



## **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 dieser nun in der 3. Generation von der Familie Eiholzer geführt.

### **Umbau**

Um unseren schönen, denkmalgeschützten Ochsen zu erhalten, haben wir uns entschieden den Saal abzureissen und in einen Neubau zu investieren. Es wird ein Anbau entstehen, mit einem neuen Treppenhaus, einem Lift und einer neuen sanitären Anlage auf der Höhe des Restaurants. Auf der restlichen Fläche sind Wohneinheiten geplant.



Wir hoffen, dass sie trotz den Umbauarbeiten gemütvolle Stunden bei uns verbringen. Wir bemühen uns den Betrieb möglichst aufrecht zu erhalten und danken für das Verständnis.

„ E Guete“.

Hugo und Sonja Eiholzer – Geiser und das Ochsen-Team

## **Suppen**

<i>Tagessuppe</i>	CHF 7.50
<i>Bouillon mit Sherry und Gemüse</i>	CHF 8.50
<i>Steinpilzbouillon mit einem Wachtelei</i>	CHF 10.50
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhäubchen</i>	CHF 9.50

## **kalte Vorspeisen**

<b><i>kleiner grüner Blattsalat</i></b> <i>herbstliche Blattsalatvariation</i>	CHF 8.50
<b><i>Nüsslisalat</i></b> mit gehacktem Ei	CHF 11.00
<b><i>kleiner gemischter Salat</i></b> <i>mindestens 5 verschiedene, frische hausgemachte Salate</i>	CHF 12.00
<b><i>Herbstliche Terrine</i></b> mit Sauce Cumberland	CHF 16.00

## **warme Vorspeisen**

<b><i>Waldpilzpastetli</i></b> <i>Butterpastetli gefüllt mit Steinpilzragout</i>	CHF 18.00
---	-----------

## **unsere Herbstspezialitäten**

### **vegetarisch**

#### **Indian Sommer**

Gemüseteller mit Herbstspezialitäten,  
Apfel, Birnen und Pfirsich

CHF 27.50

#### **Wildbeilagenteller**

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

CHF 26.00

#### **Försterteller**

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

CHF 30.50

#### **Tofupiccata**

Frites, Gemüsebouquet

CHF 26.00

## **Reh...**

(Wir beziehen unser Rehfleisch ausschliesslich von den einheimischen Jagdgesellschaften, Geiss, Menzberg, Schüpfheim und Hergiswil.)

### **Rehpfeffer „Ochsen Art“**

hausgebeizter Rehpfeffer mit Spätzli,  
Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni

CHF 33.50

### **Rehschnitzel**

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

CHF 42.00

### **Rehrückenteller**

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

CHF 56.00

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 74.00

# Gourmetmenu

*Nüsslisalat mit Ei*

\*\*\*

*Steinpilzbouillon mit einem Wachtelei*

\*\*\*

*Butterpastetli gefüllt mit Steinpilzragout*

*mit frischen Kräutern*

\*\*\*

*Rehrücken an sämiger Wildrahmsauce*

*hausgemachte Spätzli*

*Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni*

\*\*\*

*Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen*

94.00

## Hauptgerichte

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

(Schweiz)

#### **panierte Schnitzel**

panierte Schweinsschnitzel, Frites, Gemüsebouquet CHF 27.00

#### **Schweinssteak**

Schweinssteak 200g, Pommes Frites, Gemüsevariation CHF 28.00

#### **Rahmschnitzel „Maison“**

Zarte Schweinsschnitzel an feiner Pilzrahmsauce „à la Mutti“  
Butternüdeli, saisongerechtes Gemüse CHF 29.00

### **... Fisch**

#### **Fischknusperli** (Europa)

Frittierte Merlanfilets an Tartaresauce, Pommes Frites,  
Gemüsebouquet CHF 27.00

#### **Rottaler Forellenfilet Luzerner Art** (Grosswangen)

Grosswanger Forellenfilet sautiert, mit feinstem Gemüse  
und Trockenreis CHF 35.50

**... vom Rind**

(Südamerika)

**Entrecôte**

Zartes Rindfleisch mit Knoblauchbutter, Pommes Frites,  
feinstes Gemüse

CHF 38.50

**... vom Lamm**

(Neuseeland)

**Lammrückenfilet „à la Hugo“**

Tranchiertes Lammfilet an rassisger Knoblauch- Kräutersauce,  
Kroketten, Gemüsebouquet

CHF 41.50

**... vom Kalb**

(Schweiz)

**Kalbssteak**

Feinstes Stück vom Kalb an Morchelsauce, Kroketten,  
Gemüsebouquet

CHF 51.00

**... Geflügel**

(Schweiz)

**Pouletbrust mit Kräuterbutter**

Schweizer Pouletbrust , Trockenreis  
und Gemüsevariation

CHF 28.50

## Spezialität des Hauses...

# hausgemachte Bauernbratwurst

Bratwurst nature	CHF 14.00
Bratwurst mit Frites	CHF 23.00
Bratwurst mit Frites und Gemüse garnitur	CHF 27.00

### 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 8.50
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	CHF 11.00
<i>kleiner gemischter Salat</i>	CHF 12.00
<i>Salatteller</i>	CHF 17.00
<i>Wurstsalat nature</i>	CHF 14.00
<i>garniert mit verschiedenen Salaten</i>	CHF 20.50
<i>Käsesalat nature</i>	CHF 14.00
<i>garniert mit verschiedenen Salaten</i>	CHF 20.50
<i>Thonsalat nature</i>	CHF 14.00
<i>Thonsalat garniert mit verschiedenen Salaten</i>	CHF 20.50

### ***kaltes Allerlei***

Ochsenteller  
Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Schinken, Salami, Käse CHF 21.50

*kalte Platte* pro Person CHF 19.00

Faustbrot  
Käse, Schinken, Salami oder gemischt CHF 7.50  
Bündnerfleisch CHF 8.50

### ***warme Kleinigkeiten***

Toast Hawai CHF 17.00

Schnipo  
panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites CHF 22.00  
- mit Gemüsebouquet CHF 27.00

Bratwurst nature CHF 14.00

Bratwurst mit Pommes Frites CHF 22.00