



## **Herzlich Willkommen**

Schön, dass Sie bei uns sind. Gerne verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit hausgemachten Spezialitäten und unserem interessanten Weinkeller.

Das Gasthaus Ochsen hat eine lange Tradition. Die Entstehung der Wirtsgerechtigkeit des „Ochsen“ ist ins Dunkle gehüllt. Zweifellos ist die Wirtschaft sehr alt. Im Jahr 1523 wird das „Wirtshaus Ochsen“ in den Geschichtsbüchern erstmals erwähnt. 1928 wurde der Ochsen durch Josef Eiholzer erworben. Bereits ist der Ochsen nun in der 3. Generation der Familie Eiholzer geführt.

### **Geiss**

1225 wird Geiss erstmals in den Urkunden erwähnt. Die Sakralbauten und einige Grundstücke wurden vom Kloster St. Gallen verwaltet. Viele Jahrhunderte lag das Dorf Geiss an der Hauptstrasse Luzern – Willisau. Durch diese ideale Lage entwickelte sich in Geiss ein sehr bekannter, grosser Viehmarkt wo mit über 1000 Tieren gehandelt wurde. Geiss wurde auch im Zusammenhang mit der Schlacht bei Sempach und Guglernkrieg erwähnt, was auf eine bewegte Geschichte schliessen lässt. Das Dorf war auch stets ein wichtiger Durchgangsort für die Jakobspilgerer auf dem Weg nach Santiago de Compostela.

Vieles ist heute geblieben – so zum Beispiel der unvergleichliche Charme des Dorfkerns oder die gute Gastlichkeit mit einer feinen Spezialitätenküche im Ochsen.

Wir wünschen Ihnen gemütvolle Stunden in unserem Hause

und „E Guete“.

Hugo und Sonja Eiholzer – Geiser und das Ochsen-Team

## **Suppen**

<i>Tagessuppe</i>	CHF 6.00
<i>Bouillon mit Sherry oder Gemüse</i>	CHF 6.50
<i>Steinpilzbouillon mit Pilzeinlage</i>	CHF 8.00
<i>Tomatencrèmesuppe mit Rahmhäubchen</i>	CHF 8.00
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhäubchen</i>	CHF 8.00

## **Vorspeisen**

<b><i>kleiner grüner Blattsalat</i></b> <i>herbstliche Blattsalatvariation</i>	CHF 7.00
<b><i>Nüsslisalat</i></b> mit gehacktem Ei	CHF 9.00
<b><i>kleiner gemischter Salat</i></b> mindestens 5 verschiedene, frische Salate	CHF 10.00
<b><i>Herbstliche Terrine</i></b> mit Sauce Cumberland	CHF 13.50
<b><i>Waldpilzpastetli</i></b> , Weissweinsauce und frische Kräuter	CHF 15.00

## **unsere Herbstspezialitäten**

### **Steinpilzrisotto**

sämiges Risotto mit Steinpilzen und Parmesan

CHF 19.00

### **Försterteller**

Pastetli gefüllt mit Waldpilzragout und frischen Kräutern  
Spätzli , glasierte Marroni, Rotkraut und Rosenkohl

CHF 28.00

### **Wildbeilagenteller**

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni ,  
Rotweibirne und Apfel mit Preiselbeergelée

CHF 25.00

### **Rehpfeffer „Ochsen Art“**

hausgebeizter Rehpfeffer mit Spätzli,  
Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni

CHF 29.50

### **Rehschnitzel**

zarte Rehschnitzel sautiert an Wildrahmsauce,  
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und glasierte Marroni

CHF 35.00

### **Rehrückenteller**

das beste Stück vom Reh an Wildrahmsauce mit Spätzli,  
Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni

CHF 45.00

Auf Anfrage oder Vorbestellung ab 2 Personen

### **Rehrücken mit Überraschung**

das beste Stück vom Reh an Wildrahmsauce mit Spätzli,  
Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni  
serviert in 2 Gängen mit einer Kugel Zitronensorbet als Zwischengang

CHF 59.50

# **Gourmetmenu**

**Nüsslisalat mit Ei**

\*\*\*

**Steinpilzbouillon mit Pilzeinlage**

\*\*\*

**Pastetli mit Pilzragout und frischen Kräutern**

\*\*\*

**Rehrücken an sämiger Wildrahmsauce**

**hausgemachte Spätzli**

**Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni**

\*\*\*

**Zimtparfait mit Zwetschgensauce**

**CHF 84.50**

*Unser Rehfleisch beziehen wir von den einheimischen Jagdgesellschaften*

## Hauptgerichte

### vom Schwein...

#### **Schweinssteak**

Schweinssteak 200g, Pommes Frites, Gemüsevariation CHF 24.00

#### **Rahmschnitzel „Maison“**

Zarte Schweinsschnitzel an feiner Pilzrahmsauce „à la Mutti“  
Butternüdeli, saisongerechtes Gemüse und Früchtegarnitur CHF 25.00

#### **Schweinsfilet**

Filets Mignon an Morchelsauce, Kroketten, Gemüsebeet CHF 33.50

### **Auf Anfrage oder Vorbestellung**

#### **Cordonbleu**

Cordonbleu mind. 200g, Pommes Frites, Gemüsebouquet  
(mindestens 30 Minuten Wartezeit) CHF 31.50

#### **Cordonbleu Jumbo (mind. 300 Gramm)**

CHF 34.50

### vom Rind...

#### **Entrecôte**

Zartes Rindfleisch mit Knoblauchbutter, Pommes Frites,  
feinstes Gemüse CHF 35.00

### **vom Kalb...**

#### **Kalbssteak**

Feinstes Stück vom Kalb an Morchelsauce, Kroketten,  
Gemüsebouquet

CHF 37.00

### **vom Lamm...**

#### **Lammrückenfilet „à la Hugo“**

Tranchiertes Lammfilet an rassiger Knoblauch- Kräutersauce,  
Kroketten, Gemüsebouquet

CHF 36.00

### **Fisch...**

#### **Fischknusperli**

Frittierte Merlanfilets an pikanter Tartaresauce, Pommes Frites,  
Gemüsebouquet

CHF 24.00

### **Geflügel...**

#### **Pouletbrust „Indienne“**

Pouletfleisch an aromatisch- würziger Curry - Kokossauce, Früchte - Reis  
und Gemüsevariation

CHF 29.50

### **vegetarisch...**

#### **Indian Sommer**

grosse Gemüsevariation mit Apfel, Birnen und Pfirsich

CHF 25.00

## **Spezialität des Hauses...**

# **hausgemachte Bauernbratwurst**

Bratwurst nature CHF 12.00

Bratwurst mit Frites CHF 19.00

Bratwurst mit Frites und Gemüsegarntur CHF 22.00

(Rösti auf Anfrage)

### *Fleischdeklaration*

Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz, Südamerika
Kalb:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland / Australien
Poulet:	Schweiz

So oft wie möglich verarbeiten wir Fleisch aus Geiss. Bei Import-Fleisch ist der Einsatz von Leistungsförderern leider nicht restlos auszuschliessen.

## **Frische Metzgete vom Hof nach traditionellem Hausrezept...**

( 1x pro Monat, bitte beim Personal nachfragen)

<b>Blutwurst</b> (oder Leberwurst) mit feinen Apfelschnitzli	CHF 10.00
<b>Blutwurst</b> (oder Leberwurst) garniert mit Salzkartoffeln, Gemüse, Sauerkraut und Apfelschnitzli	CHF 16.00
<b>Blut- und Leberwurst</b> mit feinen Apfelschnitzli	CHF 16.00
<b>Blut- und Leberwurst</b> garniert mit Salzkartoffeln, Gemüse, Sauerkraut und Apfelschnitzli	CHF 21.00
<b>Brat-, Blut- und Leberwurst</b> mit feinen Apfelschnitzli	CHF 22.00
<b>Metzgete garniert</b> <b>Brat-, Blut- und Leberwurst</b> Salzkartoffeln, Gemüse, Sauerkraut und Apfelschnitzli	CHF 26.00



## Kleine Karte

### **Salate**

<i>grüner Salat</i>	CHF 7.00
<i>kleiner gemischter Salat</i>	CHF 10.00
<i>Salatteller</i>	CHF 14.00
<i>Wurstsalat nature</i>	CHF 12.00
<i>garniert mit verschiedenen Salaten</i>	CHF 18.00
<i>Käsesalat nature</i>	CHF 12.00
<i>garniert mit verschiedenen Salaten</i>	CHF 18.00
<i>Thonsalat nature</i>	CHF 12.00
<i>Thonsalat garniert mit verschiedenen Salaten</i>	CHF 18.00

### ***kaltes Allerlei***

<i>Ochsenteller</i>		
<i>Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Schinken, Salami, Käse</i>		CHF 18.00
<i>Hobelspeckteller</i>		CHF 15.00
<i>kalte Platte</i>	<i>pro Person</i>	CHF 17.00
<i>Faustbrot</i>		
<i>Käse, Schinken, Salami oder gemischt</i>		CHF 6.50
<i>Bündnerfleisch</i>		CHF 8.50

### ***warme Kleinigkeiten***

<i>Toast Hawai</i>		CHF 16.00
<i>Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat</i>		CHF 16.00
<i>Schnipo</i>		
<i>panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites</i>		CHF 19.00
<i>Bratwurst nature</i>		CHF 12.00
<i>Bratwurst mit Pommes Frites</i>		CHF 19.00