

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

Ihre Gastgeber: Claudia & Philipp Blum

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

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

Vorspeisen

Tagessuppe 9.50

Grüner Blattsalat | Hausdressing 9.50
Geröstete Kernen | hausgezogenen Sprossen Kleinere Portion 7.50

Gemischter Salat | Hausdressing 13.50
Geröstete Kernen | hausgezogenen Sprossen Kleinere Portion 9.50

„**Markbein**“
Valle Maggia Pfeffer | hausgemachtes Focaccia | Rotweinjus 15.50

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

De Bescht i de Eidgenossenschaft
Schwartenmagen | Vinaigrette 12.50

Ziegenkäse-Bavaroise mit Erbsen-Minzpüree 14.50
Hausgemachtes Focaccia

Bi üs im Ochse „handgeschnitten“
Tatare Rind | hausgemachtes Focaccia | Butter 80 Gr. 24.50
Auch als Hauptgang 160 Gr. 38.50



Ochsen Klassiker

SQ Beef

Rindshohrücken* ca.250g | Kräuterbutter-Sauce 49.50
Pommes Frites | allerlei Gemüse

„Züri“ Geschnetzeltes von der Huft | Champignons 42.50
Goldbraune Röschi Kleinere Portion 37.50

Hausgemachtes Hacktätschli | Cognac-Rahmsauce 29.50
Kartoffelstock | allerlei Gemüse Kleinere Portion 26.50

Wienerschnitzel 42.50
Pommes Frites Kleinere Portion 37.50

Schnitzel paniert | Pommes Frites 26.50
Schwein Regional Kleinere Portion 23.50

Vom Schweinsnierstück Regional
Schweinssteak Regional ca.200g | Kräuterbutter-Sauce 32.50
Pommes Frites | allerlei Gemüse Kleinere Portion 28.50

*** Wählen Sie Ihre Garstufe**

Französisch

Englisch

Deutsch

bleu

rare

stark blutig

saignant

medium rare

blutig

a point

medium

rosa

bien cuit

well done

durchgebraten

Fisch und vegetarische Köstlichkeiten

Aus Zofingen vom „Riedtu“

Gebratene Forellenfilets mit Tannensalz gewürzt 42.50
Wikoner-Cherrytomatensauce | Salzkartoffeln | Gemüse Kleinere Portion 37.50

Sommerlicher Gemüseteller 28.50
Mit regionalem Gemüse | hausgemachte Falafel | Sauerrahmdip

Hausgemachte Schupfnudeln 28.50
Tomatensauce | Gemüse | Petersilien-Zitronenpesto

Cordon-bleu vom Schweinsnierstück Regional

„Classic“ | Schinken | Raclettekäse 34.50
Pommes Frites Kleinere Portion 31.50

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

Portion Gemüse zusätzlich + 7.50

Variante Kalbfleisch + 10.00

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

Fitnesssteller mit gemischten Salaten an Hausdressing

Pouletbrüstli in der Kräuterpanade mit Tomatenchutney 34.50

Schweins Steak | Kräuterbuttersauce Schwein Regional 32.50

Schnitzel paniert 26.50
Kleinere Portion 23.50

Cordon-bleu „Classic“ 34.50
Schinken | Raclettekäse Kleinere Portion 31.50

Cordon-bleu „Ticino“ 34.50
Hausgemachter Rohschinken | Taleggio | Dörrtomaten Kleinere Portion 31.50

Hausgemachte Falafel mit Sauerrahmdip 28.50

Portion Pommes Frites zusätzlich 8.50

*Ich mache momentan drei Diäten.
Von einer wird ja kein Mensch satt.*

Dessert

Vacheringlacé	Mini 10.50 13.50
Eiscafé gerührt mit Baileys Rahm	9.50 13.50
Coupe Dänemark Vanilleglacé Schokoladensauce Rahm	9.50 13.50
Coupe Dulcinea Caramel- und Vanilleglacé Caramelsauce Rahm	9.50 13.50
Trilogie von hausgemachten Sorbets	11.50
„Es Verrisserli“ Aprikosensorbet mit Abricotine	9.50
Creme Catalana hausgemachtes Rhabarbersorbet	13.50
Image fascht nömme Im Weckgläslì kleines Dessert nach Tagesempfehlung	6.50

Erdbeeren aus Wikon

Coupe Romanoff Vanilleglacé Marinierte Erdbeeren	9.50 13.50
Marinierte Erdbeeren mit Rahm	9.50

Oder „es Chugeli Glacé“

Unsere Aromen

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

Sorbetglacé Mango-Passionsfrucht | Schokoladensorbet (Geheimtipp Claudia)
Zwetschgen | Zitronensorbet

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 ♥

Salat	Hauptsächlich vom Biohof Michel, Roggliswil
Kartoffeln	Familie Erni, Roggliswil
Gemüse	Wenn immer möglich vom Biohof Michel, Roggliswil & Schildknecht Wikon
Eier	Familie Schweizer, Strengelbach
Fleisch	Metzgerei Kreienbühl Vordemwald & Metzgerei Häller Dagmersellen Regionale Familienbetriebe zum Teil Zerlegung hier im Hause
Fisch	Aeschlimann Hans Zofingen Riedtal
Wurstwaren	Eigenproduktion
Brot Backwaren	Schweiz, hauptsächlich von den Bäckereien: Waber Beck, Brittnau Zulauf Bäckerei, Roggwil 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.

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 Sali 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 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 19:30*	* Letzte Bestellung in der Küche reduzierte Karte ab 14:00-17:00

Hausgemachte Metzgete

Hier im Hause produziert von Elio & Philipp

Die Tische sind begehrt, reservieren Sie jetzt schon!



Donnerstag,	04. Dezember 2025
Freitag,	05. Dezember 2025

Donnerstag,	15. Januar	2026
Freitag,	16. Januar	2026

Donnerstag,	29. Januar	2026
Freitag,	30. Januar	2026

Freitag,	20. Februar	2026
Samstag,	21. Februar	2026
Sonntag,	22. Februar	2026 bis 17.00 Uhr



Am Mittag à La Carte!
Am Abend Buffet à discrétion!