



**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*