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 und Elsässer Wäldern vom Chef selbst erlegt*
15.09.2026 – 05.12.2026

***

CORDON BLEU WOCHE
09.- 23.Dezember 2026

***

Die traditionelle ***METZGETE*** *mit allem Drum und Dran*
22./23. Januar 2027

***

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.

GASTHOF OCHSEN
ROTHENBURG

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit knackigen Gemüsestreifen
Fr.11.50

Nüsslisalat Mimosa
mit gehacktem Ei & Croûtons an französischer Sauce
Fr. 14.50

Hirschtartar mit Rucola, Parmesan, marinierten Pilzen und Trüffel
Fr. 21.50

Wildpastete mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat
Fr. 20.50

Vorspeisen Trilogie
Kürbissuppe, Wildpastete und Hirschtartar
Fr. 24.50

Herbstliche Crostini mit Kürbis, Speck, Birne und Bergkäse
Fr. 13.50

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
Fr. 19.50

Suppe

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen (Vegan)
Fr. 12.50

Tagessuppe
«täglich frisch zubereitet»
Fr. 10.00

Gasthof OCHSEN
ROTHENBURG

Vegetarische Gerichte

Herbstlicher Beilagenteller
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel, Birne und süss-saurem Kürbis
Fr. 35.50

Steinpilzcannelloni an sämiger Kräutersauce (Auch als Vorspeise möglich)
Fr. 30.50

Pastetli gefüllt mit Waldpilzragout dazu Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni
Fr. 32.50

Wildgerichte

Rothenburger Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce
mit Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfe und Rosenkohl
Fr. 44.50

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

Hirsch Entrecôte im Haselnuss-Pistazienmantel mit Wildjus,
Rotkraut, Marroni und Rosenkohl
Fr. 47.00

Wildgeschnetzeltes in Rahmsauce mit Rotkraut, Marroni,
Preiselbeer-Apfel und Rosenkohl
Fr. 39.50

Rehrücken mit einer sämigen Wildrahmsauce
in zwei Gängen serviert
mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
Fr. 64.50 pro Person
nur auf Vorbestellung

Als Beilage kann zwischen Spätzli und Steinpilzknödel gewählt werden

GASTHOF OCHSEN
ROTHENBURG

Ochsen Klassiker

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

Schweins Cordon Bleu
mit Pommes frites und frischem Marktgemüse
Fr. 34.50

Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites und Gemüse
Fr. 44.00

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

GASTHOF OCHSEN
ROTHENBURG

Dessert

Marronikuchen mit Heuglace
(ohne Mehl)
Fr. 13.50

„Coupe Nesselrode“
Marronipüree auf gebrochenem Meringues und Vanilleglace
Fr. 14.50 / 9.50

Coupe Danmark
Fr. 13.50 / 8.50

Eis Kaffee „Ochsen“
mit Kirsch und Schlagrahm
Fr. 11.50 / 8.50

„Apfeltraum“
Karamellisierte Apfelstücke mit Philadelphiacreme
Fr. 13.50

Zitronensorbet mit Wodka
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
Fr. 12.00

Hausgemachte Glaces
(Heuglace, Waldbeersorbet, Mandarinen-Schoggisorbet)
Pro Kugel Fr. 4.00

Kugel Sorbet & Glaces zugekauft
(Schoko, Vanille, Erdbeer, Kaffee, Citro, Zwetschgen, Zimt)
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
Unser Wild kommt aus den Wäldern von Rothenburg, Emmenbrücke, Eschenbach und dem Elsass.

Bei mangelndem Jagderfolg kann das Wild von anderen Jagdgesellschaften oder aus dem Ausland kommen.
Das Hirschfilet oder Hirschentrecôte kommt aus neuseeländischer Zucht.

Mundo AG Rothenburg
Früchte und Gemüse

Seinet Comestibles, Luzern
Fisch, Muscheln und Krustentiere: Herkunft variiert

Dyhrberg Lachsräucherei, Balsthal
Fisch und Räucherfischspezialitäten

CCAligro, Emmenbrücke
Poulet: Schweiz
*Rind: Schweiz, Südamerika**
Schwein: Schweiz
Kalb: Schweiz
Früchte und Gemüse

Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt.
Ausnahmen sind anders gekennzeichnet

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

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer