

Vorspeisen

Dünne Tranchen von der Rindsnuss
kalt serviert mit einer Gemüse-Vinaigrette und Spargel-Rauten
Bukett aus Blattsalaten an Hausdressing
20.50

Brokkoli-Basilikum-Mousse
mit Joghurt-Limetten-Sauce
Salatstrauss
18.50

Salate

Gemischter Salat
12.00

Bunter Saison-Blatssalat
11.00

Nüsslisalat mit Ei (je nach Angebot)
13.00

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.

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

1 Hotel & Restaurant OCHSEN Menzingen, Preise in CHF und inklusive 8.1 % MWST
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.

Suppen und fleischlose Gerichte

Rindskraftbrühe
mit Kräuterflädli und Spargelrauten
12.00

Blumenkohlsuppe
mit Petersilien-Pesto und gerösteten Haselnüssen
12.00

Crémiges Tomaten-Weisswein-Risotto
mit Champignons und feinem Spinat
dazu weisser Spargel
Hauptgang 29.50 Vorspeise 19.00

Weisse Donau - oder Deutsche Spargeln *je nach Angebot*

mit luftiger Sauce Hollandaise als Hauptgang in 2 Gängen serviert
Hauptgang 35.50 Vorspeise 23.00

mit brauner Butter, Parmesan und Spiegelei
Hauptgang 33.50 Vorspeise 22.50

dünn aufgeschnittener Bündner Rohschinken als Beilage
10.00

Suppen und Vorspeisenportionen als Hauptgang serviert, Zuschlag 2.50

Fisch

Pochierter Wolfsbarsch (GR)
an leichter Zitronen-Safransauce
Weisser Spargel und Trockenreis
39.00

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Weisse Spargeln
Fettuccine
52.00

Steiner's Rindshuftsteak mit Kräuterjus
Hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur
50.00

Gebratene Lammfilets mit Pfefferminz-Jus
Frühlingskartoffeln und Gemüse garnitur
46.00

Schweinsfilet-Médailles mit Rosa-Pfeffer-Kräuterbutter
Gebratene Frühlingskartoffeln
Gemüse garnitur
44.00

Hausgemachter Hackbraten Rind & Schwein mit Estragonjus
Tomaten-Weisswein-Risotto
Gemüse garnitur
34.00

Herkunftsdeklaration: Alles Schweizer Fleisch, ausser Lamm NZ.

3

Hotel & Restaurant OCHSEN Menzingen, Preise in CHF und inklusive 8.1 % MWST
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.

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

Tessiner Art
mit Rohschinken und Mozzarella-Käse
37.50

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

Bauern Art
mit feingeschnittenem Rohess-Speck
und rezentem Appenzellerkäse
39.00

Unser Klassiker Röstli

Frische Kalbsleberli aus der Bratpfanne

"es het, so lang's het"

mit feinen Gartenkräutern und Zwiebeln

Röstli und Brokkoliröschen

40.00

Ochsen-Röstli

mit gebratenen Schweinsfilet-Médailles

und hausgemachter Kräuterbutter überbacken

knusprige Specktranchen und Brokkoliröschen

41.00

Grosse Kalbsbratwurst

mit Zwiebelsauce und Röstli

25.50

Gärtner-Röstli

mit einer Auswahl von verschiedenen Saisongemüsen

und einem Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim

25.50

Pizza-Röstli

mit Schinken, Tomatenscheiben und Mozzarella

24.50

Speck-Röstli

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 Freilandei 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.

Gemüse, Früchte und Salate liefert uns die Mundo AG in Rothenburg. Das Fleisch liefert uns die Metzgerei Heinzer Moutathal. 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 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
Stefan Läderach, Küchenchef
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.**