

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

Öichi Gaschtgeber: Claudia & Philipp Blum

*Team Chochi: Hiltbrunner Elio Küchenchef (Der Ochsen ist das Grosselternhaus von Elio)
Arulnathan Sivakala, Aghela Afshari, Blum-Köppli Corinne,
Graf Gian-Luca, Häfliger Luise, Hüssy Olivier*

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

Vorspeisen

Frühlings-Gemüsesuppe Fenchel Spargel Ziegenkäse Mohnbretzeli	10.50
Saisonaler Blattsalat Hausdressing Frühlingskräuter Geröstete Kernen Hausgezogene Sprossen Croutons	9.50 Kleinere Portion 7.50
Gemischter Gemüse-Spargelsalat Blattsalat Frühlingskräuter Balsamico-Löwenzahn-Dressing	12.50 Kleinere Portion 10.50
Hausgebeizter Schweizer-Alpen-Lachs aus Lostallo Hausgemachter Quittensenf Gemüse-Spargelsalat	16.50
Gebackener Ziegenkäse vom Biohof Fischer Dagmersellen Zwiebelconfit Hausgemachtes Foccacia	14.50
„Markbein“ Valle Maggia Pfeffer Hausgemachtes Foccacia Rotweinjus	15.50
Allerlei hausgemacht's aus der Metzgerei „Schnousi“ Teller Fleischkäse Speck Wurst Schwartenmagen etc.	15.50
Der Beste in unserer Eidgenossenschaft aus der Eigenproduktion! Schwartenmagen Kräutervinaigrette	12.50



Spargel

Portion weisser und grüner Spargeln 33.50
Sauce Hollandaise | Neue Kartoffeln Kleinere Portion 29.50

Mit Buurehamme aus dem „Chuchirauch“ in Brittnau + 9.00

Mit hausgemachtem Rohschinken + 7.00

Rinds-Entrecôte ca. 200Gr. überbacken mit Kräuterbutter 56.50
Weisser und grüner Spargel | Sauce Hollandaise | Neue Kartoffeln

Schweins-Steak ca. 160Gr. 36.50
Weisser und grüner Spargel | Sauce Hollandaise | Neue Kartoffeln

Für „nur weisser Spargel“ erlauben wir uns einen Aufschlag von 12.00

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

Vegetarisch

Frühlingspfanne mit hausgemachten Schupfnudeln 27.50
Grüner Spargel | Parmesan und Bärlauch Kleinere Portion 24.50

Mit Brennesseln aus unseren Wäldern
Hausgemachte Brennessel-Ravioli 28.50
Gefüllt mit Burrata, Ricotta | Rotweinreduktion Kleinere Portion 25.50

Ochsen Klassiker

„Züri“ Geschnetzeltes von der Huft Champignons Röschi	Kalb Regional Kleinere Portion	41.50 37.50
Wienerschnitzel Pommes Frites	Kalb Regional Kleinere Portion	42.50 37.50
Hausgemachtes Hacktätschli Cognac-Rahmsauce Kartoffelstampf Gemüse		28.50
Schnitzel paniert Pommes Frites	Schwein Regional Kleinere Portion	26.50 23.50
Hausgemachte Buurebratwurst Zwiebelsauce Knusprige Rösti		22.50

Cordon-bleu vom Schweinsnierstück Regional

Cordon-bleu „Classic“ Schinken Walliser Raclettekäse Pommes Frites		34.50
Cordon-bleu „Vampir“ Chnobli Chili Urchiger Bergkäse aus Wollerau Pommes Frites		34.50

Portion Gemüse zusätzlich + 7.50

Variante Kalbfleisch + 10.00

Fleisch

Mistkratzerli-Roulade gefüllt mit Champignons und Shiitake Pilze 39.50
Neue Kartoffeln | Frühlings-Spargelgemüse

Kalbshuft-Stroganoff nach Rezept vom Adler Seppi selig | Nebikon 46.50
Knusprige Rösti Kleinere Portion 42.50

Geschmortes vom Schweizer Lamm 36.50
Fenchelessig-Jus | Kartoffelstampf

Man kann nicht gut denken,
gut lieben, gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat.

Quet 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 & Forster Gemüse, Pfaffnau
Eier	Familie Schweizer, Strengelbach
Fleisch	Metzgerei Kreienbühl Vordenwald & Metzgerei Häller Dagmersellen Regionale Familienbetriebe zum Teil Zerlegung hier im Hause
Wurstwaren	Eigenproduktion

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 kleinen Unkostenbeitrag für Wasser/Abwasser, Personalkosten, Zinsen etc.

Gruppen ab 10 Gäste bitten wir, sich ab dieser Karte für 3-4 Menue's zu beschränken. Unser Küchenrew 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 23:30
Sonntag 10:00 bis die letzten Gäste gehen | spätestens 22:00

Montag und Dienstag ist unser Ruhetag

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