



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

Tagessuppe	CHF 6.00
Bouillon mit Sherry oder Gemüse	CHF 6.50
Steinpilzbouillon mit einem Wachtelei	CHF 8.00
Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhäubchen	CHF 8.00

kalte Vorspeisen

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

unsere Herbstspezialitäten

vegetarisch

Indian Sommer

grosse Gemüsevariation mit Apfel, Birnen und Pfirsich CHF 25.00

Wildbeilagenteller

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Rotweibirne und Apfel mit Preiselbeergelée CHF 25.00

Försterteller

Pastetli gefüllt mit Waldpilzragout und frischen Kräutern
Spätzli, glasierte Marroni, Rotkraut und Rosenkohl CHF 28.00

Reh

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

A watercolor illustration of an autumn forest scene. The background is a warm, golden-yellow wash. In the upper left, a large, detailed leaf in shades of yellow and orange is prominent. Below it, several bare tree trunks and branches are sketched in brown and white. The ground is covered with a layer of fallen leaves in various shades of orange, red, and brown. The overall style is soft and artistic.

Gourmetmenu

Nüsslisalat mit Ei

Steinpilzbouillon mit einem Wachtelei

Pastetli mit Pilzragout und frischen Kräutern

Rehrücken an sämiger Wildrahmsauce

hausgemachte Spätzli

Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni

Zimtparfait mit Zwetschgensauce

CHF 84.50

Wir beziehen unser Rehfleisch von den einheimischen Jagdgesellschaften: Geiss, Menzberg, Grosswangen und Schüpheim

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 32.50

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 41.00

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

Spezialität des Hauses...

hausgemachte Bauernbratwurst

Bratwurst nature CHF 12.00

Bratwurst mit Frites CHF 19.00

Bratwurst mit Frites und Gemüse garnitur 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)

Blutwurst (oder Leberwurst) mit feinen Apfelschnitzli CHF 10.00

Blutwurst (oder Leberwurst) garniert mit
Salzkartoffeln, Gemüse, Sauerkraut und Apfelschnitzli CHF 16.00

Blut- und Leberwurst mit feinen Apfelschnitzli CHF 16.00

Blut- und Leberwurst garniert mit
Salzkartoffeln, Gemüse, Sauerkraut und Apfelschnitzli CHF 21.00

Brat-, Blut- und Leberwurst mit feinen Apfelschnitzli CHF 22.00

Metzgete garniert
Brat-, Blut- und Leberwurst
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