



## **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 7.50
Bouillon mit Sherry oder Gemüse	CHF 7.50
Bärlauchsuppe	
hausgemachte Bärlauchsuppe	CHF 9.50
- dazu gebratene Gambas mit Ras el Hanut gewürzt	CHF 9.00
Spargelcrèmesuppe	CHF 9.50

## Vorspeisen

<b>kleiner grüner Blattsalat</b>	
Blattsalatvariation	CHF 8.00
<b>Spargelsalat</b>	
grüne und weisse Spargeln mit Blattsalatbouquet und raffiniertes Tomatenvinaigrette	CHF 16.50
<b>Diavolo</b>	
knackiger Frühlingsalat mit mariniertem Ziegenkäse und grünen Oliven	CHF 17.50
<b>kleiner gemischter Salat</b>	
mindestens 5 verschiedene, frische Salate	CHF 12.00

## **Spargelgerichte**

### **weisse und grüne Spargeln**

*an hausgemachter Sauce Hollandaise  
mit einer Portion Rohschinken*

CHF 25.00

CHF 9.00

### **Spargeln Luzerner Art**

*weisse und grüne Spargeln  
an einer Käse- und Schinkensauce*

CHF 27.00

### **vegetarisch...**

#### **Gemüseteller**

*Feinstes Gemüse frisch zubereitet  
mit Spargeln an Sauce Hollandaise*

CHF 26.00

#### **Tofupiccata**

*mit Frühlingskartoffeln und Gemüsebouquet*

CHF 26.00

# Hauptgerichte

## **... vom Schwein**

(Schweiz)

### **Schweinssteak**

Schweinssteak 200g, Pommes Frites, Gemüsevariation CHF 27.00

### **panierte Schweinsschnitzel**

Pommes Frites, Gemüsebouquet CHF 26.00

### **Rahmschnitzel „Maison“**

Zarte Schweinsschnitzel an feiner Pilzrahmsauce „à la Mutti“  
Butternüdeli, saisongerechtes Gemüse und Früchtegarnitur CHF 28.00

## **Auf 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)

#### **Entrecôte**

Zartes Rindfleisch mit Knoblauchbutter, Pommes Frites,  
feinstes Gemüse

CHF 38.00

#### **Rinderfilet**

zartes Rinderfilet mit frischen Kräutern  
Spargeln an Sauce Hollandaise, Frühlingkartoffeln

CHF 50.50

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

(Schweiz)

#### **Kalbssteak**

Feinstes Stück vom Kalb an Morchelsauce, Frühlingkartoffeln,  
Gemüsebouquet

CHF 45.00

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

(Neuseeland / Australien)

#### **Lammrückenfilet „à la Hugo“**

Tranchiertes Lammfilet an rassisger Knoblauch- Kräutersauce,  
Kroketten, Gemüsebouquet

CHF 39.50

## **Fisch...**

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

Forellenfilets sautiert mit Trockenreis  
und feinstem Gemüse

CHF 33.50

### **Fischknusperli** (EU)

Frittierte Merlanfilets an pikanter Tartaresauce, Pommes Frites,  
Gemüsebouquet

CHF 26.00

## **Geflügel...**

(Schweiz)

### **Pouletbrust Florida**

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

CHF 23.50

### **Pouletbrust mit Kräuterbutter**

Schweizer Pouletbrust mit Cafe de Paris,  
Frühlingskartoffeln, Spargeln an Sauce Hollandaise

CHF 29.50

## **Spezialität des Hauses...**

# **hausgemachte Bauernbratwurst**

Bratwurst nature	CHF 13.50
Bratwurst mit Frites	CHF 21.50
Bratwurst mit Frites und Gemüsegarntur	CHF 25.00

### *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 8.00
<i>kleiner gemischter Salat</i>	CHF 12.00
<i>Salatteller</i>	CHF 16.00
<i>Wurstsalat nature</i>	CHF 13.00
<i>garniert mit verschiedenen Salaten</i>	CHF 19.50
<i>Käsesalat nature</i>	CHF 13.00
<i>garniert mit verschiedenen Salaten</i>	CHF 19.50
<i>Thonsalat nature</i>	CHF 13.00
<i>Thonsalat garniert mit verschiedenen Salaten</i>	CHF 19.50



### ***kaltes Allerlei***

*Ochsenteller*  
*Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Schinken, Salami, Käse* CHF 19.50

*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 17.00

*Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat* CHF 17.00

*Schnipo*  
*panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites* CHF 23.00  
*- mit Gemüsebouquet* CHF 26.00

*Bratwurst nature* CHF 13.50

*Bratwurst mit Pommes Frites* CHF 21.50