



# Speisen

## zur individuellen **Menugestaltung**



### **HERZLICH WILLKOMMEN IM OCHSEN ZUG**

Herzlichen Dank für Ihr Interesse im Ochsen Ihr Event zu planen. Egal ob Firmenanlass, Hochzeit, Vereinsnlass, Familienfier, Geburtstag, Geschäftsessen oder zum Abschied eines lieben Menschen und Anlässe verschiedenster Art, wir stehen mit unserer langjährigen Erfahrung und der richtigen Lokalität für einen gelungenen Anlass. Wir freuen uns, Sie bei Ihrer Planung mit unserer Expertise zu unterstützen und zu beraten.

Unsere Küche verwöhnt Sie mit den besten Produkten und wie immer möglich mit saisonalen und regionalen Produkten frisch vom Markt.

Aus unserem Weinkeller mit über 1900 Flaschen suchen wir das passende Angebot für Ihren Anlass und stehen gerne beratend zur Seite um den richtigen Wein nach Ihrem Gusto zu finden.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei uns im Ochsen

Ihre Gastgeberfamilie & Team

Matthias & Eveline Hegglin

**KALTE VORSPEISEN**

<b>Andalusische Gazpacho</b>	<b>13.50</b>
<b>Melonenkaltschale</b>	<b>13.50</b>
<b>Gurkenkaltschale</b>	<b>13.50</b>
<b>Crevettencocktail</b> Avocado	<b>24.00</b>
<b>Vitello tonnato</b> Thunfischsauce   Kapern	<b>24.00</b>
<b>Spanischer Serrano-Schinken</b> Melone	<b>25.50</b>
<b>Gourmetseller</b> Crevettencocktail   geräucherte Forelle Roastbeef   Lachs   Terrine der Saison	<b>29.00</b>
<b>Geräucherter Lachs</b> Meerrettichschaum	<b>28.50</b>
<b>Carpaccio vom Schweizer Weiderind</b> Parmesan   Olivenöl	<b>28.50</b>
<b>Hausgemachte Entenleberterrine</b> Brioche-toast	<b>34.50</b>
<b>Kalbs, oder Wildfleischterrine (saisonal)</b> Cumberlandsauce   Waldorfsalat	<b>24.50</b>



## WARME VORSPEISEN

<b>Artischocken (saisonal)</b> gebratenen Champignons   Parmesan	<b>26.50</b>
<b>Gemischtes Gemüse im Tempuramantel</b>	<b>25.50</b>
<b>Blätterteigpastetli</b> Milken	<b>25.50</b>
<b>Blätterteigpastetli</b> gemischte Pilze	<b>25.50</b>
<b>Kalbfleischravioli</b> Salbeibutter	<b>21.00</b>
<b>Spinat-Ricotta Tortelloni</b> tomatisierte Rahmsauce   Parmesan	<b>19.50</b>
<b>Linguine</b> Steinpilzsauce	<b>28.50</b>
<b>Kartoffelgnocchi al Pesto</b>	<b>18.50</b>
<b>Kartoffelgnocchi</b> Tomatensugo	<b>18.50</b>



## FISCH & KRUSTENTIERE VORSPEISEN

<b>Pulpo-Carpaccio</b> Rucola   Datterini Tomaten	26.50
<b>Mariniertes Fenchel-Carpaccio</b> Rauchlachs	26.50
<b>Lauwarmer Meeresfrüchtesalat</b>	27.50
<b>Geräucherter Lachs</b> Meerrettichschaum	27.50
<b>Gambastöppli</b> Kräuter   Knoblauch   Olivenöl	26.50
<b>Jakobsmuscheln</b> mit Beilage ihrer Wahl	27.50
<b>Fisch Frittata</b> Fisch   Gambas   Pulpo im Teig Mayonnaise	26.50
<b>Seezungenfilet</b> Champagnersauce   Venerereis	32.50
<b>Gedämpfter Lachs</b> Safransauce   Camarquereis	25.50
<b>Gebratener Seeteufel</b> frische Kräuter   Salzkartoffeln	28.50
<b>Zugersee Felchenfilet in Alpbutter gebraten</b> Salzkartoffeln   sautierter Blattspinat	25.50
<b>Zanderfilet   Mandelbutter</b> Lauchgemüse	26.50



## SALATE

<b>Blattsalat Mimosa</b> gehacktes Ei	<b>14.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>15.50</b>
<b>Nüsslisalat</b> gehacktes Ei	<b>15.50</b>
<b>Nüsslisalat</b> Speckwürfel   Pilze	<b>19.50</b>
<b>Nüsslisalat</b> Eierschwämmli (saisonal)	<b>19.50</b>
<b>Ochsensalat</b> Randen   Gurken   Kabis   Nüssli Sellerie   Tomate   Ei	<b>16.50</b>
<b>Tomatensalat   Zwiebeln</b>	<b>12.50</b>
<b>Tomatensalat   Burrata</b>	<b>12.50</b>
<b>Kabissalat   Speckwürfel</b>	<b>15.50</b>
<b>Randensalat   Meerrettich</b>	<b>18.50</b>
<b>Endivien Lavata (saisonal)</b> gehacktes Ei	<b>16.50</b>
<b>Brüsseler Salat</b> Roquefort   Baumnüssen	<b>17.50</b>
<b>Griechischer Salat</b> Feta   Gurke   Tomate   Zwiebel	<b>19.50</b>
<b>Panzanella Toskanischer Brotsalat</b> Tomate   Gurke   Zwiebel   geröstete Brotwürfel	<b>19.50</b>
<b>Friséesalat</b> Himbeerdressing	<b>18.50</b>

Dressing nach Wahl: Senf | Italienisch | Französisch



## SUPPEN

<b>Gemüsebouillon</b> Julienne	<b>13.00</b>
<b>Rindsbouillon</b> Flädli   Schnittlauch	<b>12.50</b>
<b>Griesssuppe</b> Lauch	<b>12.50</b>
<b>Hummersuppe</b> Safran	<b>24.00</b>
<b>Fenchelcremesuppe</b>	<b>13.50</b>
<b>Maiscremesuppe</b>	<b>13.50</b>
<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>13.50</b>
<b>Lauchcremesuppe</b>	<b>13.50</b>
<b>Blumenkohlcremesuppe</b>	<b>13.50</b>
<b>Kürbiscremesuppe (saisonal)</b>	<b>14.50</b>
<b>Steinpilzcremesuppe</b>	<b>15.00</b>
<b>Spargelcremesuppe (saisonal)</b>	<b>15.00</b>
<b>Basler Mehlsuppe</b>	<b>13.50</b>
<b>Gelbe Erbsensuppe</b>	<b>13.50</b>
<b>Gerstensuppe</b>	<b>13.50</b>
<b>Kresseschaumsuppe</b>	<b>13.50</b>
<b>Minestrone</b>	<b>13.50</b>
<b>Rieslingschaumsuppe</b>	<b>14.50</b>



## HAUPTSPEISEN

### FLEISCH

<b>Kalbsgeschnetztes Zürcher Art</b> Weissweinrahmsauce   Champignons	<b>52.00</b>
<b>Kalbsragout nach toskanischer Art</b> Gemüse	<b>46.00</b>
<b>Ossobuco</b> Gremolata	<b>49.00</b>
<b>Kalbsteak</b> Morchelrahmsauce	<b>52.00</b>
<b>Piccata milanese</b> Spaghetti   Tomatensugo	<b>48.00</b>
<b>Saltimbocca alla romana</b> Rohschinken   Salbei	<b>48.00</b>
<b>Kalbsschulterbraten</b>	<b>48.00</b>
<b>Kalbskarre</b>	<b>52.00</b>
<b>Rinderfiletstreifen Stroganoff</b> Peperoni   Gurke   Zwiebel   Rahm	<b>52.00</b>
<b>Maispoulardenbrust toskanischer Art</b> Kräuter   Tomate	<b>38.00</b>
<b>Kalbskotelette am Stück im Ofen gebraten</b>	<b>64.00</b>

Zu allen Gerichten servieren wir eine Beilage und ein Gemüse nach Wahl  
Nachservice auf Wunsch



## FLEISCH AM STÜCK VOM GRILL

<b>Kalbskotelett</b>	<b>66.00</b>
<b>Roastbeef</b>	<b>56.00</b>
<b>Chateaubriand</b>	<b>62.00</b>
<b>Lammrack</b>	<b>54.00</b>
<b>Lammgigot</b>	<b>50.00</b>

## SAUCEN ZUM FLEISCH

Salsa verde | Kräuterbutter | Café de Paris | Sauce Béarnaise | Pfeffersauce |  
Steinpilzsauce | Morchelsauce | Senfrahmsauce

Zu allen Gerichten servieren wir eine Beilage,  
ein Gemüse und eine Sauce nach Wahl

Nachservice auf Wunsch



## FISCH

<b>Lachstranche gebraten</b>	<b>46.00</b>
<b>Mediterran gebratenes Wolfsbarschfilet</b> Oliven   Kapern   Datterini Tomaten   Pinienkerne	<b>48.00</b>
<b>Zanderfilet gebraten</b> Mandelbutter	<b>48.00</b>
<b>Zugersee Felchenfilet gebraten</b> Alpenbutter	<b>48.00</b>

## BEILAGEN ZU FLEISCH UND FISCH

### Risotto

Grappa-Risotto | Safran-Risotto | Kräuter-Risotto | Zitronen-Risotto  
Parmesan-Risotto

### Reis

Reis | Basmati-Reis | Venere-Reis | Kräuter-Reis

### Kartoffeln

Mediterrane Ofenkartoffeln | Rösti | Pommes-Frites | Salzkartoffeln | Kartoffelgratin |  
Kartoffelstock | Bratkartoffeln | Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen |  
Bäckerinnenkartoffeln

### Teigwaren

Tagliatelle | Pappardelle | Linguine | Maccheroni

### Gemüse

Blattspinat | Rahmspinat | Mischgemüse | Grillgemüse | Bohnen | Marktgemüse



## DESSERTS

<b>Ein Sorbet mit "Güx"</b>	<b>15.00</b>
Zitronensorbet   Vodka oder Prosecco Zwetschgen sorbet   Vielle Prune Apfelsorbet   Calvados	
<b>Panna Cotta</b>	<b>15.00</b>
Himbeermark	
<b>Heisser Apfelgratin</b>	<b>16.00</b>
Vanilleglace	
<b>Heisse Liebe</b>	<b>15.00</b>
Vanilleglace   heisse Himbeeren	
<b>Frische Ananas</b>	<b>16.50</b>
<b>Frischer Fruchtsalat</b>	<b>16.00</b>
Rahm	
<b>Schwyzter Meringues</b>	<b>13.50</b>
Steinhauser Nydle	
<b>Schwyzter Meringues</b>	<b>16.50</b>
Vanilleglace	
<b>Zuger Kirschtorte</b>	<b>10.00</b>
<b>Andalusischer Mandelkuchen</b>	<b>12.00</b>
<b>Schokoladenkuchen</b>	<b>15.50</b>
halbgeschlagene Nydle	
<b>Warme Apfelkuchlein</b>	<b>15.50</b>
Vanillesauce	
<b>"Ochsen- Spezialität"</b>	<b>19.50</b>
Vanilleglace   warme Felchlin Grand Cru Schokoladensauce	
<b>Eingelegte Zwetschgen</b>	<b>16.50</b>
Zimtglace	
<b>Spezielle Rohmilch-Käseauswahl</b>	<b>ab 18.00</b>

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.