



Lieber Gast

Herzlichen Dank für Ihr  
Interesse.

Gerne besprechen wir mit  
ihnen ihren Anlass.

Wir freuen uns Sie und Ihre Gäste in Ochsen zu begrüßen.



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

## Menuvorschläge

Alle Menus sind inkl. Nachservice (Fleisch oder Fisch, Beilage nach Wahl und Gemüseplatten) berechnet. Die Preisangaben sind inkl. Mehrwertsteuer und in CHF angegeben.



### Salate

<b>Grüner Saisonsalat</b>	8.00
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	11.00
<b>Nüsslisalat</b> mit gehacktem Ei (Saison)	9.50
<b>Nüsslisalat</b> mit warmen Speckstreifen und Champignons (Saison)	13.00
<b>frischer Marktsalat an Baumnussdressing</b> mit gehackten Baumnüssen	12.00



### Suppen

Kraftbrühe mit Sherry	7.00
Tomatencrèmesuppe	9.00
Steinpilzcrèmesuppe	9.00
Randen – Ingwer Suppe	9.00

### kalte Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum	16.00
---	-------

## vom Schwein...

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 1 | Kraftbrühe „Brunoise“<br>***<br>Schweinsrahmschnitzel mit Früchten<br>Butternüdeli<br>Gemüsebouquet   | 37.00 |
| 2 | Bouillon „Mille Fanti“<br>***<br>Schwedenbraten vom Schweinscarré<br>mit gefüllt dörren Zwetgschen an Rosmarinjus<br>Kartoffelgratin<br>Gemüsebouquet | 36.00 |
| 3 | Bouillon mit Flädli<br>***<br>Glasierter Schweins- und Kalbsbraten an Pilzrahmsauce<br>Butternüdeli<br>Gemüsebouquet                                  | 37.50 |
| 4 | Kraftbrühe „Julienne“<br>***<br>Schweinssteak „Walliser Art“<br>mit Tomaten und Käse überbacken<br>Lyoner Kartoffeln<br>Gemüsebouquet                 | 38.50 |
| 5 | Bouillon Royale<br>***<br>Schweinsfilet an Morchelsauce<br>Rosmarinkartoffeln<br>Gemüsebouquet  | 43.50 |

## vom Rind...

- |   |  |           |
|---|--|-----------|
| 6 | kleiner grüner Salat<br>***<br>gespickter Rinderbraten an Rotweinjus<br>Kartoffelstock<br>Gemüsebouquet          | CHF 38.50 |
| 7 | Kraftbrühe mit Portwein<br>***<br>Rindshuftsteak an Pfeffersauce<br>Kräuterreis<br>Gemüsebouquet                 | CHF 41.50 |
| 8 | Bouillon Royale<br>***<br>Roastbeef englisch gebraten an „Sauce Bearnaise“<br>Schmelzkartoffeln<br>Gemüsebouquet | CHF 49.50 |
| 9 | kleiner grüner Salat<br>***<br>Rinderfiletmedaillon an Sauce Bearnaise<br>Fächerkartoffeln<br>Gemüsebouquet      | CHF 56.00 |

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

- 10 Tomatencrèmesuppe  
\*\*\*  
Kalbshohrückenbraten an Burgundersauce  
Bäckerinnenkartoffeln  
Gemüsebouquet CHF 45.50
- 11 Kraftbrühe mit Flädli  
\*\*\*  
Saltimbocca alla Romana an Marsalasaucce  
Weissweinrisotto  
Gemüsebouquet CHF 48.50
- 12 kleiner grüner Salat  
\*\*\*  
Kalbssteak an Morchelsauce  
Schlosskartoffeln  
Gemüsebouquet CHF 55.50

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

- 13 Steinpilzbouillon  
\*\*\*  
Lammrückenfilet an Kräuter-Knoblauchsauce  
Wildreis  
Gemüsebouquet CHF 48.50

## Geflügel ...

- |    |   |           |
|----|---|-----------|
| 14 | kleiner grüner Salat<br>***<br>Pouletbrust „Indienne“<br>Früchtereis<br>Gemüsebouquet         | CHF 36.50 |
| 15 | Randen – Ingwer Suppe<br>***<br>Pouletbrust an Orangensauce<br>Safranspätzli<br>Gemüsebouquet | CHF 36.00 |

## Fisch ...

- |    |  |           |
|----|--|-----------|
| 16 | Potage paysanne<br>***<br>Forellenfilet „Luzerner Art“<br>Kräuterreis<br>Gemüsebouquet | CHF 43.00 |
|----|--|-----------|

#### 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)	89.00
----	---	-------

#### 5 Gang Menu...

18	Doppelte Kraftbrühe mit Sherry *** Seezungenfilet an Weissweinsauce Wildreis *** Zitronensorbet mit rotem Vodka *** Schweinsfilet auf Apfelscheiben mit Calvadossauce Schmelzkartoffeln Gemüsebouquet inkl. Nachservice *** Parfait Grand Marnier	83.50
----	---	-------

## Desserts

gebrannte Crème	8.00
Caramelköpfler mit Rahm	6.50
Schwarzwäldertorte	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Vachérin Glacé	9.00
Parfait Grand Marnier	10.50
Mousseduet	
weisses und braunes Schoggimousse	10.50
hausgemachtes Parfait (je nach Saison)	10.50
Dessertteller	20.50
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 52.00

#### **Zürich**

7/10 Sauvignon Blanc Nadine Saxer CHF 54.00

### **Waadtland**

7/10 Dézaley – Marsens AOC Epeesses CHF 54.00



## **Rotweine**

### **Schweiz**

#### **Luzern**

7/10 Blauburgunder Schloss Heidegg CHF 51.00

#### **Graubünden**

7/10 Malans Blauburgunder Classic Peter Wegelin CHF 52.00

#### **Wallis**

7/10 Humagne Rouge VS CHF 53.00

### **Italien**

7/10 Patio Primitivo amabile CHF 48.00

7/10 Ripasso Valpolicella Classico DOC CHF 51.00

### **Spanien**

7/10 5 Fincas Reserva Castillo Perelada MO CHF 55.00

7/10 Finca Azaya VDLT Castillia y León CHF 52.00

## Einige Informationen für Ihren Anlass

Menüvorschläge	Diese Vorschläge dienen als Anregung für die Gestaltung Ihres Menüs. Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche.
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	ein Kinderspielplatz steht 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

