

Lieber Gast

Herzlichen Dank für die Reservation Ihres bevorstehenden Anlasses bzw. die Anfrage für Menüvorschläge!



Gerne besprechen wir Ihre Menüwünsche und nehmen uns Zeit für Sie. Vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns. Damit Ihr Anlass einen angenehmen Rahmen erhält, empfehlen wir Ihnen (vor allem bei Hochzeitsfeiern), Ihre Ankunft auf den frühen Abend anzusetzen.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heißen!

Hugo Eiholzer und sein Ochsen - Team



Einige Informationen für Ihren Anlass

Menüvorschläge	Diese Vorschläge dienen als Anregung für die Gestaltung Ihres Menüs. Wir sind offen, Ihre Vorstellungen und Wünsche einzubeziehen.
Personenzahl	Die Vorschläge gelten ab 10 Personen - bitte genaue Anzahl 1-2 Tage vorher bekannt geben.
Blumen	Wir besorgen auf Ihren Wunsch gerne ein Arrangement und berechnen es zum Selbstkostenpreis.
Kerzen	stellen wir Ihnen gratis zur Verfügung.
Musik	kann von uns vermittelt werden.
Parkplätze	stehen genügend zur Verfügung.
Kinder	Eine Kinderspielecke mit Fernseher und DVD - Player sowie ein Kinderspielplatz stehen zur Verfügung.
Polizeistunde	ab 00.30 Uhr können Sie Verlängerung eingeben. Wir berechnen 150.- Franken pro Stunde.
Saalmiete	bei Banketten stellen wir den Saal gratis zur Verfügung.
Preise	inkl. MWST rein netto innert 15 Tagen (MWST Nr. 326 842) Postcard, EC - direkt

Suppen

Kraftbrühe mit Eierflädli	6.00
Kraftbrühe mit Sherry	6.50
Tomatencrèmesuppe	8.00
Spargelcrèmesuppe	8.00
Kürbiscrèmesuppe	8.00
Curry-Geflügelcrèmesuppe	8.00



Salate

Grüner Saisonsalat	7.00
Bunt gemischter Salat	9.00
Tomatenscheiben mit Mozzarella	12.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	9.00
Nüsslisalat mit Seezungenstreifen und frischen Champignons	13.00

kalte Vorspeisen

Bündnerteller	12.00
Crevetten - Cocktail	12.00
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum	14.00
Pouletbrust „Florida“	13.00
Waldpilzcocktail	13.00
Rindscarpacchio	18.00



warme Vorspeisen

frische Spargeln	
- an Sauce Hollandaise	14.00
- mit Rohschinken	16.00
Seezungenfilet „Schöne Müllerin“ mit Mandelreis	18.00
Kleine Pastetchen gefüllt mit Meeresfrüchten	14.50
Kleine Pastetchen „Luzerner Art“ mit Kalbfleisch, Äpfel und Rosinen	12.50

Menüs - Alle Vorschläge inkl. Nachservice

I.	Bouillon mit Eierflädli	
II.	Glasierter Schweins- und Kalbsbraten an Pilzrahmsauce oder Rosmarinjus Butternüdeli und Gemüsebouquet	32.50
I.	Bouillon „Mille Fanti“	
II.	Schwedenbraten vom Schweinscarré mit Zwetgschen gefüllt an Rosmarinjus Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	31.50
I.	Spinatcrèmesuppe	
II.	Schweinsfilet an Estragonsauce oder Morchelsauce Pilawreis und Gemüsebouquet	38.00
I.	Lauchcrèmesuppe	
II.	Kalbssteak an Morchelsauce Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	43.00
I.	Consommé mit Einlage	
II.	Lammrückenfilet an Kräuter-Knoblauchsauce Wildreis und Gemüsebouquet	38.00
I.	Kraftbrühe „Julienne“	
II.	Schweinssteak „Walliser Art“ mit Tomaten und Käse überbacken Butternüdeli und Gemüsebouquet	34.00
I.	Tomatencrèmesuppe	
II.	Sautierte Pouletbrust an Orangensauce Trockenreis und Gemüsebouquet	29.00

I.	Randensuppe mit Ingwer	
II.	Pouletbrust „Indienne“ tranchiert Früchtereis und Gemüsebouquet	30.50
I.	Kraftbrühe „Royale“	
II.	Roastbeef englisch gebraten an Bearnaisesauce Duchesse - Kartoffeln und Gemüsebouquet	41.00
I.	Kraftbrühe „Brunoise“	
II.	Schweinsrahmschnitzel mit Früchten Butternüdeli und Gemüsebouquet	30.00
I.	Frische Gemüsesuppe	
II.	Piccata „Milanese“ vom Schwein Tomatenspaghetti und Gemüsebouquet	32.00
I.	Kraftbrühe mit Sherry	
II.	Saltimbocca alla Romana (vom Kalb) an Marsalasauc Pilzrisotto und Gemüsebouquet	38.50
I.	Kraftbrühe mit Portwein	
II.	Rindshuftsteak an Pfeffersauce Käuterreis und Gemüsebouquet	37.50
I.	Kartoffelcrèmesuppe	
II.	Eglifilet „Luzerner Art“ Kräuterreis und Gemüsebouquet	37.50

Menüs komplett 4 oder 5 Gänge

alle Vorschläge inkl. Nachservice

Menü 1

- I. frischer Marktsalat an Baumnussdressing
und gehackten Nüssen
- II. Kalbs- und Schweinsfilet an Morchelsauce
Butterknöpfli und Gemüsebouquet
- III. Rindsfilet an „Sauce Bearnaise“
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet
- IV. Zwetgschensorbet mit Vieille Prune 72.00

Menü 2

- I. Doppelte Kraftbrühe mit Sherry
- II. Seezungenfilet an Weissweinsauce und Wildreis
- III. Zitronensorbet mit rotem Vodka
- IV. Schweinsfilet auf Apfelscheiben mit Calvadossauce
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet
- V. Parfait Grand Marnier 76.00

Desserts

gebrannte Crème	6.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Caramelköpfler mit Rahme	5.50
Vachérin Glacé (mit / ohne Kirsch)	8.50
Schwarzwäldertorte (mit / ohne Kirsch)	8.00
Parfait Grand Marnier	8.50
Zuger Kirschtorte	8.00
Mousseduet	
weisses und braunes Schoggimousse	9.50



Kleines Desserbuffet



Vachérintorte
frischer Fruchtsalat
Meringues mit Rahm
Schokoladenmousse
gebrannte Crème

18.00



Wollen Sie mehr erfahren...?

Informieren Sie sich auf unserer Homepage über aktuelle Anlässe unter www.ochsen-geiss.ch. Bei uns ist immer was los...

Wir freuen uns schon heute auf Ihren Besuch.



Hugo Eiholzer und sein Ochsen-Team

Unsere Öffnungszeiten:

MI - SA 9.00 - 24.30 Uhr
SO 9.00 - 22.00 Uhr



So finden Sie uns

