

Schön, sind Sie bei uns!

Wir sind einfach und bodenständig...

...darum wollen wir nichts Neues erfinden,
keine Erlebnisgastronomie veranstalten.
Unser Ziel ist es, Sie in einem gepflegten,
gemütlichen Rahmen zu verwöhnen
und das mit ehrlichen Produkten und zu fairen Preisen,
damit Sie zufrieden nach Hause gehen,
von uns weitererzählen
und uns in bester Erinnerung behalten.

♥ -lich und en Guete

Ödchi Gaschtgeber: Claudia & Philipp Blum

*Team Chocki: Hiltbrunner Elio Küchenchef (Der Ochsen ist das Grosselternhaus von Elio)
Arubnathan Sivakala, Aghela Afshari, Blum-Köpfli Corinne,
Häftiger Luise, Hüssy Olivier, Küenzli Stefanie, Lingg Mirjam*

*Team Service: Müller Jürg Stv. Geschäftsleitung
Berger Sonja, Grob Beatrice, Munsky Anja
Ryter Doris, Schulthess Cornelia*

Vorspeisen warm und kalt

Kräuter-Hühnersüppchen Mit Gemüse Poulet-Gyoza		9.50
Grüner Salat vom Biohof Michel Roggliswil Hausdressing Geröstete Kernen hausgezogene Sprossen	Kleinere Portion	10.50 8.50
Gemischter Salat Hausdressing Geröstete Kernen hausgezogene Sprossen	Kleinere Portion	13.50 10.50
Carpaccio vom Pfaffnauer Weiderind Grüner Spargelsalat Löwenzahn-Balsamico-Vinaigrette süss-saure Radieschen		17.50
De Bescht i de Eidgenosseschaft Schwartenmagen Löwenzahn-Balsamico-Vinaigrette		13.50
Allerlei gloschtigs us de Huusmetzgerei „Schnousi“ Teller unter anderem mit: Fleischkäse Schwartenmagen Speck Wurst		15.50



Spargel

Portion weisser und grüner Spargel je ca. 100 Gr. Sauce Hollandaise Neue Kartoffeln		37.50
	Kleinere Portion	31.50
Mit Buurehamme aus dem „Chuchirauch“ in Brittnau		+ 8.00
Mit Rohschinken hausgemacht von Philipp		+ 8.00
Für „nur weisser Spargel“ erlauben wir uns einen Aufschlag von		9.00

Der grüne Spargel ist vom Hof Schöneich | Roggliswil | Familie Geiser
Der weisse Spargel ist Badischer Spargel

Vegetarisch

Bärlauch-Capuns Weisse und grüne Spargeln Sautierten Morcheln und süss-saure Radieschen		29.50
	Kleinere Portion	25.50
Gemüseteller vom saisonalen Gemüse		27.50

Da lernt man Dreisatz und Wahrscheinlichkeitsrechnen und steht trotzdem ratlos vor dem Backofen und überlegt, welche der 4 Schienen nun die Mittlere ist.

Ochsen Klassiker

„Züri“ Geschnetzeltes von der Huft Rahmsauce mit Champignons aus Wauwil Röschi	Kalb Regional	42.50
	Kleinere Portion	37.50

Schnitzel paniert Pommes Frites	Schwein Regional	26.50
	Kleinere Portion	23.50

Hausgemachtes Hacktätschli Cognac-Rahmsauce Kartoffelstock allerlei Gemüse		29.50
	Kleinere Portion	26.50

Cordon-bleu vom Nierstück Schwein Regional

Cordon bleu „Classic“ Schinken Raclettekäse Pommes Frites		34.50
--	--	-------

Mit urchigem Bergkäse aus Wollerau Cordon-bleu „Vampir“ Schinken Chnobli Chili Pommes Frites		34.50
--	--	-------

Portion Gemüse zusätzlich	+ 7.50
---------------------------	--------

Variante Kalbfleisch	+ 10.00
----------------------	---------

IMMER AM MITTWOCH:
Kutteln an Tomatensauce | Röschi
24.50

Fleisch und Fisch

Vom Schweizer Rind

Entrecôte ca.200 Gr. | mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken 49.50
Neue Bratkartoffeln | allerlei Gemüse

Vom Nierstück Schwein Regional

Schweinssteak ca.200g 34.50
Rahmsauce mit Champignons aus Wauwil Kleinere Portion 29.50
Pommes Frites | allerlei Gemüse

Aus Zofingen vom „Riedtu“ biozertifiziert

Forellen-Saltimbocca 42.50
Hausgemachter Rohschinken | Salbei aus dem Garten Kleinere Portion 37.50
Schwarzer Risotto | allerlei Gemüse

Gerne servieren wir dieses Gericht auch ohne Rohschinken

Garstufen für Ihr Entrecôte

Französisch	Englisch	Deutsch
bleu	rare	stark blutig
saignant	medium rare	blutig
a point	medium	rosa
bien cuit	well done	durchgebraten

*Ich mache momentan drei Diäten.
Von einer wird ja kein Mensch satt.*

Dessert

	Mini
Vacheringlacé	13.50 10.50
Eiscafé gerührt mit Baileys Rahm	13.50 10.50
Coupe Dänemark Vanilleglacé Schokoladensauce Rahm	13.50 10.50
Coupe Dulcinea Caramel- und Vanilleglacé Karamelsauce Rahm	13.50 10.50
Trilogie von hausgemachten Sorbets	11.50
Lauwarme Balsamico-Chriesi aus Wikon Vanilleglacé Kürbiskernöl	13.50 10.50
Rhabarber Tiramisu hausgemachtes Rhabarbersorbet	12.50
„Es Verrisserli“ Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	9.50
I mage fascht nömme Im Weckgläsli kleines Dessert nach Tagesempfehlung	6.50

Oder es Chugeli Glacé

Unsere Aromen

Rahmglacé	Caramel Erdbeer Fior-di-Latte Mocca Vanille
Sorbetglacé	Mango-Passionsfrucht Schokoladen (Geheimtipp) Rhabarber Zwetschgen Zitronen

1 Kugel ohne Rahm	4.00
1 Kugel mit Rahm	5.50

Guet wenn me's weiss... (AGB)

Andere hängen es an die grosse Glocke

Für uns ist es selbstverständlich, dass wir das Gemüse und das Fleisch wenn immer möglich aus der näheren Umgebung beziehen. Wir achten auf eine gesunde und schonende Zubereitung der Speisen und produzieren noch mit Urprodukten wie Butter, Rahm, Rapsöl etc.

♥ Und...hausgemacht, ist bei uns auch wirklich selbstgemacht ♥

Salat	Hauptsächlich vom Biohof Michel, Roggliswil
Kartoffeln	Familie Erni, Roggliswil
Gemüse	Wenn immer möglich vom Biohof Michel, Roggliswil & Schildknecht Wikon
Eier	Schwizer Livio, Untersteckholz
Fleisch	Metzgerei Kreienbühl Vordemwald & Metzgerei Häller Dagmersellen Regionale Familienbetriebe zum Teil Zerlegung hier im Hause
Fisch	Aeschlimann Hans Zofingen Riedtal
Wurstwaren	Eigenproduktion
Brot Backwaren	Schweiz, hauptsächlich von den Bäckereien: Waber Beck, Brittnau Schwizer Beck, Pfaffnau Zopf im Hause produziert

Lebensmittelverordnung vom 01. Mai 2017

Gerne geben wir Ihnen hierzu mündlich Auskunft, weisen aber im Vorfeld darauf hin, dass die von uns angebotenen Speisen und Getränke allergene Inhaltsstoffe aufweisen können.

Fleischdeklaration | Poulet | Fisch

Wir konzentrieren uns auf Schweizer Fleisch und vorwiegend aus der Region. Sollte dies einmal nicht möglich sein, ist es deklariert.

Hahnenwasser

Gratis ist nie umsonst, auch eine Dienstleistung kostet Geld. Wir verrechnen darum einen Unkostenbeitrag für Wasser/Abwasser, Personalkosten, Zinsen etc.

Gruppen ab 10 Gäste bitten wir, sich ab dieser Karte für 3-4 Menue's zu beschränken. Unsere Küchencrew ist Ihnen jetzt schon sehr dankbar dafür.

Einzelinkasso nur bis 10 Gäste möglich oder vorab nach Absprache.

Die Preise CHF inkl. 8.1% MwSt.

Ihr Zweitliebster (Hund) bleibt im Säli draussen wie in der Migros. In der Gaststube verweilt er brav unter dem Tisch und darf unsere Mitarbeiter*innen nicht touchieren.

Öffnungszeiten

Mittwoch – Samstag 10:00 bis die letzten Gäste gehen | spätestens 23:00
Sonntag 10:00 bis die letzten Gäste gehen | spätestens 22:00

Montag und Dienstag ist unser Wochenende

Unsere Küche ist geöffnet

11:30	bis 13.15*	* Letzte Bestellung in der Küche
18:00	bis 21:00*	* Letzte Bestellung in der Küche
Sonntag	bis 19:30*	* Letzte Bestellung in der Küche reduzierte Karte 14:00-17:00