



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

Suppen

Tagessuppe	CHF 7.50
Bouillon mit Sherry und Gemüse	CHF 7.50
Steinpilzbouillon mit einem Wachtelei	CHF 9.00
Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhäubchen	CHF 9.00

kalte Vorspeisen

kleiner grüner Blattsalat herbstliche Blattsalatvariation	CHF 8.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	CHF 10.00
kleiner gemischter Salat mindestens 5 verschiedene, frische hausgemachte Salate	CHF 12.00
Herbstliche Terrine mit Sauce Cumberland	CHF 14.50

warme Vorspeisen

Waldpilzpastetli Butterpastetli gefüllt mit Pilzragout	CHF 17.00
--	-----------

unsere Herbstspezialitäten

vegetarisch

Indian Sommer

Gemüseteller mit Apfel, Birnen und Pfirsich

CHF 26.00

Wildbeilagenteller

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Rotweibirne und Apfel mit Preiselbeergelée

CHF 25.00

Försterteller

Pastetli gefüllt mit Waldpilzragout und frischen Kräutern
Spätzli , glasierte Marroni, Rotkraut und Rosenkohl

CHF 29.50

Tofupiccata

Frites, Gemüsebouquet

CHF 25.00

Reh...

(Wir beziehen unser Rehfleisch ausschliesslich von den einheimischen Jagdgesellschaften.)

Rehpfeffer „Ochsen Art“

hausgebeizter Rehpfeffer mit Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni

CHF 32.50

Rehschnitzel

zarte Rehschnitzel sautiert an Wildrahmsauce,
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und glasierte Marroni

CHF 39.00

Rehrückenteller

das beste Stück vom Reh an Wildrahmsauce mit Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni

CHF 51.00

Auf Anfrage oder Vorbestellung ab 2 Personen

Rehrücken mit Überraschung

das beste Stück vom Reh an Wildrahmsauce mit Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni
serviert in 2 Gängen mit einer Kugel Zitronensorbet als Zwischengang

CHF 69.50



Gourmetmenu

Nüsslisalat mit Ei

Steinpilzbouillon mit einem Wachtelei

**Butterpastetli gefüllt mit Pilzragout
und frischen Kräutern**

**Rehrücken an sämiger Wildrahmsauce
hausgemachte Spätzli
Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni**

Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen

CHF 89.00



Hauptgerichte

... vom Schwein

(Schweiz)

panierte Schnitzel

panierte Schweinsschnitzel, Frites, Gemüsebouquet CHF 26.00

Schweinssteak

Schweinssteak 200g, Pommes Frites, Gemüsevariation CHF 27.00

Rahmschnitzel „Maison“

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

... Fisch

Fischknusperli (Europa)

Frittierte Merlanfilets an pikanter Tartaresauce, Pommes Frites,
Gemüsebouquet CHF 26.00

Rottaler Forellenfilet Luzerner Art (Grosswangen)

Grosswanger Forellenfilet sautiert, mit feinstem Gemüse
und Trockenreis CHF 33.50

... vom Rind

(Südamerika)

Entrecôte

Zartes Rindfleisch mit Knoblauchbutter, Pommes Frites,
feinstes Gemüse

CHF 38.00

... vom Lamm

(Neuseeland)

Lammrückenfilet „à la Hugo“

Tranchiertes Lammfilet an rassisger Knoblauch- Kräutersauce,
Kroketten, Gemüsebouquet

CHF 39.50

... vom Kalb

(Schweiz)

Kalbssteak

Feinstes Stück vom Kalb an Morchelsauce, Kroketten,
Gemüsebouquet

CHF 45.00

... Geflügel

(Schweiz)

Pouletbrust mit Kräuterbutter

Schweizer Pouletbrust , Trockenreis
und Gemüsevariation

CHF 26.00

Spezialität des Hauses...

hausgemachte Bauernbratwurst

Bratwurst nature	CHF 13.00
Bratwurst mit Frites	CHF 21.50
Bratwurst mit Frites und Gemüse garnitur	CHF 25.00

Fleischdeklaration

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

So oft wie möglich verarbeiten wir Fleisch 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>Nüsslisalat mit Ei</i>	CHF 10.00
<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

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 22.00
- mit Gemüsebouquet CHF 26.00

Bratwurst nature CHF 13.00

Bratwurst mit Pommes Frites CHF 21.50