



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**

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



WARME VORSPEISEN

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

**SUPPEN**

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

SALATE

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

Dressing nach Wahl: Senf | Italienisch | Französisch



FISCH & KRUSTENTIERE VORSPEISEN

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



HAUPTSPEISEN

FLEISCH

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

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



FLEISCH AM STÜCK VOM GRILL

Kalbskotelett	66.00
Roastbeef	56.00
Chateaubriand	62.00
Lammrack	54.00
Lammgigot	50.00

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

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

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

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

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