

*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 ond en Guete

*Öichi Gaschtgäber: Claudia & Philipp Blum*

*Team Chochi: Hiltbrunner Elio Küchenchef (Der Ochsen ist das Grosselternhaus von Elio)  
Arulnathan Sivakala, Aghete Afshari, Blum-Köpfli Corinne,  
Häfliger Luise, Hüssy Olivier, Lingg Mirjam*

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

## Vorspiis

<b>Kürbissuppe</b> aus Wikoner Kürbis   Kürbiskernen und sein Öl   Rahmhäubchen		10.50
<b>Saisonaler Blattsalat</b> an Hausdressing   Gemüsestreifen Geröstete Kernen   hausgezogenen Sprossen	kleine Portion	9.50 7.50
<b>Nüsslersalat „Mimosa“</b> vom Biohof Michel Hausdressing   gehacktes Ei   geröstete Croûtons	kleine Portion	13.50 10.50
<b>Nüsslersalat „Jäger“</b> vom Biohof Michel Hausdressing   Gebratener Speck hausgeräucht Wauwiler Champignons   Croûtons	kleine Portion	14.50 11.50
<b>„Markbein“</b> Valle Maggia Pfeffer   hausgemachtes Foccacia   Rotweinjus		15.50
<b>Hausgemachte Wildpastete</b>   Gefüllt mit hiesigem Wild Eingelegtem Gemüse   karamellisiertes Tomatenchutney		16.50
De Bescht i de Eidgenossenschaft <b>Schwartenmagen</b>   Vinaigrette		12.50
Allerlei us de Huusmetzgerei <b>„Schnousi“ Teller</b> Fleischkäse   Schwartenmagen   Speck   Wurst		15.50

## Wild

**Rehpfeffer** 36.50  
Quark-Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien kleine Portion 32.50

**Rehschnitzeli** gebraten auf Wildrahmsauce 46.50  
Quark-Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien kleine Portion 41.50

**Rehgeschnetzeltes** an Rahmsauce mit Waldpilzen aus der Region 42.50  
Quark-Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien kleine Portion 37.50

Auf Reservation oder äbe: es het so lang's het

**Rehrückenfilet** rosa gebraten auf Wildrahmsauce und sautierten Steinpilzen 58.50  
Quark-Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien

### Fleischdeklaration

Das Reh stammt ausschliesslich von der Jagdgesellschaft Roggliswil und Umgebung, sowie der Jagdgesellschaft Aarburg-Oftringen-Rothrist.



## *Ochsen Klassiker*

<b>Regionales Rindsfilet-Médaille</b> mit geschmortem Bäggli auf Markbein Pomme Anna   saisonales Gemüse   Rotweinjus	ca.150 Gr.	59.50
<b>Wienerschnitzel</b> Pommes Frites	Kalb Regional kleine Portion	43.50 37.50
<b>„Züri“ Geschnetzeltes</b> von der Huft   Champignons Röschi	Kalb Regional kleine Portion	43.50 37.50
<b>Hausgemachtes Hacktätschli</b>   Cognac-Rahmsauce Hausgemachte Quarkspätzli   Gemüse		29.50
<b>Gebrautes Forellenfilets</b> aus dem Dalchenweiher Rahmwirsing   geräuchertes Kürbispüree		39.50

**Manchmal sollte man sicher lieber Nudeln, statt Sorgen machen!**

*Cordon-bleu* vom Nierstück CH-Schwein

**Cordon bleu „Classic“** | Schinken | Raclettekäse | Pommes Frites 34.50

**Cordon-bleu „Hubertus“** | Speck | Champignons | Pommes Frites 34.50

Portion Gemüse zusätzlich + 7.50

Variante Kalbfleisch +10.00

*Vegetarisch*

**Wildbeilagenteller** | hausgemachte Quarkspätzli | Miso-Gemüse-Sauce 27.50

**Hausgemachte Ravioli mit Kürbis-Parmesanfüllung** 28.50  
Salbei | Feigen-Acceto-Balsamico

## *Dessert*

	<b>Mini</b>
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
Schoggitarte ohne Mehl   eingelegte Walliser Aprikosen   Rahm	15.50
„Es Verrisserli“   Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	9.50
Vermicelles   Rahm	12.50   9.50
Coupe Nesselrode   Vanilleglacé   Meringues   Rahm	13.50   10.50

## *Oder es Chugeli Glacé*

### **Unsere Aromen**

#### **Rahmglacé**

Vanille | Erdbeer | Mocca | Fior-di-Latte

#### **Sorbetglacé**

Schokoladensorbet (Claudia's Geheimtipp), Zwetschgen

Fragen Sie uns nach den aktuellen,  
saisonalen hausgemachte Sorbets

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 ♥**

<b>Salat</b>	Hauptsächlich vom Biohof Michel, Roggliswil
<b>Kartoffeln</b>	Familie Erni, Roggliswil
<b>Gemüse</b>	Wenn immer möglich vom Biohof Michel, Roggliswil & Forster Gemüse, Pfaffnau
<b>Eier</b>	Familie Schweizer, Strengelbach
<b>Fleisch</b>	Metzgerei Kreienbühl Vorderwald & Metzgerei Häller Dagmersellen Regionale Familienbetriebe   zum Teil Zerlegung hier im Hause
<b>Wurstwaren</b>	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. 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 23:30

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 | reduzierte Karte 14:00-17:00

**Metzgete** hier im Hause produziert von **Philipp** und **Elio**



Gesegnet sei die Wurst am:

Donnerstag,	05. Dezember	2024
Freitag,	06. Dezember	2024

Donnerstag,	16. Januar	2025
Freitag,	17. Januar	2025

Donnerstag,	30. Januar	2025
Freitag,	31. Januar	2025

Freitag,	21. Februar	2025
Samstag,	22. Februar	2025
Sonntag,	23. Februar	2025 bis 17.00 Uhr

**Am Mittag à La Carte!**  
**Am Abend Buffet à discrétion ab 19.15 Uhr!**

Nur mit Anmeldung!