



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 Chocki: Hiltbrunner Elio Küchenchef (Der Ochsen ist das Grosselternhaus von Elio)
Arulnathan Sivakala, Aghele Afshari, Abdullah Ansari
Blum-Köpfli Corinne, Häfliger Luise, Hüssy Olivier, Lingg Mirjam

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



Vorspeisen

Kichererbsensuppe | Joghurt und Knäckebrot 10.50

Grüner Salat an Hausdressing |
Geröstete Kernen 10.50
kleine Portion 8.50

Nüsslersalat „Mimosa“ vom Biohof Michel
Hausdressing | gehacktes Ei | geröstete Croûtons 13.50
kleine Portion 10.50

Nüsslersalat „Jäger“ vom Biohof Michel
Hausdressing | Gebratener Speck hausgeräucht
Wauwiler Champignons | Croûtons 14.50
kleine Portion 11.50

„Markbein“
Valle Maggia Pfeffer | hausgemachtes Foccacia | Rotweinjus 15.50

Chäslädeli Roth Zofingen
Gebackener Ziegenkäse | Zwiebelconfit | hausgemachtes Foccacia 13.50

De Bescht i de Eidgenossenschaft
Schwartenmagen | Vinaigrette 12.50

Allerlei us de Huusmetzgerei
„Schnousi“ Teller mit Fleischkäse | Schwartenmagen | Speck | Wurst 15.50



Hauptgänge

Vom Schweizer Rind

Entrecôte mit Café de Paris Butter überbacken

Kartoffel-Gemüsegratin

ca.200 Gr.

49.50

Vom Nierstück Schwein Regional

Schweinssteak Regional ca.200g | Wauwiler-Champignonsauce

Pommes Frites | allerlei Gemüse

33.50

kleine Portion

29.50

Vom Nierstück Schwein Regional

Schnitzel paniert

Pommes Frites

26.50

kleine Portion

23.50

Kalb Regional

„Züri“ Geschnetzeltes von der Huft | Wauwiler-Champignonsauce

Röschi

42.50

kleine Portion

37.50

* Wählen Sie Ihre Garstufe für das Entrecôte

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



Alt bewährtes

Hausgemachtes Hacktätschli | Cognac-Rahmsauce
Kartoffelstock | allerlei Gemüse

29.50
kleine Portion 26.50

Vom Dagmerseller Rind
Geschmorte Rindsbäggli
Kartoffelstock | allerlei Gemüse

37.50
kleine Portion 34.50

Cordon-bleu vom Nierstück Schwein Regional

Cordon bleu „Classic“ | Schinken | Raclettekäse
Pommes Frites

34.50

Mit Urchigem Bergkäse aus Wollerau
Cordon-bleu „Vampir“ | Chnobli | Chili
Pommes Frites

34.50

Portion Gemüse zusätzlich

+ 7.50

Variante Kalbfleisch

+10.00



Fisch

Aus Zofingen vom „Riedtu“

Gebratene Bio Forellenfilets unter einer Baumnusskruste

Randenrisotto | allerlei Gemüse

kleine Portion 42.50
37.50

Vegetarisch

Randenrisotto mit gebackenem Ziegenkäse

27.50

Gemüseteller vom saisonalen Gemüse

Kartoffel-Gemüsegratin

27.50

Tja ...

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

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
„Es Verrisserli“ Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	9.50
Lauwarme Balsamico-Chriesi aus Wikon mit Vanilleglacé Kürbiskernöl	13.50
Trilogie von hausgemachten Sorbets	13.50
I mage fascht nömmle 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 | Schokoladensorbet
Zwetschgen | Zitronensorbet | Himbeer | Aprikose

1 Kugel ohne Rahm	4.00
1 Kugel mit Rahm	5.50



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 & Schildknecht Wikon
Eier	Levin Schmitz, Unterateckholz
Fleisch	Metzgerei Kreienbühl Vordemwald & Metzgerei Häller Dagmersellen
	Regionale Familienbetriebe zum Teil Zerlegung hier im Hause
Forelle	Aeschlimann Hans Zofingen Riedtal
Wurstwaren	Eigenproduktion
Brot Backwaren	Schweiz, hauptsächlich von den Bäckereien: Waber Beck, Brittnau Schwizer Beck, Pfaffnau

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. Bei Fragen, wir sind da.

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 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 sich verabschieden | spätestens 23:00
Sonntag 10:00 bis die letzten Gäste sich verabschieden | 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 19:00*	* Letzte Bestellung in der Küche reduzierte Karte 14:00-17:00