



## **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 wird 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 6.50
Bouillon mit Sherry oder Gemüse	CHF 6.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhäubchen	CHF 8.50
Kürbiscrèmesuppe	CHF 8.50

## **Vorspeisen**

<b>kleiner grüner Blattsalat</b> Blattsalatvariation	CHF 7.00
<b>Nüsslisalat</b> mit gehacktem Ei	CHF 9.00
<b>Nüsslisalat</b> mit warmen Pilzen und Speckstreifen	CHF 13.00
<b>kleiner gemischter Salat</b> mindestens 5 verschiedene, frische Salate	CHF 11.00
<b>Rindscarpaccio</b> Butterzartes Rindsfilet, fein geschnitten mit kaltgepresstem Olivenöl und Parmesan	CHF 19.00

## Hauptgerichte

### **... vom Schwein**

(Schweiz)

#### **Schweinssteak**

Schweinssteak 200g, Pommes Frites, Gemüsevariation CHF 25.00

#### **Rahmschnitzel „Maison“**

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

#### **Schweinsfilet**

Filets Mignon an Morchelsauce, Kroketten, Gemüsebeet CHF 33.50

### **Auf Anfrage oder Vorbestellung**

#### **Cordonbleu**

Cordonbleu mind. 200g, Pommes Frites, Gemüsebouquet  
(mindestens 30 Minuten Wartezeit) CHF 34.50

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

CHF 37.50

### **vom Rind...**

(Südamerika / Schweiz)

#### **Rumpsteak „Tiroler Art“**

Rindshuft an pikanter Pfeffersauce, Trockenreis, Saisongemüse CHF 33.00

#### **Entrecôte**

Zartes Rindfleisch mit Knoblauchbutter, Pommes Frites,  
feinstes Gemüse

CHF 36.00

### **vom Kalb...**

(Schweiz)

#### **„Züri Gschnetzelt“**

Kalbsgeschnetzelt an sämiger Pilzrahmsauce, knusprige Frites,  
Gemüsebouquet

CHF 38.00

#### **Kalbssteak**

Feinstes Stück vom Kalb an Morchelsauce, Kroketten,  
Gemüsebouquet

CHF 45.00

### **vom Lamm...**

(Neuseeland / Australien)

#### **Lammrückenfilet „à la Hugo“**

Tranchiertes Lammfilet an rassiger Knoblauch- Kräutersauce,  
Kroketten, Gemüsebouquet

CHF 38.00

## **Fisch...**

### **Rottaler Forellen „Luzerner Art“** (Schweiz)

Grosswanger Forellenfilets sautiert mit Trockenreis  
und feinstem Gemüse

CHF 31.00

### **Fischknusperli** (EU)

Frittierte Merlanfilets an pikanter Tartaresauce, Pommes Frites,  
Gemüsebouquet

CHF 25.00

## **Geflügel...**

(Schweiz)

### **Pouletbrust Florida**

Schweizer Pouletbrust – Würfel auf grünem Salat  
mit Apfel – Curry – Dressing

CHF 23.50

### **Pouletbrust „Indienne“**

Schweizer Pouletbrust an aromatisch- würziger Curry - Kokossauce,  
Früchte – Reis und Gemüsevariation

CHF 29.50

## **vegetarisch...**

### **Gemüseteller**

Feinstes Gemüse frisch zubereitet

CHF 23.00

## **Spezialität des Hauses...**

# **hausgemachte Bauernbratwurst**

Bratwurst nature	CHF 12.00
Bratwurst mit Frites	CHF 19.50
Bratwurst mit Frites und Gemüsegarntur	CHF 23.00

### *Fleischdeklaration*

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

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

## Kleine Karte

### **Salate**

<i>grüner Salat</i>	CHF 7.00
<i>kleiner gemischter Salat</i>	CHF 11.00
<i>Salatteller</i>	CHF 15.00
<i>Wurstsalat nature</i>	CHF 12.00
<i>garniert mit verschiedenen Salaten</i>	CHF 19.00
<i>Käsesalat nature</i>	CHF 12.00
<i>garniert mit verschiedenen Salaten</i>	CHF 19.00
<i>Thonsalat nature</i>	CHF 12.00
<i>Thonsalat garniert mit verschiedenen Salaten</i>	CHF 19.00

### ***kaltes Allerlei***

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

Hobelspeckteller CHF 15.00

kalte Platte pro Person CHF 17.00

Faustbrot  
Käse, Schinken, Salami oder gemischt CHF 6.50  
Bündnerfleisch CHF 8.50

### ***warme Kleinigkeiten***

Toast Hawai CHF 16.00

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat CHF 16.00

Schnipo  
panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites CHF 21.00  
- mit Gemüsebouquet CHF 24.00

Bratwurst nature CHF 12.00

Bratwurst mit Pommes Frites CHF 19.50