



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

MOULES À DISCRETION geniessen Sie Muscheln, so viel Sie mögen
19. & 20. März 2026 ab 18.00 Uhr

POULETFLÜGELI À DISCRETION fein und knusprig, so viel sie mögen
02. April 2026 ab 18.00 Uhr

MUTTERTAG der Brunch, der deine Mutter nicht verpassen darf.
10.05.2026

ASIA WOCHE tauche ein in die Welt des asiatischen Essens.
30.06. - 18.07.2026

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.



Ochsen Menu

*Carpaccio von gelber und roter Rande mit Orangen,
Sbrinz, Zwiebelkonfit und Rucola*

*Bärlauchschaumsuppe
mit geräucherter Entenbrust und Morcheln*

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Randenrisotto
mit Bärlauchschaum, konfierten Cherrytomaten
und frischen Kräutern*

*Rosa gebratenes Entrecôte vom Rind mit
Wurzelgemüse und Quetschkartoffeln*

Panna cotta mit Rhabarberkompott

Menu in 5 Gängen

FR. 96.00

Menu in 4 Gängen (ohne Zwischengang)

Fr. 78.00

Menu in 3 Gängen (Suppe, Hauptgang, Dessert)

Fr. 60.00



Vorspeisen

*Gemischter Blattsalat mit knackigen Gemüsestreifen
Fr. 11.50*

*Carpaccio von gelber und roter Rande mit Orangen,
Sbrinz, Zwiebelkonfit und Rucola
Fr. 18.50*

*Gebeiztes Felchenfilet mit süß-sauren Gurken, Meerrettich
und buntem Salatstrauss
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

*Bärlauchschaumsuppe
mit geräucherter Entenbrust und Morcheln
Fr. 16.50*

*ohne Entenbrust und Morcheln
Fr. 12.50*

*Tagessuppe
«täglich frisch zubereitet»
Fr. 10.00*



Vegetarische Gerichte

*Bärlauchspätzli an Morchelrahmsauce mit
Frühlingsgemüse und Sbrinz
Fr. 32.50*

*Sämiger Randenrisotto mit Mascarpone, Rucola, Zwiebelkonfit und Sbrinz
Fr. 33.50*

Fischgericht

*Forelle en Papillote mit Gemüsestreifen, frischen Kräutern
und Salzkartoffeln
Fr. 43.50*

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Randenrisotto
mit Bärlauchschaum, konfierten Cherrytomaten und frischen Kräutern
Fr. 44.50*

Fleischgerichte

*Rosa gebratenes Entrecôte vom Rind mit Wurzelgemüse und Bratkartoffeln
Fr. 45.50*

*Mistkratzerli im Ofen gegart mit kräftigem Jus, Weizen, Rollgerste, Mais, Hafer,
Wurzelgemüse (30 Minuten Wartezeit)
Fr. 41.50*

*Frische Kalbsleber mit Morcheln und Himbeeressig
dazu knusprige Rösti und Gemüse
Fr. 38.50*



Ochsen Klassiker

*Kalbs Cordon Bleu „classic“
mit saftigem Schinken und Toggenburger Bergkäse,
serviert mit Pommes frites und Gemüse
Fr. 45.50*

*Schweins Cordon Bleu nach „Bauern Art“
mit Zwiebeln, Knoblauch und Speck,
serviert mit Pommes frites und Gemüse
Fr. 36.50*

*Rindskutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln
Fr. 26.50*

*Hausgemachter Hackbraten an sämiger Rahmsauce
mit Kartoffelstock und 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

Hausgemachter Cheesecake mit Waldbeersorbet
Fr. 15.50

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

Erbsemmousse mit weisser Schokolade, Passionsfrucht und Minze
Fr. 14.50

Panna cotta mit Rhabarberkompott
Fr. 14.50

Coupe Danmark
Fr. 13.50

Waldbeersorbet mit Prosecco
Zitronensorbet mit Wodka
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
Fr. 12.00

Hausgemachte Glaces
(Heuglace, Waldbeersorbet, Snickersglace)
Pro Kugel Fr. 4.00

Kugel Sorbet & Glaces zugekauft
(Schoko, Vanille, Erdbeer, Kaffee, Zimt, Z
itronensorbet, Zwetschgensorbet)
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