

## Härzlich Willkommen i de Winterzyt



### **Wir sind einfach und bodenständig...**

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

E Guete wönsche

*Öichi Gaschtgäber: Claudia & Philipp Blum*

*Team Chochi: Hiltbrunner Elio Küchenchef (Der Ochsen ist das Grosselternhaus von Elio)  
Aralnathan Sivakala, Aghela Afshari, Blum-Köpfli Corinne,  
Graf Gian-Luca, Häfliger Luise, Hüssy Olivier, Zurflak Kurt V.*

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

## Vorspiise

<b>Borschtsch</b>   Rinderconsomée Gemüwestreifen   Sauerrahm   Siedleisch-Ravioli		14.50
<b>Saisonaler Blattsalat</b>   Hausdressing Geröstete Kerne   Im Sommer eingelegtes Gemüse	Kleinere Portion	9.50 7.50
Biohof Michel Roggliswil <b>Nüsslersalat „Mimosa“</b>   Hausdressing Gehacktes Ei   geröstete Crôtons	Kleinere Portion	12.50 10.50
Biohof Michel Roggliswil <b>Nüsslersalat „Jäger“</b>   Kräutervinaigrette   Crôtons Gebratener Speck, hausgeräucht   Wauwiler Champignons	Kleinere Portion	14.50 11.50
<b>Kürbis-Rübenatar</b>   Sonnenblumenkernen und Miso Nüsslisalat   Kräutervinaigrette   Hausgemachtes Foccacia		14.50
<b>„Markbein“</b> Valle Maggia Pfeffer   Hausgemachtes Foccacia   Rotweinjus		15.50
De Beschti de Eidgenosseschaft vom Chef produziert <b>Schwartenmagen</b>   Kräutervinaigrette		12.50
Allerlei huusgmacht's aus der Metzgerei von Philipp <b>„Schnousi“</b> Teller Fleischkäse   Speck   Schwartenmagen etc.		15.50

## *Fleischiges*

**Gunzwiler Kräutersöili-Filet «Porcettini»** 44.50  
Knoblauch-Jus | Risotto

**Überbackenes Schweizer Entrecôte** | Kräuter-Knochenmark-Butter 54.50  
Pommes-Frites | Allerlei Gemüse

**Geschmorte Rindsbäggli** vom Dagmerseller Rind 36.50  
Mit seinem Gemüse | Farina bóna Schnitte

Die Farina bóna ist ein traditionelles Produkt des Valle Onsernone (Kanton Tessin). Es handelt sich um ein Maismehl, das durch die sehr feine Vermahlung von gerösteten Maiskörnern gewonnen wird.

## *Ochsen Klassiker*

**„Züri“ Geschnetzeltes** von der Huft | Champignons 41.50  
Röschi Kleinere Portion 37.50

**Wienerschnitzel** 42.50  
Pommes Frites Kleinere Portion 37.50

Schwein Regional 26.50  
Kleinere Portion 23.50

**Hausgemachtes Hacktätschli** 28.50  
Cognac-Rahmsauce | Kartoffelstampf | Gemüse

**Hausgemachte Buurebratwurst** 22.50  
Zwiebelsauce | Knusprige Rösti

*Cordon-bleu* vom Schweinsnierstück Regional

Mit Walliser Raclettekäse

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

Mit Urchigem Bergkäse aus Wollerau

**Cordon-bleu „Vampir“** | Chnobli | Chili 34.50  
Pommes Frites

Portion Gemüse zusätzlich + 7.50

Variante Kalbfleisch + 10.00

Manchmal sollte man sicher lieber Nudeln, statt Sorgen machen!

## *Fisch*

Aus dem Dalchenweiher Strengelbach

**Sautierte Forellenfilets**

39.50

Pernod-Vanille-Beurreblanc und Salzkartoffeln

## *Vegetarisch*

**Risotto** mit Trevisano und Blauschimmelkäse

26.50

Kleinere Portion

22.50

**Trüffel-Ricottaravioli** mit caramelisierten Baumnüssen

29.50

Kleinere Portion

25.50

Tja ...

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

## Zum Dessert

Mini

Vacheringlacé	11.50   9.50
Eiscafé gerührt mit Baileys   Rahm	11.50   9.50
Coupe Dänemark   Vanilleglacé   Schokoladensauce   Rahm	10.50   8.50
„Es Verrisserli“   Zwetschgensorbet   Vieille Prunes	8.50
Schokoladen Tarte   Mandelsorbet   eingemachte Trauben	14.50
Soufflé Parfait Grand Manier	9.50
Käsevariation vom Chäslädeli Zofingen	14.50
„Café Gourmand“ Kaffee oder Thé und drei verschiedene, kleine Köstlichkeiten	12.50

## Oder es Chugeli Glacé

### Unsere Aromen

**Rahmglacé** Vanille | Erdbeer | Mocca | Schoko | Caramel | Fior-di-Latte

**Sorbetglacé** Aprikosen | Zwetschgen | Mandelsorbet

1 Kugel ohne Rahm 4.00

1 Kugel mit Rahm 5.50

*Guet wenn me's weiss...* (Und 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 Vordenwald & 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. Unser Küchenrew ist Ihnen jetzt schon sehr dankbar dafür.

**Einzelinkasso** nur bis 10 Gäste möglich oder vorab nach Absprache.

**Die Preise** CHF inkl 7.7% MwSt. / ab 01.01.2024 8.1%.

**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 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
Sonntag	14:00-17:00	Reduzierte Karte