



Lieber Gast

Herzlichen Dank für Ihr Interesse. Wir freuen uns, dass Sie uns ausgewählt haben.

Gerne besprechen wir Ihr Bankett mit Ihnen und vereinbaren einen Termin.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste willkommen zu heissen!



Hugo und Sonja Eiholzer – Geiser
und das ganze „Ochsen – Team“

August 2019

Menuvorschläge

Alle Menus sind inkl. Nachservice (Fleisch oder Fisch, Beilage nach Wahl und Gemüseplatten) berechnet.



Salate

Grüner Saisonsalat	7.00
Kleiner gemischter Salat	10.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	9.00
Nüsslisalat mit warmen Speckstreifen und Champignons	13.00



Suppen

Kraftbrühe mit Flädli	6.50
Kraftbrühe mit Sherry	6.50
Tomatencrèmesuppe	8.00
Spargelcrèmesuppe	8.00
Steinpilzcrèmesuppe	8.00
Kürbiscrèmesuppe	8.00
Randen – Ingwer Suppe	9.00

kalte Vorspeisen

Waldpilzcocktail auf grünem Salatbouquet 13.00

Geräucherte Forellenfilets mit
Meerrettichschaum 14.00

vom Schwein...

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | Kraftbrühe „Brunoise“

Schweinsrahmschnitzel mit Früchten
Butternüdeli
Gemüsebouquet | 33.50 |
| 2 | Bouillon „Mille Fanti“

Schwedenbraten vom Schweinscarré
mit gefüllt dörren Zwetgschen an Rosmarinjus
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet | 33.50 |
| 3 | Bouillon mit Flädli

Glasierter Schweins- und Kalbsbraten an Pilzrahmsauce
Butternüdeli
Gemüsebouquet | 34.50 |
| 4 | Kraftbrühe „Julienne“

Schweinssteak „Walliser Art“
mit Tomaten und Käse überbacken
Frites
Gemüsebouquet | 35.00 |
| 5 | Bouillon Royale

Schweinsfilet mit Morchelsauce
Rosmarinkartoffeln
Gemüsebouquet | 40.50 |

vom Rind...

- | | | |
|---|---|-----------|
| 6 | kleiner grüner Salat

gespickter Rinderbraten an Rotweinjus
Kartoffelstock
Gemüsebouquet | CHF 35.50 |
| 7 | Kraftbrühe mit Portwein

Rindshuftsteak an Pfeffersauce
Kräuterreis
Gemüsebouquet | CHF 41.50 |
| 8 | Bouillon Royale

Roastbeef englisch gebraten an „Sauce Bearnaise“
Frites
Gemüsebouquet | CHF 46.00 |
| 9 | kleiner grüner Salat

Rinderfiletmedaillon an Sauce Bearnaise
Pommes Duchesses
Gemüsebouquet | CHF 57.00 |

vom Kalb...

- 10 Tomatencrèmesuppe

Kalbshohrückenbraten an Burgundersauce
Bäckerinnenkartoffeln
Gemüsebouquet CHF 40.50
- 11 Kraftbrühe mit Flädli

Saltimbocca alla Romana an Marsalasaucce
Weissweinrisotto
Gemüsebouquet CHF 42.50
- 12 Lauchcrèmesuppe

Kalbssteak an Morchelsauce
Schlosskartoffeln
Gemüsebouquet CHF 48.00

vom Lamm...

- 13 Consommé mit Ei

Lammrückenfilet an Kräuter-Knoblauchsauce
Wildreis
Gemüsebouquet CHF 44.50

Geflügel ...

- | | | |
|----|---|-----------|
| 14 | kleiner grüner Salat

Pouletbrust „Indienne“
Früchtereis
Gemüsebouquet | CHF 35.50 |
| 15 | Randen – Ingwer Suppe

Pouletbrust an Orangensauce
Safranspätzli
Gemüsebouquet | CHF 36.00 |

Fisch ...

- | | | |
|----|--|-----------|
| 16 | Potage paysanne

Forellenfilet „Luzerner Art“
Kräuterreis
Gemüsebouquet | CHF 41.50 |
|----|--|-----------|

4 Gang Menu...

17	frischer Marktsalat an Baumnussdressing und gehackten Nüssen *** Kalbs- und Schweinsfilet an Morchelsauce Knöpfli Gemüsebouquet *** Rindsfilet an „Sauce Bearnaise“ Pommes Duchesses Gemüsebouquet inkl. Nachservice *** hausgemachtes Parfait (je nach Saison)	79.00
----	---	-------

5 Gang Menu...

18	Doppelte Kraftbrühe mit Sherry *** Seezungenfilet an Weissweinsauce Wildreis *** Zitronensorbet mit rotem Vodka *** Schweinsfilet auf Apfelscheiben mit Calvadossauce Rosmarinkartoffeln Gemüsebouquet inkl. Nachservice *** Parfait Grand Marnier	81.00
----	--	-------

Desserts

gebrannte Crème	7.00
Caramelköpfler mit Rahm	6.50
Schwarzwäldertorte	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Vachérin Glacé	9.50
Parfait Grand Marnier	10.50
Mousseduet	
weisses und braunes Schoggimousse	10.50
hausgemachtes Parfait (je nach Saison)	10.50
Dessertteller	17.00
mit verschiedenen ausgewählten Desserts (nur für Gruppen unter 20 Personen)	



Kleines Desserbuffet

Vachérintorte	
frischer Fruchtsalat	
Meringues mit Rahm	
Schokoladenmousse	
gebrannte Crème	18.00

Weine

(für eine grössere Auswahl bieten wir Ihnen gerne unsere Weinkarte an)

Weissweine

Schweiz

Luzern

7/10 Müller – Thurgau Manufaktur Brunner Hitzkirch CHF 45.00

7/10 Pinot Gris Schloss Heidegg CHF 47.00

Waadtland

7/10 Aigle les Murailles CHF 48.00

7/10 Dézaley – Marsens AOC Epesses CHF 49.00



Rotweine

Schweiz

Luzern

7/10 Blauburgunder Schloss Heidegg CHF 44.00

Graubünden

7/10 Malans Blauburgunder Classic Peter Wegelin CHF 47.00

Wallis

7/10 Humagne Rouge VS CHF 45.00

Tessin

7/10 Ticino DOC Merlot Sel. d'Ottobre Matasci Fratelli CHF 44.00

Italien

7/10 Patio Primitivo amabile CHF 41.00

7/10 Ripasso Valpolicella Classico DOC CHF 46.00

Spanien

7/10 5 Fincas Reserva Castillo Perelada MO CHF 47.00

7/10 Vallegarcia Petit Hipperia Tierra de Castilla CHF 48.00

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 geben Sie die genaue Anzahl 1-2 Tage vorher bekannt.
Blumen	Wir besorgen auf Ihren Wunsch gerne ein Arrangement und berechnen es zum Selbstkostenpreis.
Parkplätze	stehen genügend zur Verfügung.
Kinder	Spielsachen 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. CHE-425.176.539)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Hugo und Sonja Eiholzer – Geiser
und das Ochsenteam

Unsere Öffnungszeiten:

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

So finden Sie uns

