



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

WILD aus den Rothenburger- & Elsässer Wäldern vom Chef selbst erlegt
Von Mitte September – Ende November

SILVESTER IM OCHSEN feiern Sie mit uns in die Nacht der Nächte
31. Dezember 2020

Die traditionelle **METZGETE** mit allem drum und dran
29./30. Januar 2021

Ihr Anlass

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

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



Wildmenu

*Nüsslisalat Mimosa
mit gehacktem Ei & Croûtons an französischer Sauce*

*Kürbis-Currycreme Suppe mit karamellisiertem Kürbisknusper und
einem Schuss Riesling*

*Geschmorte Wildschweinbägglein an herzhafter Sauce
mit Herbstgemüse und Kartoffelstock*

Tonkabohnen Muffin mit Waldbeersorbet und Minzenschaum

Menu in drei Gängen Fr. 57.50

Menu in vier Gängen Fr. 69.50

Nur Hauptgang Fr. 32.50



Vorspeisen

*Gemischter Blattsalat mit knackigen Gemüsestreifen
Fr. 10.50*

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

*Roastbeef vom Hirsch mit Kürbis Chutney, Preiselbeer Aioli
und buntem Salatstrauss
Fr. 18.50*

*Hausgemachte Ravioli vom Sommerbock mit frischen Waldpilzen,
Baumnusskernen, Kürbiswürfel und Jungzwiebeln
Fr. 19.50*

*Rindstatar Ochsen mit Toast und Butter
Das Tatar wird mild zubereitet und mit pikanten Saucen serviert.
Fr. 21.50*

*Markbein vom Jungrind mit Fleur de sel im Ofen gegart
dazu knuspriges Ruchbrot vom Benno Stutz
Fr. 19.50*

Suppe

*Kürbis-Currycreme Suppe mit karamellisiertem Kürbisknusper und
einem Schuss Riesling
Fr. 10.50*



Vegetarische Gerichte

*Herbstlicher Beilagenteller
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Apfel
Fr. 27.50*

*Hausgemachte Kürbistarte mit Ricotta, Rotkraut und gebratenen Pilzen
Fr. 27.50*

Wildgerichte

*Rothenburger Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce
mit Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel,
Rosenkohl und hausgemachten Spätzli
Fr. 43.50*

*Rehpfeffer mit Rotkraut, Marroni,
Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl und hausgemachten Spätzli
Fr. 33.00*

*Zartes Medaillon vom Hirschfilet in der Baumnußkruste
an feiner Steinpilz Rahmsauce mit
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und hausgemachten Spätzli
Fr. 45.50*

*Geschmorte Wildschweinbägglein an herzhafter Sauce
mit Herbstgemüse und Kartoffelstock
Fr. 32.50*

*Rehrücken mit einer sämigen Wildrahmsauce
in zwei Gängen serviert
mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachten Spätzli
Fr. 57.50 pro Person
nur auf Vorbestellung*



Ochsen Klassiker

*Pastetli gefüllt mit Wild-Brätkügeli und Pilzen an feiner Wildrahmsauce
mit hausgemachten Spätzli
Fr. 27.50*

*Rosa gebratenes Rindsfilet an sämiger Steinpilzsauce mit Pommes Williams
und Marktgemüse
Fr. 48.00*

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

*Schweins Cordon Bleu
mit Pommes frites und frischem Marktgemüse
Fr. 34.50*

*Rindstatar Ochsen
mit Toast und Butter
Das Tatar wird mild zubereitet und mit pikanten Saucen serviert.
Fr. 33.50*

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



Dessert

*Tonkabohnen Muffin mit Waldbeersorbet und Minzenschaum
Fr. 16.50*

*„Coupe Nesselrode“
Marroni Püree auf gebrochenem Meringues und Vanilleglace
Fr. 13.50*

*Coupe Danmark
Fr. 13.50*

*Eis Kaffee „Ochsen“
mit Kirsch und Schlagrahm
Fr. 11.50*

*Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Feigen und Knusper
Fr. 15.50*

*Zitronensorbet mit Wodka
Zwetschensorbet mit Vieille Prune
Mandarinensorbet mit Grand Manier
Fr. 12.00*

*Hausgemachte Sorbets & Glaces
(Baumnuss, Waldbeer, Mandarine, Apfel-Joghurt)
Pro Kugel Fr. 4.00*

*Kugel Sorbet & Glaces zugekauft
(Schoko, Vanille, Erdbeer, Kaffee, Citro, Zwetschgen)
Pro Kugel Fr. 4.00*



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 / Schweinefleisch: Schweiz
Wurstwaren: Schweiz / Kalbfleisch: Schweiz

Bäckerei Benno Stutz, Rothenburg
Ruchbrot

Jagdgesellschaft Rothenburg-Ost
Jagdverein Emmen- Riffig & Jagdgesellschaft Aspach
*Unser Wild kommt aus den Wäldern von Rothenburg, Emmenbrücke
und Aspach im Elsass.*

*Bei mangelndem Jagderfolg kann das Wild von anderen Jagdgesellschaften oder aus
dem Ausland kommen.
Das Hirschfilet kommt aus neuseeländischer Zucht*

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

CCAligro, Emmenbrücke
*Rind: Schweiz, Südamerika**
Schwein: Schweiz
Kalb: Schweiz
Früchte und Gemüse

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

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer