

*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 Gaschtgäber: Claudia & Philipp Blum*

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

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

## Vorspiis

<b>Sommerliche Suppe</b> warm oder kalt (fragen Sie unseren Service)	9.50
<b>Grüner Salat</b>   Croûtons   Gartenkräuter   Hausgezogene Sprossen	9.50
Kleinere Portion	7.50
<b>Gemischter Salat</b> vom Biohof Michel	13.50
Kleinere Portion	10.50
<b>„Markbein“</b> Valle Maggia Pfeffer   Hausgemachtes Focaccia   Rotweinjus	15.50
De Bescht i de Eidgenossenschaft   vom Chef produziert <b>Schwartenmagen</b>   Gemüse-Holunder-Vinaigrette	12.50
<b>Gebackener Ziegenfrischkäse</b> vom Biohof Fischer Zwiebelconfit   Hausgemachtes Focaccia	14.50
<b>Rindszungen-Carpaccio</b> Gemüse-Holunder-Vinaigrette   Haugemachtes Focaccia	15.50
Allerlei us de Hausmetzgerei <b>„Schnousi“ Teller</b> Fleischkäse   Schwartenmagen   Speck   Wurst	15.50

## *Ochsen Klassiker*

Bi üs im Ochse „handgeschnitten“

<b>Tatare</b> Rind   Hausgemachtes Focaccia   Butter	80Gr.	24.50
	160 Gr.	38.50

<b>Ochsenspiess</b> mit fleischigen Leckereien   Hausgemachte Wurst Pommes-Anna   Gemüsebouquet   Kräuterbutter   Rotwein-Jus		48.50
--	--	-------

<b>Pouletbrüstchen</b> in Panko gebacken Parmesan   Kräuter   Taglierini   Tomatensauce		34.50
--	--	-------

<b>„Züri“ Geschnetzeltes</b> von der Huft   Champignons Goldbraune Röschi	Kalb Regional	41.50
	Kleinere Portion	37.50

<b>Wienerschnitzel</b> Pommes Frites	Kalb Regional	42.50
	Kleinere Portion	37.50

<b>Schnitzel paniert</b>   Pommes Frites	Schwein Regional	26.50
	Kleinere Portion	23.50

<b>Hausgemachte Buurebratwurst</b> Zwiebelsauce   Knusprige Rösti		22.50
--	--	-------

<b>Gebratenes Forellenfilets</b> aus dem Dalchenweiher Schwarzer-Gemüsereis   Nusskruste   Kräuter-Buttersauce		39.50
---	--	-------

**Immer am Mittwoch: Kutteln an Tomatensauce**

## *Vegetarische Köstlichkeiten*

**Hausgemachte Ratatouille-Ravioli** 28.50

**Hausgemachter Gemüsestrudel** 28.50  
Kräutersauerrahm | Tomatensauce

## *Cordon-bleu* vom Schweinsnierstück Regional

**Classic** | Schinken | Raclettekäse 34.50  
Pommes Frites Kleinere Portion 31.50

**„Vampir“** | Peperoncini | Knoblauch 34.50  
Schinken | Urchiger Bergkäse aus Wollerau  
Pommes Frites Kleinere Portion 31.50

**„Ticino“** | Hausgemachter Rohschinken | Taleggio | Dörrotomaten 34.50  
Pommes Frites Kleinere Portion 31.50

Portion Gemüse zusätzlich + 7.50

Variante Kalbfleisch + 10.00



## *Fitnessstaller*

### Mit gemischten Salaten

<b>Gebratenes Forellenfilets</b> aus dem „Dalchenweiher“		39.50
	Kleinere Portion	35.50
<b>Ochsenpiess</b> mit fleischigen Leckereien   Hausgemachte Wurst		48.50
<b>Schnitzel paniert</b>		26.50
	Kleinere Portion	23.50
<b>Cordon-bleu „Classic“</b>		34.50
Schinken   Raclettekäse	Kleinere Portion	31.50
<b>Cordon-bleu „Vampir“</b>		34.50
Schinken   Bergkäse   Peperoncini   Knoblauch	Kleinere Portion	31.50
<b>Cordon-bleu „Ticino“</b>		34.50
Hausgemachter Rohschinken   Taleggio   Dörrtomaten	Kleinere Portion	31.50
<b>Portion Pommes Frites</b> zusätzlich		7.50

## Zom Dessert

	Mini
Vacheringlacé	10.50   13.50
Eiscafé gerührt mit Baileys   Rahm	9.50   13.50
Coupe Dänemark   Vanilleglacé   Schokoladensauce   Rahm	9.50   11.50
Coupe Dulcinea   Caramel- und Vanilleglacé   Caramelsauce   Rahm	9.50   11.50
Trilogie von hausgemachten Sorbets	9.50
Beeritörtli huusgmacht	9.50
„Es Verrisserli“   Aprikosensorbet mit Abricotine	8.50

### Unser Dessert Hit

Café Gourmand Kaffee oder Thé und drei verschiedenen süssen Köstlichkeiten	13.50
--	-------

## Erdbeeren aus der nahen Umgebung (Roggliswil | Oftringen | Vordemwald)

Coupe Romanoff   Vanilleglacé   Marinierte Erdbeeren	9.50   12.50
Marinierte Erdbeeren mit Rahm	9.50

## Oder es Chugeli Glacé

### Unsere Aromen

<b>Rahmglacé</b>	Vanille   Erdbeer   Mocca   Fior-di-Latte
<b>Sorbetglacé</b>	Aprikosen   Zwetschgen   Schoko und diverse 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 Vordemwald & 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 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