



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

Muttertag Der Brunch, der deine Mutter nicht verpassen darf.

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

*Bunter Blattsalat mit knackigen Gemüsestreifen
Fr. 11.50*

*Marinierter Apfel-Rettich-Salat mit Kräutervinaigrette und
Rauchforelle
Fr. 14.00*

*Hausgemachte Ravioli mit Frischkäsefüllung
dazu Spargel und Bärlauchschaum
Fr. 18.50*

*Salat vom grünen und weissen Spargel mit Cherrytomaten
und buntem Salatstrauss
Fr. 14.50*

*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 von Benno Stutz
Fr. 19.50*

Suppe

*Weisse Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum
Fr. 12.50*



Vegetarisches Gericht

Sämiger Spargelrisotto mit Bärlauchschaum und Gemüsestroh

Fr. 24.50

Fischgericht

*Gebratene Lachstranche auf Spinarisotto mit Safransauce
und konfierten Tomaten*

Fr. 34.50

Fleischgerichte

*Kalbsschnitzel auf buntem Spargel mit
Sauce Hollandaise und kleine Kartoffeln*

Fr. 41.50

Rindsfilet „Rossini“

*Rosa gebratenes Rindsfilet mit Entenleber an kräftigem Rotweinjus mit
getrüffeltem Kartoffelstock und Marktgemüse*

Fr. 52.50

*Pouletbrust im Speckmantel gefüllt mit Frischkäse
dazu gebratene Kartoffelwürfel und Frühlingsgemüse*

Fr. 39.00



Ochsen Klassiker

*Rindsschmorbraten mit kräftiger Sauce
dazu Tomaten-Kräuterpolenta und Gemüse
Fr. 29.50*

*Schweins Cordon Bleu „classic“
mit saftigem Schinken und Toggenburger Bergkäse
Fr. 34.50*

*Schweins Cordon Bleu nach „Bauern Art“
mit Zwiebeln, Knoblauch und Speck
Fr. 34.50*

*Hausgemachter Hackbraten an sämiger Rahmsauce
mit Kartoffelstock und Marktgemüse
Fr. 32.50*

*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

Rhabarberparfait mit marinierten Erdbeeren
Fr. 12.50

Coupe Romanoff
Fr. 13.50

Frische Erdbeeren mit Rahm
Fr. 8.50

Coupe Danmark
Fr. 13.50

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

Hausgemachtes Schokoladenmousse
Fr. 13.50

Zitronensorbet mit Wodka
Zwetschensorbet mit Vieille Prune
Fr. 12.00

Hausgemachte Glaces und Sorbets
(Sauerrahm, Waldbeere, Mango, Apfel)
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

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