



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



Gourmetmenu

**Marinierter Ziegenkäse „Diavolo
mit frischem Frühlingsalat und Oliven**

**Bärlauchsuppe mit Rahmhäubchen
und Gambas an Ras el Hanut**

**Entrecote mit frischen Kräutern
Weisse und grüne Spargeln an Sauce Hollandaise
Frühlingskartoffeln**

Erdbeerparfait mit frischen Erdbeeren und Rahm

CHF 82.50



Suppen

<i>Tagessuppe</i>	CHF 7.50
<i>Bouillon mit Sherry oder Gemüse</i>	CHF 7.50
<i>Bärlauchsuppe</i>	
<i>hausgemachte Bärlauchsuppe</i>	CHF 9.00
- dazu gebratene Gambas mit Ras el Hanut gewürzt	CHF 9.00
<i>Spargelcrèmesuppe</i>	CHF 9.00

Vorspeisen

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

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)

panierte Schweinsschnitzel

Pommes 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

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 52.00

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 Fischfilets 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 Café 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

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 13.50

Bratwurst mit Pommes Frites CHF 21.50