

Gasthof Ochsen AG
Claudia & Philipp Blum
Dorfstrasse 35
6265 Roggliswil
☎ 062 754 13 40
✉ info@ochsen-roggliswil.ch
www.ochsen-roggliswil.ch
IBAN CH17 8080 8004 2921 6405 0
MwSt. CHE-319.933183
Ruhetag Montag & Dienstag

2023

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie den traditionsreichen „Ochsen“ ausgewählt haben, um Ihr Fest bei uns zu feiern.

Ganz nach unserem Motto:

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 zu fairen Preisen,
damit Sie zufrieden nach Hause gehen,
von uns weitererzählen
und uns in bester Erinnerung behalten.

Apéro

Apéro „Zweifel“ Nüssli Chips Salztengeli	pP 1.80
Schinkengipfeli	Stk. 2.50
Wraps mit saisonalen Füllungen	Stk. 2.50
Panierte Champignons	pP 2.20
Hausgemachter Speckzopf	pP 1.80
Spiessli mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum (Nur im Sommer)	Stk. 3.50
Duett von Tartar Rind und Lachs mit hausgemachten Briochebrot	pP 7.50
“Schnousi Teller” allerlei aus unserer Hausmetzgerei Schinken, Wurst, Fleischkäse, Käse	pP 7.50

Damit wir zusammen Ihren Anlass bestens planen können, vereinbaren Sie bitte mit uns einen Termin. Vielen Dank ☺

Suppen

Hausgemachte Rindsboullion mit	Flädli	8.50
	Gemüsejulienne	8.50
	Ravioli	11.50
Frische Tomatensuppe Rahmhäubchen		9.50
Zitronengras-Kokos-Suppe	mit Crevetten	11.50
	ohne Crevetten	9.50
Süsskartoffelsuppe mit Apfel und Zwiebel		9.50
Crèmesuppe nach Saison		8.50
Für heisse Tage: Eine speziell zusammengestellte Kaltschale Ihrer Wahl		10.50

Vorspeisen kalt

Grüner Salat		9.50
Gemischter Salat		12.50
Saisonsalat mit Speck Brotwürfeli		12.50
Nüsslersalat mit sautierten Champignons	(Saisonal)	12.50
Nüsslersalat mit Speck Brotwürfeli	(Saisonal)	13.50
Hauspastete an Sauce Cumberland Waldorfsalat		16.50
Saisonale Gemüseterrine Salatstrauss Vinaigrette		14.50
Panierte Champignons mit Sauce Tartar		13.50
Rinds-Carpaccio mit Kräuteröl und Parmesansplitter		19.50
<i>Bei uns im Ochsen „handgeschnitten“</i>		
Tartare Rind Toast Butter	80 Gr.	19.50
Hausgeräucherte Entenbrust Salatstrauss Orangenvinaigrette		16.50
<i>Aus dem Dalchenweiher Strengelbach und hier im Hause geräucht</i>		
Forellenfilet hausgeräuchert Salatgarnitur Dill-Senfsoße Toast		18.50

Vorspeisen warm

Hausgemachte Sepiatagliatelle gebratenen Lachswürfel Trüffelschaum	21.50
Hausgemachte Ochsenschwanzravioli Salbei Knoblauch	19.50
Waadtländer Saucisson Lauchbett Pommes nature	16.50

Damit wir zusammen Ihren Anlass bestens planen können, vereinbaren Sie bitte mit uns einen Termin. Vielen Dank ☺

Hauptgerichte Schwein

Schweinsfilet am Stück rosa gegart gefüllt mit Dörrotomaten Feta Kräutern	39.50
Schweinsfilet am Stück rosa gegart Calvadosrahmsauce	39.50
Hausgemachter Rotweinjus	39.50
Senfrahmsauce	39.50
Morchelrahmsauce	42.50
Deux Filet vom Schwein und Rind in zwei Gängen serviert	59.50
Rahmschnitzel Pilzrahmsauce	33.50
Cordon-bleu gefüllt mit feinstem Schinken und Walliserkäse	35.50
Braten vom Nierstück Rotweinjus	37.50
Aargauer Braten Schweinshals mit Zwetschgen	37.50
Hausgemachte gefüllte Schweinsbrust	37.50
Hausgemachte Hacktätschli Kartoffelstock Gemüsebouquet	29.50
Ochsen Kugelipastetli Erbs und Rüepli	26.50

Wählen Sie zu Ihrem ausgesuchten Gericht **eine** Wunschbeilage auf Seite 10
Das Gemüsebouquet ist im Preis inbegriffen

Hauptgerichte Kalb

Kalbsrahmgulasch «Original Wiener Rezept» hausgemachte Spätzli	39.50
Kalbs-Involtini gefüllt mit Frischkäse und Rohschinken	43.50
Saltimbocca frische Salbeiblätter Rohschinken	43.50
Rahmschnitzel Pilzsauce	41.50
Kalbssteak Rotwein-Kräuterjus	46.50
Morchelrahmsauce	49.50
Steinpilzrahmsauce (Saisonal)	49.50
Wienerschnitzel Preiselbeeren	41.50
Cordon-bleu gefüllt mit feinstem Schinken und Walliserkäse	41.50
Braten vom Nierstück rosa gegart	44.50
Gefüllte Kalbsbrust	44.50

Wählen Sie zu Ihrem ausgesuchten Gericht **eine** Wunschbeilage auf Seite 10
Das Gemüsebouquet ist im Preis inbegriffen

Hauptgerichte Rind

Deux Filet vom Rind und Schwein in zwei Gängen serviert	59.50
Rindsfilet „Stroganoff“	42.50
Duo vom Rindsfilet und Rinderbacken	48.50
Roastbeef rosa gebraten Sauce Béarnaise	48.50
Rinds-Tafelspitz «Gabelart» an Meerrettichsauce Blattspinat Petersilienkartoffeln	38.50
Rindsschmorbraten, saftig und zart	38.50
Suure Mocke Kartoffelstock Gemüse	37.50

Hauptgerichte Lamm

Lammhüftli rosa gegart Kräuter-Senfsauce	34.50
Lammrückenfilet rosa gebraten Whiskysauce	44.50

Wählen Sie zu Ihrem ausgesuchten Gericht **eine** Wunschbeilage auf Seite 10
Das Gemüsebouquet ist im Preis inbegriffen

Hauptgerichte Poulet

Gefüllte Poulardenbrust mit Frischkäse und Kräuter Rotweinjus	37.50
Exotisches, gelbes Thai-Curry mit Pouletbrustwürfeli Basmatireis	34.50
Riz „Casimir“	31.50

Hauptgerichte Fisch

Forellenfilets aus Strengelbach Weisswein-Kräutersauce Venererisotto	37.50
Eglifilets «Luzerner Art» Petersilienkartoffeln Gemüse	38.50
Lachssteak im Pergament Petersilienkartoffeln Gemüse	37.50

Hauptgerichte Vegetarisch

Bunter Gemüseteller mit Pilzragout im Pastetli	26.50
Exotisch gelbes Thai-Gemüsecurry Basmatireis Knusperchips	27.00
Hausgemachter Gemüsestrudel mit Sauerrahm	28.50
Haugemachte Tagliatelle mit gebratenem saisonalem Gemüse	26.50

Beilagen

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ein saisonales Gemüsebouquet sowie eine der folgenden Beilagen:
Nüdeli, Trockenreis, Risotto, Kartoffelgratin, Pommes Frites, Kroketten, Spätzli.

Eine zusätzliche Beilage als Nachservice berechnen wir pro Portion Fr. 7.00.
(Bsp. Pommes Frites 1 Port. für ca. 4 Personen gerechnet)

Möchten Sie zusätzlich Nachservice beim Hauptgang? Gerne kalkulieren wir das mit ein und passieren mit allen Speisen bei Ihren Gästen. Damit erhöht sich der Menu-Preis um Fr. 6.00. | bei Kalbfleisch um Fr. 9.00 pro geschöpfte / einkalkulierte Portion.

Die Preise verstehen sich als Tellerservice und inkl. 7.7% MwSt.

Preisänderungen vorbehalten

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.

Dessert

Wir bitten Sie, sich bei einer Gesellschaft **ab 10 Personen** auf ein Dessert festzulegen.

Vacheringlacé „Ochsen“ (Eigenproduktion)	12.50
Vacherin-Glacé Torte ausgarniert, ergibt ca. 15 Stk.	135.00
Brönnti Crème	9.50
Caramelchöpfli Rahm	8.50
Erfrischende Süssmostcrème Rahm	10.50
Baumnussparfait mit Amaretto Rahm	13.50
Orangen Parfait Grand Manier Rahm	13.50
Frischer, marinierter Fruchtsalat Vanilleglacé	12.50
Sorbet Zwetschgen Vieille Prune	11.50
„Es Verrisserli“ 1 Kugel Mangoglacé mit Passôa	8.50
Coupe Dänemark	11.50
Coupe Hot Berry, warme Waldbeeren mit Vanilleglacé	12.50
Warmes Schoggichüechli Vanilleglacé	14.50
Schoggitarte «Corinne» huusgmachtli Himbeerglace	14.50
Mousses au Chocolat	12.50
Surprise Teller mit 4-erlei Süssigkeiten	15.50
Dessertbuffet ab 30 Personen	pP 24.50

Informationen

Bankettbesprechung / Termin

Damit wir zusammen Ihren Anlass bestens planen können, vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

Menüauswahl / Wünsche

Verstehen Sie diese Vorschläge als Hilfe zur Auswahl. Gerne erstellen wir auch ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Wir bitten Sie, sich bei einer Gesellschaft **ab 10 Personen** auf ein Menü festzulegen.

Personenzahl

Bitte melden Sie die genaue Personenzahl **bis 48 Stunden** vor Ihrem Anlass. Diese Anzahl wird verrechnet.

Preise / Kreditkarten

- Die Preise verstehen sich rein Netto inkl. 7.7% MwSt.
- Mastercard Debit / Einzahlungsschein / ab 16 Personen keine Kreditkarte (VISA)
- Zapfengeld für mitgebrachten Wein 75cl Fr. 20.00 / 150cl Fr. 40.00
- Für mitgebrachtes Dessert Fr. 5.00

Dekoration / Kerzen / Blumen / Menükarte

- Unsere Tische sind saisonal dezent dekoriert. Die Dekoration mit Frischblumen ist Ihnen überlassen. Gerne empfehlen wir dazu Blumen Wapf, 6147 Altbüron, Telefon 062 / 927 24 23.
- Kerzen und Menükarten sind kostenlos. Auf Wunsch mit Ihrem Foto auf der Menükarte berechnen wir pro Karte Fr. 1.00.

Verlängerung / Musik / Check Out im Säali am Samstag / Sonntag

- Verlängerung ab 24:00 bis max. 01.30 Uhr
- Kosten für Verlängerung pro Stunde Fr. 250.00, Abrechnung jede ¼ Stunde
- Auf Rücksicht zu unseren Nachbarn darf die Musik bis um 23:30 Uhr spielen
- Check Out im Säali am Samstag und Sonntag ist spätestens um 16:30 damit wir für unsere Abendgäste wieder neu aufdecken können

Diese Bankettdokumentation gilt ab 01. April 2023 und ersetzt alle vorgängigen Dokumentationen.

Wir freuen uns, Sie zu begrüßen und wenn Sie Ihre Vorfreude geniessen und dann Ihr Fest in bester Erinnerung behalten.

Herzlichst

Claudia & Philipp Blum-Itt mit dem Team aus Küche und Service

