



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 Tradition, wie sie wohl nur wenige Gasthäuser auf der Luzerner Landschaft aufweisen. Das renommierte Wirtshaus gilt als Zeuge alter Luzerner Baukultur. Der prächtige Bau inmitten des idyllischen Dorfkernes Geiss entstand im Jahre 1775. Linien, Konturen und die Stilart dieses Holzhauses lassen erahnen, mit wieviel Fleiss, mühsamer Handarbeit und Präzision früher derartige Bauten erstellt worden sind.

Um den Ochsen zu erhalten und so gut wie möglich der neuen Zeit anzupassen, entschlossen wir uns 2018 für einen Anbau. Mit der Kurmann Architekten AG zerbrachen wir uns den Kopf, wie man das Dorfbild erhalten und gleichzeitig den Ochsen zeitgemäss Instand setzen und anbauen könnte.

Ein Zwillingsanbau mit Holzfassade setzte sich durch und wurde 2024 /2025 realisiert.

Wir freuen uns, ihnen den alten Ochsen mit seinem neuen Anbau an der Seite vorzustellen. Der prächtige Altbau inmitten des idyllischen Dorfes Geiss bleibt charmant und attraktiv und wird von seinem Zwilling in einem geschmackvollen Miteinander gestärkt.

Gerne laden wir sie zum Verweilen und Geniessen in unseren Gasträumen oder auf der Terrasse ein.

Hugo und Sonja Eiholzer – Geiser und das Ochsen Team

zum Aperitif:

mit Alkohol



Huusapéro Willi

Williamssirup, Prosecco, Mineralwasser

CHF 9.50

Hugo

Prosecco mit Holunderblütensirup

CHF 9.50

Aperol Sprizz

Aperol mit Prosecco



CHF 9.50

Lillet

Lillet mit Prosecco

CHF 9.50

Negroni

Gin Campari Martini Rosso 6cl

CHF 12.50

1dl Müller Thurgau (Riesling Sylvaner)

LU

CHF 8.00



ohne Alkohol

Virgin Willi

Schweppes Tonic, Williamssirup, Mineralwasser

CHF 6.00

Virgin Hugo

Schweppes Tonic, Holunderblütensirup, Mineralwasser

CHF 6.00

San Orange

Sanbitter mit Orangensaft



CHF 6.00

Suppen

Bouillon mit Sherry und Gemüse	CHF 8.50
Steinpilzbouillon mit einem Wachtelei	CHF 10.50
Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhäubchen	CHF 9.50

kalte Vorspeisen

kleiner grüner Blattsalat herbstliche Blattsalatvariation	CHF 8.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	CHF 12.00
Nüsslisalat mit warmen Speckstreifen und Champignons	CHF 15.00
kleiner gemischter Salat mindestens 5 verschiedene, frische hausgemachte Salate	CHF 13.00

warme Vorspeisen

Waldpilzpastetli Butterpastetli gefüllt mit Steinpilzragout	CHF 19.00
---	-----------

unsere Herbstspezialitäten

vegetarisch

Indian Sommer

Gemüseteller mit Herbstspezialitäten,
Apfel, Birnen und Pfirsich

CHF 28.00

Wildbeilagenteller

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

CHF 27.00

Försterteller

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

CHF 32.50

Tofupiccata

Frites, Gemüsebouquet

CHF 26.00

Reh...

(Wir beziehen unser Rehfleisch ausschliesslich von den einheimischen Jagdgesellschaften, Geiss, Menzberg, Schüpfheim und Hergiswil.)

Rehpfeffer „Ochsen Art“

hausgebeizter Rehpfeffer mit Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni

CHF 36.50

Rehschnitzel

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

CHF 45.50

Rehrückenteller

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

CHF 61.00

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 82.00

Gourmetmenu

Nüsslisalat mit Ei

Steinpilzbouillon mit einem Wachtelei

Butterpastetli gefüllt mit Steinpilzragout

mit frischen Kräutern

Rehrücken an sämiger Wildrahmsauce

hausgemachte Spätzli

Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni

Zimtparfait mit Rotweinzwetschen

99.00

Hauptgerichte

... vom Schwein

(Schweiz)

panierte Schnitzel

panierte Schweinsschnitzel, Frites, Gemüsebouquet CHF 27.00

Schweinssteak

Schweinssteak 200g, Pommes Frites, Gemüsevariation CHF 28.00

Rahmschnitzel „Maison“

Zarte Schweinsschnitzel an feiner Pilzrahmsauce „à la Mutti“
Butternüdeli, saisongerechtes Gemüse CHF 29.50

... Fisch

Fischknusperli (Europa)

Frittierte Merlanfilets an Tartaresauce, Pommes Frites,
Gemüsebouquet CHF 27.00

... vom Rind

(Südamerika)

Entrecôte

Zartes Rindfleisch mit Knoblauchbutter, Pommes Frites,
feinstes Gemüse

CHF 39.50

... vom Lamm

(Neuseeland)

Lammrückenfilet „à la Hugo“

Tranchiertes Lammfilet an rassiger Knoblauch- Kräutersauce,
Kroketten, Gemüsebouquet

CHF 42.50

... Geflügel

(Schweiz)

Pouletbrust mit Kräuterbutter

Schweizer Pouletbrust , Spätzli
und Gemüsevariation

CHF 28.50

Spezialität des Hauses...

hausgemachte Bauernbratwurst

Bratwurst nature CHF 14.00

Bratwurst mit Frites CHF 23.00

Bratwurst mit Frites und Gemüse garnitur CHF 27.00

Fleischdeklaration

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

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

Kleine Karte

Salate

grüner Salat	CHF 8.50
kleiner gemischter Salat	CHF 13.00
Salatteller	CHF 18.00
Käsesalat nature	CHF 14.00
garniert mit verschiedenen Salaten	CHF 20.50
Thonsalat nature	CHF 14.00
Thonsalat garniert mit verschiedenen Salaten	CHF 20.50

kaltes Allerlei

Ochsenteller	
Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Schinken, Salami, Käse	CHF 21.50

kalte Platte	pro Person	CHF 19.00
--------------	------------	-----------

Faustbrot	
Käse, Schinken, Salami oder gemischt	CHF 7.50
Bündnerfleisch	CHF 8.50