



## **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

## Vorspeisen

### **kleiner grüner Blattsalat**

Blattsalatvariation

CHF 7.00

### **kleiner gemischter Salat**

mindestens 5 verschiedene, frische Salate

CHF 11.00

### **Sommerapéro**

Schmackhafter Rohschinken mit Melonen

CHF 14.00

### **Meeresbrise**

6 Gambas gewürzt mit Ras el Hanut und grünem Salatbouquet

CHF 16.00

## Suppen

Tagessuppe

CHF 6.50

Bouillon mit Sherry oder Gemüse

CHF 6.50

Tomatencrèmesuppe mit Rahmhäubchen

CHF 8.50

## Kaltschale

### **Gazpacho**

kalte Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum

CHF 8.50

## **Salatteller**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Caprese</b> Tomaten mit Mozzarella                                   | CHF 17.00 |
| <b>Athena</b> griechischer Salat mit Feta Käse                          | CHF 19.00 |
| <b>Siedfleischsalat</b> garniert mit diversen Salaten                   | CHF 19.00 |
| <b>Pouletbrust Florida</b><br>mit Früchten, grünem Salat und Currysauce | CHF 23.50 |

## **Fitnesssteller**

diverse hausgemachte Salate mit

|   |                |
|---|----------------|
| Pouletbrust mit Cafe de Paris           | CHF 25.00      |
| Tofupiccata                             | CHF 25.00      |
| Schweinssteak mit Cafe de Paris         | CHF 25.00      |
| Fischknusperli mit Tartarsauce          | CHF 25.00      |
| Entrecôte mit Knoblikräuterbutter       | CHF 35.00      |
| Lammrückenfilet mit Knoblikräuterbutter | CHF 36.00      |
| Rinderfilet mit Kräutern                | CHF 45.50      |
| <br>garniert mit Gemüse statt Salat     | <br>+ CHF 3.00 |

## Hauptgerichte

### vom Schwein...

#### **hausgemachte Buurebratwurst**

Bratwurst an Zwiebelsauce mit Frites und Gemüse garnitur CHF 23.00

#### **panierte Schnitzel**

Frites, Gemüsebouquet CHF 24.00

#### **Schweinssteak**

Schweinssteak 200g, Pommes Frites, Gemüsevariation CHF 25.00

#### **Rahmschnitzel „Maison“**

Zarte Schweinsschnitzel an feiner Pilzrahmsauce „à la Mutti“  
Butternüdeli, saisongerechtes Gemüse und Früchte garnitur CHF 26.00

### **Auf Anfrage oder Vorbestellung**

#### **Cordonbleu**

Cordonbleu mind. 200g, Pommes Frites, Gemüsebouquet  
(mindestens 30 Minuten Wartezeit) CHF 33.50

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

CHF 36.50

## **vom Rind...**

### **OX – Burger**

feinster Rindshamburger mit Cocktailsauce und Frites

CHF 24.00

- double

CHF 27.00

### **Entrecôte**

Zartes Rindfleisch mit Knoblauchbutter, Pommes Frites,  
feinstes Gemüse

CHF 36.00

### **Rinderfilet mit frischen Kräutern**

Zartes Rinderfilet mit frischen Kräutern  
mit Frites und Gemüse

CHF 46.50

## **vom Kalb...**

### **Kalbssteak**

Feinstes Stück vom Kalb an Morchelsauce, Kroketten,  
Gemüsebouquet

CHF 45.00

## **vom Lamm...**

### **Lammrückenfilet „à la Hugo“**

Tranchiertes Lammfilet an rassiger Knoblauch- Kräutersauce,  
Kroketten, Gemüsebouquet

CHF 38.00

## **Fisch...**

### **Fischknusperli**

Frittierte Merlanfilets an pikanter Tartaresauce, Pommes Frites,  
Gemüsebouquet

CHF 26.00

### **Rottaler Forellen „Luzerner Art“**

Grosswanger Forellenfilets sautiert mit Trockenreis  
und feinstem Gemüse

CHF 32.00

## **Vegetarisch...**

### **Gemüseteller**

CHF 23.00

**Tofupiccata** mit Frites und Gemüsebouquet

CHF 25.00

## **Kleine Karte**

**Salatteller** CHF 14.00

**Wurstsalat nature** CHF 12.00  
garniert mit verschiedenen Salaten CHF 18.00

**Käsesalat nature** CHF 12.00  
garniert mit verschiedenen Salaten CHF 18.00

**Thonsalat nature** CHF 12.00  
Thonsalat garniert mit verschiedenen Salaten CHF 18.00

**Siedfleischsalat nature** CHF 13.00  
garniert mit verschiedenen Salaten CHF 19.00

## **kalte Teller**

**Ochsenteller**  
Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Schinken, Salami, Käse CHF 19.00

kalte Platte ab 2 Personen pro Person CHF 17.00

## **warme Kleinigkeiten**

Bratwurst nature CHF 12.00

Toast Hawaii CHF 16.00

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat CHF 16.00