



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

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.



Vorspeisen

*Gemischter Blattsalat mit knackigen Gemüsestreifen
Fr. 10.50*

*Tapas-Variation von hausmariniertem Lachs, Beefsteak Tatar und
hausgemachter Entenleberterrinen
Fr. 24.50*

*Rindstatar „Allan's Kreation“
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
Fr. 19.50*

*Gebratenes Zanderfilet auf Erbsli-Pfefferminzpurée mit Bratkartoffeln
Fr. 19.50*

Suppen

*Leichte Rüepli-Orangencremesuppe
Fr. 10.50*



Vegetarisches Gericht

*Hausgemachte Spätzli mit frischem Saisongemüse an einer
Kräuterrahmsauce gratiniert
Fr. 24.50*

Fischgericht

*Gebratenes Zanderfilet auf Erbsli-Pfefferminzpüree
mit Bratkartoffeln
Fr. 34.50*

Fleischgerichte

*Kalbs- und Rindsmedaillon an einer Morchelrahmsauce
mit hausgemachten Bandnudeln und Saisongemüse
Fr. 43.50*

*Rosagebratene Lammfilets an einer Knoblauchsauce
mit hausgemachten Spätzli und Saisongemüse
Fr. 39.90*

*Rindsfiletwürfel an einer scharfen Stroganoffsauce
mit hausgemachten Bandnudeln und Saisongemüse
Fr. 48.50*



Ochsen Klassiker

*Schweins Cordon Bleu
mit saftigem Schinken und Toggenburger Bergkäse
dazu Pommes-frites und Saisongemüse
Fr. 32.50*

*Rindstatar „Allan’s Kreation“
mit Toast und Butter
Das Tatar wird mild zubereitet und mit pikanten Saucen serviert.
Fr. 33.50*

*Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce
mit hausgemachten Nudeln und Saisongemüse
Fr. 32.50*

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

Unsere Weinenpfehlung

Ursus weiss 2019 75cl dl 6.90
Produzent: Zweifel Weine 1898 Region: Benken
Traubensorte: Vidal Blanc, Johanniter, Sauvignon Blanc

Cuvée Ochsen 2018 75cl dl 9.30
Produzent: Mathias Brunner Region: Seetal
Traubensorte: Pinot Noir, Gamaret, Cabernet Jura, Merlot



Dessert

Coupe Romanoff
Fr. 12.50

Coupe Danmark
Fr. 13.50

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

Fliessendes, lauwarmes Schoggiküchlein mit Vanille-Rahmglace
(ca. 15 Min) Fr. 14.50

Hausgemachtes Caramelköpfler mit Rahm
Fr. 8.50

Zitronensorbet mit Wodka
Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune
Fr. 12.00

Hausgemachte Sorbets & Glaces
(Zimt, Waldbeer, Apfel-Joghurt, Mandarine)
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

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Wurstwaren: Schweiz

Kalb: Schweiz

Bäckerei Benno Stutz, Rothenburg

Ruchbrot

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

Lieber Gast

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

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

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer