



Herzlichen Willkommen im Landgasthof Ochsen

Mitten im idyllischen Dorfkern von Geiss, verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste gerne
mit unserer gutbürgerlichen Küche und freundlichem Service.

Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihren Anlass.

Wir freuen uns auf Sie.

Hugo und Sonja Eiholzer – Geiser
und das Ochsen – Team

Menuvorschläge

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und stellen Sie ihr ganz persönliches Menu zusammen.

Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl 10 Tage vor Ihrem Anlass mit.

Für Gäste mit vegetarischer Ernährung, Allergien oder Unverträglichkeiten besprechen wir gerne mit

Ihnen die Auswahl, damit wir das Menu entsprechend anpassen können.

Vorspeisen

Sommeraperero

Melonen mit Rohschinken

16,00

Caprese

Tomaten mit Mozzarella

16,00

Geräucherte Forellenflets mit

Meerrettichschaum

16,00

Salate

kleiner grüner Saisonsalat

8,50

kleiner gemischter Salat

12,00

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

(Saison)

11,00

Nüsslisalat mit warmen Speckstreifen und Champignons (Saison)

13,00

frischer Marktsalat an Baumnußdressing mit gehackten Baumnußüssen

12,00

Suppen

Flädlsuppe	8,00
Krautbrühe mit Sherry	8,00
Tomatencremesuppe	9,50
Steinpilzcremesuppe	9,50
Randen – Ingwer Suppe	9,50
Spargelcremesuppe	9,50
Kürbiscrémesuppe	9,50

Kaltschale

Gazpacho	
kalte Tomatensuppe mit frischem Basilikum	9,50

Menüvorschläge (ab 8 Personen inklusive Nachservice)

vom Schwein...

1	Bouillon mit Gemüse	

	Schweinsrahmschnitzel mit Früchten	
	Butternüdeli	
	Gemüsebouquet	38,50
2	Bouillon „Mille Fantî“	

	Schwedenbraten vom Schweinscarré	
	mit gefüllt gedörrten Zwetschen an Rosmarinjus	
	Kartoffelgratin	
	Gemüsebouquet	38,50
3	Bouillon mit Flädli	

	Glasierter Schweins- und Kalbsbraten an Pilzrahmsauce	
	Butternüdeli	
	Gemüsebouquet	38,50

4

Krautbrühe „Julienne“

Schweinssteak „Walliser Art“
mit Tomaten und Käse überbacken

Butternüdeli

Gemüsebouquet

39,50

5

Bouillon Royale

Schweinsfilet an Morchelsauce
Rosmarinkartoffeln

Gemüsebouquet

45,00

vom Rind...

6	kleiner grüner Salat *** gespickter Rinderbraten an Rotweinjus Kartoffelstock Gemüsebouquet	CHF 39.50
7	Krautbrühe mit Portwein *** Rindshufsteak an Pfeffersauce Kräuterreis Gemüsebouquet	CHF 44.50
8	Bouillon Royale *** Roastbeef englisch gebraten an „Sauce Bearnaise“ Schmelzkartoffeln Gemüsebouquet	CHF 50.50
9	kleiner grüner Salat *** Rinderfiletmedaillon an Sauce Bearnaise Fächerkartoffeln Gemüsebouquet	CHF 59.00

vom Kalb...

10 Tomatencrèmesuppe

Kalbshohrückenbraten an Burgundersauce
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet
CHF 49.50

11 Kraffbrühe mit Flädli

Saltimbocca alla Romana an Marsalsauce
Weissweinsotto
Gemüsebouquet
CHF 49.50

12 kleiner grüner Salat

Kalbssteak an Morchelsauce
Schlosskartoffeln
Gemüsebouquet
CHF 58.00

vom Lamm...

13 Steinpilzbouillon

Lammrückenfilet an Kräuter-Knoblauchsauce
Wildreis
Gemüsebouquet
CHF 52.50

Geflügel ...

14	kleiner grüner Salat ***	
	Pouletbrust mit Kräuterbutter Kräuterreis	
	Gemüsebouquet	CHF 38,50

15	Randen – Ingwer Suppe ***	
	Pouletbrust an Orangensauce Safranspätzli	
	Gemüsebouquet	CHF 38,50

Fisch ...

16	Fenchelerèmesuppe ***	
	Forellenfilet „Luzerner Art“ Kräuterreis	
	Gemüsebouquet	CHF 45,00

4 Gang Menu...

17

frischer Marktsalat an Baumussdressing
und gehackten Nüssen

Kalbs- und Schweinsfilet an Morehelsauce

Kröpfl

Gemüsebouquet

Rindsfilet an „Sauce Bearnaise“

Pommes Duchesses

Gemüsebouquet

inkl. Nachservice

hausgemachtes Parfait (je nach Saison)

93,00

5 Gang Menu...

18 Ransen – Ingwer Suppe mit Rahmhäubchen

Seezungenfilet an Weissweinsauce

Wildreis

Zitronensorbet mit rotem Vodka

Schweinsfilet auf Apfelscheiben mit Cabdossauce

Schmelzkartoffeln

Gemüsebouquet

inkl. Nachservice

hausgemachtes Parfait

92.00

Desserts

gebrannte Crème 8.00

Caramelköpflì mit Rahm 7.00

Schwarzwäldertorte 9.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm 10.50

Vachèrin Glacé 9.50

Moussedüett

weisses und braunes Schoggimousse 11.50

hausgemachtes Parfait (je nach Saison) 11.50

Dessertteller

22.00

mit verschiedenen ausgewählten Desserts

(nur für Gruppen unter 15 Personen)

Kleines Dessertbuffet

21.00

Fruchtsalat, Schoggimousse, Eis, Rahm, Meringues, Caramelköpflì, Panna Cotta,

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 8 Personen - bitte geben Sie die genaue Anzahl 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.

Preise

inkl. MWST rein netto innert 30 Tagen
(MWST Nr. CHE-425.176.539)

Bezahlung

Gerne stellen wir eine Rechnung für das Bankett. Sie können auch bar bezahlen. Für Bankette akzeptieren wir **keine** Debit- und Kreditkarten.



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