



## ***Herzlich Willkommen im Restaurant Gasthof Ochsen***

### ***Lieber Gast***

*Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Ochsen begrüßen zu dürfen.*

*Seit nahezu 500 Jahren gehört der Ochsen zum Dorfbild von Rothenburg. Seit jeher wurden hier Gäste mit marktfrischen Produkten aus unserer Region bewirtet und es ist uns ein Vergnügen, Sie auch weiterhin damit zu verwöhnen. Unser Speiseangebot wird mehrmals im Jahr gewechselt und je nach Angebot und Saison angepasst.*

*Herzlichen Dank für Ihren Besuch*

***René Adler***  
***Gastgeber***

### ***Ihr Anlass***

*Gerne öffnen wir auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten den Ochsen für Sie.*

*Brauchen Sie einen Partyservice bei Ihnen zu Hause oder in einem anderen Lokal, wir liefern Ihnen gerne unsere Speisen oder kochen gleich vor Ort.*



### Ochsenmenu

*Kleiner Sommersalat mit Melonen, Rohschinken und  
gebackenen Mozzarellakugeln*

\*\*\*

*Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Portweinjus  
auf Weissweinsrisotto mit frischen Eierschwämmli und Gemüse*

\*\*\*

*Panna Cotta mit Beerenragout und  
Schoggiknusperli*

**oder**

*Käseteller mit auserlesenem Schweizer Käse  
und hausgemachtem Früchtebrot*

**Menu in drei Gängen      Fr. 57.90**



### Vorspeisen

*Gemischter Blattsalat mit knackigen Gemüsestreifen*  
Fr. 10.50

*Bunter Blattsalat mit sautierten frischen Eierschwämmli*  
Fr. 12.50

*Tomatensalat mit Büffelmozzarella, roten Zwiebeln und Basilikum*  
Fr. 14.50

*Rindstatar Ochsen*  
*mit Toast und Butter*  
*Das Tatar wird mild zubereitet und mit pikanten Saucen serviert.*  
Fr. 19.50

*Vitello tonnato*  
*Rosa gebratene Kalbsfleischtranchen mit feiner Thunfischsauce*  
Fr. 20.50  
*(Auch als Hauptgang möglich)*

*Hausgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudel-Gemüse Füllung,*  
*Salatstrauss und Sweet Chili Sauce*  
Fr. 15.50

### Suppen

*Grüne Erbsenschaumsuppe mit frischen Eierschwämmli*  
Fr. 10.50



### Vegetarisches Gericht

*Auberginen Cordon Bleu gefüllt mit Pesto und Käse  
auf Rucolarisotto und Tomatensauce  
Fr. 28.50*

### Fisch

*Gebratenes Wolfbarschfilet mit Artischocken, Cherrytomaten  
und Pinienkerne auf Zitronenrisotto  
Fr. 34.50*

*Gebratene Crevette „provencale“ auf Tagliatelle mit Basilikumpesto  
Fr. 30.50*

### Sommergerichte

*Grosser sommerlicher Blattsalat mit Melonen garniert  
dazu im Curry gebratene Pouletbruststreifen und Mangosauce  
Fr. 28.50*

*Grosser sommerlicher Blattsalat mit Melonen garniert  
dazu gebratenes Schweinesteak mit Kräuterbutter  
Fr. 28.50*

*Grosser sommerlicher Blattsalat mit Melonen garniert  
dazu gebratene Crevette „provencale“  
Fr. 30.50*

*Rindstatar Ochsen mit Toast und Butter  
Das Tatar wird mild zubereitet und mit pikanten Saucen serviert  
Fr. 29.50*



### Ochsen Klassiker

*Tagliatta vom Rindsentrecôte mit Rosmarinjus, rosa Pfeffer,  
Rucolarisotto und Marktgemüse  
Fr. 41.50*

*„Dreierlei vom Schweinchen mal anders“  
mit Kräuterbutter, BBQ Sauce, Knusperzwiebelringe, Mais Fries und Gemüse  
Fr. 38.50*

*„Empfehlung der Küche“  
Geschmortes Kaninchenragout (ohne Knochen)  
mit Dörrtomaten, Oliven und Kräutern  
dazu Tagliatelle mit Basilikumpesto  
Fr. 32.50*

*Schweins Cordon-Bleu mit Schinken, Gruyère,  
Pommes-frites und frischem Marktgemüse  
Fr. 32.50*

*Rothenburger Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Pommes frites  
und Marktgemüse  
Fr. 23.50*

*Hausgemachter Hackbraten an Senfrahmsauce  
mit Kartoffelstock und Marktgemüse  
Fr. 32.50*

*Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Portweinjus  
auf Eierschwämmelrisotto und Gemüse  
Fr. 39.50*



Dessert

*Hausgemachtes Baileysparfait mit Früchten*

*Fr. 12.50*

*Frische Erdbeeren mit Rahm*

*Fr. 9.50*

*Coupe Romanoff mit Rahm*

*Fr. 12.50*

*Panna Cotta mit Beerenragout und Schoggiknusperli*

*Fr. 12.50*

*Eis Kaffee „Ochsen“ mit Kirsch und Schlagrahm*

*Fr. 11.50*

*Coupe Danmark*

*Fr. 11.50*

*Käseteller mit auserlesenem Schweizer Käse,  
dazu hausgemachtes Fruchtbrot*

*Fr. 16.50*

*Zitronensorbet mit Wodka*

*oder*

*Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune*

*Fr. 12.00*

*Hausgemachte Sorbets & Glaces (Waldbeeren, Mango, Zitronensorbet)  
(Pinacolada, Snickers & Sauerrahmglace)*

*Pro Kugel Fr. 4.50*

*Kugel Glace*

*(Schoko, Vanille, Erdbeer, Kaffee, Kokos)*

*Pro Kugel Fr. 3.50*

*Rahmzuschlag*

*Fr. 1.00*



*Lieber Gast*

*All unsere Speisen bereiten wir mit grösster Sorgfalt und Liebe zum Produkt zu.  
Unsere Lieferanten kommen, wenn immer möglich, aus nächster Nähe!*

*Dazu gehören:*

***Bertiswiler Metzgerei Stutz, Rothenburg***  
*Rindfleisch: Schweiz, Argentinien\*, Brasilien\**  
*Schweinefleisch: Schweiz*  
*Wurstwaren: Schweiz*  
*Kalbfleisch: Schweiz*

***Bäckerei Benno Stutz, Rothenburg***  
*Ruchbrot*

***Landwirtschaftliches Altersheim Hermolingen, Rothenburg***  
*Eier*

***Mundo AG Rothenburg***  
*Früchte und Gemüse*

***Metzgerei Heinzer Muotathal***  
*Rind: Schweiz, Südamerika\**  
*Schwein: Schweiz*  
*Kalb: Schweiz*

***Seinet Comestibles, Luzern***  
*Rindfleisch: Schweiz, Argentinien\*, Brasilien\**  
*Kalbfleisch: Schweiz*  
*Geflügel: Frankreich, Südamerika*  
*Fisch & Krustentiere: Je nach Angebot*

***Feines aus Luzern***  
***Arno & Irene Estermann, Rain***  
*Früchte*

*\*Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Wachstumsförderer erzeugt worden sein.*

*Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer*