbfleisch	rahmsauce, Rösti
	Gemüsegarnitur
REIS "CASIMIR"	Geschnetzeltes an
30.50 Pouletbrust frisch	Currysauce / Früchte
28.50 Schweinefleisch	Gemüsegarnitur
37.00 Kalbfleisch	Trockenreis
WIENERSCHNITZEL	paniert, in Butter
28.50 Schwein	gebraten
37.00 Kalb	Gemüsegarnitur
	Beilage nach Wahl
STEAK "NORMANDE"	Calvadossauce
36.00 vom Schwein	mit Apfelwürfeli
47.50 vom Kalb	Gemüsegarnitur
	Beilage nach Wahl
STEAK "MORILLES"	Morchelrahmsauce
39.00 vom Schwein	Gemüsegarnitur
50.50 vom Kalb	Beilage nach Wahl
POULARDENBRUST	auf Schalottenconfit
37.00 (frisch, CH)	mit Balsamicojus
	Gemüsegarnitur
	Beilage nach Wahl

BEILAGEN NACH WAHL

Trockenreis	Butternudeln
Spätzli	Kartoffel-Gratin
Pommes frites	Kartoffel-Kroketten
Dauphine-Kartoffeln	Kartoffelstock
Butter-Rösti	Zuschlag 2.00
➔ 2. Stärkebeilage	**Zuschlag 2.00**

SPEZIELLES UND FESTLICHES

SCHWEINSFILET-MEDAILLONS
41.00
Whiskysauce
Früchte-Deko
Gemüsegarnitur
Beilage nach Wahl

KALBSFILET-MIGNONS
52.50
an Zitronensauce
Gemüsegarnitur
Beilage nach Wahl

RINDSFILET-MEDAILLONS
51.50
Steinpilze & Kräuter
Safran-Risotto
Gemüsegarnitur

CHÂTEAUBRIAND
58.00
Béarnaise-Sauce
Gemüsegarnitur
Beilage nach Wahl

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

LAMMENTRECÔTE
46.00 (frisch, NZ)
Pommery-Senfsauce
Gemüsegarnitur
Beilage nach Wahl

LAMMCARRE "PROVENCALE"
45.00 (frisch, NZ)
mit Kräutern
und Knoblauch
Gemüsegarnitur
Beilage nach Wahl

AUS DEM OFEN

GESPICKTER RINDSSCHMORBRATEN
32.50
Gemüsegarnitur
Kartoffelstock

KALBSHAXE NACH BURGUNDER ART
37.00
glasiert
Gemüsegarnitur
Beilage nach Wahl

KALBSSCHULTERBRATEN
38.00
an Pilzrahmsauce
Gemüsegarnitur
Beilage nach Wahl

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN
30.00
Rind und Schwein
Senf-Knoblisauce
Gemüsegarnitur
Spätzli

SCHWEINSHALSBRATEN
30.00
mit Kräutern
Gemüsegarnitur
Beilage nach Wahl

SCHWEDENBRATEN
30.50
Schweinshals
mit Pflaumen
Gemüsegarnitur
Beilage nach Wahl

RINDSHOHRÜCKEN
41.00
rosa gebraten
Pfeffer-Estragonsauce
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

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

* * *

Herbstmenu 2 82.00

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

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

* * *

Wintermenu 2 81.00

Nüsslisalat mit gebratenen
Champignons und Speckstreifen
an Baumnuss Dressing
***
Kürbiscrèmesuppe mit Lauchstreifen
und Rahmhaube
***
Roastbeef rosa gebraten
Rassige Sauce mit zweierlei Pfeffer
Kartoffel-Kroketten
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		12.00
Birnen- und Mangosorbet mit frischem Fruchtsalat		11.50
Frischer Fruchtsalat	mit Rahm	11.00
	mit Kirsch	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-Gutsch" 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		11.50

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 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