



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

CORDON BLEU WOCHE

9.- 23. Dezember 2023

Die traditionelle *METZGETE* mit allem drum und dran
26./27. Januar 2024

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.



Wildmenu

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

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen

*Rosa gebratenes Hirschkotelett an Sauerkirschsauce
mit Tagliatelle und Herbstgemüse*

Bratapfel Tiramisu

Nur Hauptgang Fr. 41.50

Menu in drei Gängen Fr. 61.50

Menu in vier Gängen Fr. 71.50



Vorspeisen

*Gemischter Blattsalat mit knackigen Gemüsestreifen
Fr. 11.50*

*Nüsslisalat Mimosa
mit gehacktem Ei & Croûtons an französischer Sauce
Fr. 14.00*

*Roastbeef vom Hirsch mit Preiselbeersauce
und buntem Salatstrauß
Fr. 18.50*

*Hausgemachte Wildravioli mit Waldpilzen und Preiselbeerschaum
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 von Benno Stutz
Fr. 19.50*

Suppe

*Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen
Fr. 12.50*



Vegetarische Gerichte

*Herbstlicher Beilagenteller
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel, Birne und
gebratenem Kürbis
Fr. 28.50*

*Gebratene Semmelknödel mit Waldpilzrahmsauce,
Rosenkohl und gebratenem Kürbis
Fr. 27.50*

Wildgerichte

*Rothenburger Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce
mit Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel,
Rosenkohl und hausgemachten Spätzli
Fr. 44.50*

*Rehpfeffer mit Rotkraut, Marroni,
Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl und hausgemachten Spätzli
Fr. 35.00*

*Zartes Medaillon vom Hirschfilet
an feiner Wildrahmsauce mit
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und hausgemachten Spätzli
Fr. 46.00*

*Rosa gebratenes Hirschkotelett an Sauerkirschsauce
mit Tagliatelle und Herbstgemüse
Fr. 41.50*

*Rehrücken mit einer sämigen Wildrahmsauce
in zwei Gängen serviert
mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachten Spätzli
Fr. 59.50 pro Person
nur auf Vorbestellung*



Ochsen Klassiker

*Pastetli gefüllt mit Wild-Brätkügeli und Pilzen an feiner Wildrahmsauce
mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut
Fr. 29.50*

*Rosa gebratenes Rindsfilet mit Entenleber an kräftigem Rotweinjus,
Herzoginnenkartoffeln und Marktgemüse
Fr. 52.50*

*Hausgemachter Hackbraten an sämiger Waldpilzsauce
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

Hausgemachtes Bratapfel Tiramisu
Fr. 14.50

„Coupe Nesselrode“
Marronipüree 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
Fr. 13.50

Zitronensorbet mit Wodka
Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune
Fr. 12.00

Hausgemachte Glaces
(Sauerrahm, Snickers, Spekulatius)
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 und Hirschkotelett 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