



**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 mit Team**

**Jahresausblick**

*Die traditionelle **METZGETE** mit allem Drum und Dran  
25./26. Januar 2019*

***MOULES À DISCRETION** geniessen Sie Muscheln, so viel Sie mögen  
28. März 2019 ab 18.00 Uhr  
11. April 2019 ab 18.00 Uhr*

\*\*\*

***Spargelwochen** frischer Spargel in verschiedenen Variationen  
ab 9. April 2019*

\*\*\*

***Muttertagsbrunch** für Sie und Ihre Liebsten  
12. Mai 2019*

**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.*



### Adventsmenu

*Lachstatar auf Orangen-Fenchelsalat und Kräutern*

\*\*\*

*Rosa gebratenes Rindsfilet an Portweinschalotten  
mit Rosmarin-Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse*

\*\*\*

*Käseteller mit auserlesenem Schweizer Käse  
und hausgemachtem Fruchtbrot*

*und / oder*

*Crema catalana mit Orangen parfümiert  
dazu Zwetschgensorbet*

***Menu in drei Gängen      Fr. 69.50***

***Menu in vier Gängen      Fr. 79.50***

***Nur Hauptgang              Fr. 45.00***



### Vorspeisen

*Gemischter Blattsalat mit knackigen Gemüsestreifen  
Fr. 10.50*

*Nüsslisalat  
mit gehacktem Ei & Croûtons an französischer Sauce  
Fr. 13.50*

*Lachstatar auf Orangen-Fenchelsalat und Kräutern  
Fr. 17.50*

*Hausgemachte Pasta mit frischen Pfifferlingen, Parmaschinken  
und Kräuter-Knoblauchbrot  
Fr. 18.50*

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

*Markbein vom Jungrind mit Fleur de sel im Ofen gegart  
mit knusprigem Ruchbrot  
Fr. 19.50*

### Suppe

*Sellerie - Petersilienwurzel Suppe mit knusprigem Rohschinkenchip  
und gebratenen Würfeln von der Jakobsmuschel  
Fr. 12.50 / 18.50 mit Muschel*

*Kürbis-Kokoscremesuppe mit gerösteten Kernen und Knusper-Stückchen  
Fr. 12.50*



### Vegetarische Gerichte

*Hausgemachte Pasta mit frischen Pfifferlingen und Kräuter-Knoblauchbrot  
Fr. 27.50*

*Kürbisrisotto mit Preiselbeeren und gebratenen Herbstpilzen  
dazu gebratene Wachteleier  
Fr. 24.50*

### Fischgericht

*Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis-Mandelpüree mit  
Federkohl an Randenschaum  
Fr. 36.50*

### Fleischgerichte

*Rosa gebratenes Rindsfilet an Portweinschalotten  
mit Rosmarin-Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse  
Fr. 45.00*

*Lammhuft rosa gebraten mit Zitronen-Thymian-Jus, saftiger Getreidebulgur  
und Marktgemüse  
Fr. 42.50*

*Maispoulardenbrust gefüllt mit Kräuter-Frischkäse  
im Speckmantel gebraten auf Rotkabis-Risotto,  
kräftiger Jus und Gemüse  
Fr 39.50*



*Ochsen Klassiker*

*Gebratene Kalbsleber mit Portweibirnen, Butterrösti  
und Gartengemüse  
Fr. 34.50*

*Saurer Rindsschmorbraten mit Butternudeln  
und Gemüse  
Fr. 36.50*

*Hausgemachter Hackbraten an Tessiner Maggiapfeffer Sauce  
mit Kartoffelstock und Marktgemüse  
Fr. 32.50*

*Schweins Cordon Bleu  
mit Pommes frites und frischem Marktgemüse  
Fr. 32.50*

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

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



*Dessert*

*Crema catalana mit Orangen parfümiert dazu Zwetschgensorbet*  
*Fr. 14.50*

*Zimmparfait mit warmem Kirschenkompott und Preiselbeeren*  
*Fr. 15.50*

*„Coupe Nesselrode“*  
*Marroni Püree auf gebrochenem Meringues und Vanilleglace*  
*Fr. 12.50*

*Vermicelles mit gebrochenem Meringues und Rahm*  
*Fr. 9.50*

*Eiskaffee „Ochsen“*  
*mit Kirsch und Schlagrahm*  
*Fr. 11.50*

*Coupe Danmark*  
*Fr. 11.50*

*Käseteller mit auserlesenem Schweizer Käse,*  
*dazu hausgemachtes Früchtebrot*  
*Fr. 16.50*

*Birnen-Apfelsorbet mit Calvados oder*  
*Zitronensorbet mit Wodka oder*  
*Zwetschgensorbet mit Vieille Prune*  
*Fr. 12.00*

*Hausgemachte Sorbets & Glaces*  
*(Zimt, Birnen-Apfel, Banane, Haselnuss, Kürbis-Ahornsirup)*  
*Pro Kugel Fr. 4.50*

*Kugel Glace & Sorbets*  
*(Schoko, Vanille, Erdbeer, Kaffee, Zitrone, Zwetschgen)*  
*Pro Kugel Fr. 3.50*



*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*

***Metzgerei Heinzer Muotathal***

*Rind: Schweiz, Südamerika\*/ Schwein: Schweiz / Kalb: Schweiz*

***Landwirtschaftliches Altersheim Hermolingen, Rothenburg***

*Eier*

***Mundo AG Rothenburg***

*Früchte und Gemüse*

***Seinet Comestibles, Luzern***

*Fisch, Muscheln und Krustentiere: Herkunft variiert*

***Dyhrberg Lachsräucherei, Balsthal***

*Fisch und Räucherfischspezialitäten*

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

*Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer*