

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

2024

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.

Dürfen wir Ihnen unsere Menuevorschläge präsentieren.

Apéro

Apéro „Zweifel“ Nüssli Chips Salztengeli	pP 1.80
Schinkengipfeli	Stk. 2.50
Wraps mit saisonalen Füllungen	Stk. 2.50
Panierte Champignons	pP 2.50
Hausgemachter Speck-Kräuterzopf	pP 1.80
“Schnousi Teller” allerlei aus unserer Hausmetzgerei Schinken, Wurst, Fleischkäse, Käse	pP 7.50
Handgeschnittenes Tatar auf Foccacia	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	10.50
	Royal mit Gemüse und Eierstich	11.50
	Ravioli	13.50
Tomatencremesuppe Rahmhäubchen und Kräuter		9.50
Crèmesuppe nach Saison und Wahl		9.50
	Fenchelsuppe mit weisser Schokolade	
	Süsskartoffelsuppe mit Apfel und Zwiebel	
	Weissweinschaumsuppe mit Croutons	
	Kürbissuppe	
Für heisse Tage: Eine speziell zusammengestellte Kaltschale Ihrer Wahl		10.50

Vorspeisen kalt

Gemischter Blattsalat mit Crôutons, Preiselbeeren und Sprossen	9.50
Gemischter Salat mit verschiedenen Blatt und Gemüsesalate	12.50
Gemischter Blattsalat mit Speck Brotwürfeli	12.50
Nüsslersalat vom Biohof mit hausgeräuchtem Speck Brotwürfeli und Ei (Saisonal)	14.50
Hausgemachte Terrine an Sauce Cumberland und Selleriesalat	16.50
Panierte Champignons mit Sauce Tartar	13.50
<i>Bei uns im Ochsen „handgeschnitten“</i>	
Tartare Rind hausgemachtes Foccacia Butter	70 Gr. 18.50
<i>Aus dem Dalchenweiher Strengelbach und hier im Hause geräucht</i>	
Forellenfilet hausgeräuchert Salatgarnitur Dill-Senfsauce Toast	18.50

Hauptgerichte Schwein

Schweinsfilet am Stück rosa gegart Calvadosrahmsauce	43.50
Hausgemachter Rotweinjus	43.50
Senfrahmsauce mit Honig und Bier	43.50
Morchelrahmsauce	45.50
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 an einer Sauce nach Wahl	38.50
Aargauer Braten Schweinsbraten hausgespickt mit Zwetschgen	38.50
Hausgemachte gefüllte Schweinsbrust	38.50
Hausgemachte Hacktätschli Cognacrahmsauce	31.50
Ochsen Kugelipastetli Erbsli und Rüebli	27.50

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

Hauptgerichte Kalb

Kalbssteak ca.200g pP	Rotwein-Kräuterjus	58.50
	Morchelrahmsauce	63.50
	Steinpilzrahmsauce (Saisonal)	59.50
Braten vom Nierstück ca.180g pP rosa gegart	Rotwein-Kräuterjus	54.50
	Morchelrahmsauce	60.50
	Steinpilzrahmsauce (Saisonal)	55.50
Kalbsrahmgulasch «Original Wiener Rezept» Hausgemachte Spätzli		39.50
Kalbs-Involtini gefüllt mit Frischkäse und Rohschinken		49.50
Saltimbocca Frische Salbeiblätter Rohschinken		44.50
Rahmschnitzel Pilzsauce		44.50
Cordon-bleu gefüllt mit feinstem Schinken und Walliserkäse		44.50
Kalbs „Stroganoff“ vom Hüftli		48.50

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

Hauptgerichte Rind

Châteaubriand mit Sauce Bearnaise ca.180g pP	61.50
Deux Filet vom Rind und Schwein in zwei Gängen serviert	59.50
Rindsfilet „Stroganoff“	46.50
Duo vom Rindsfilet und Rinderbacken	52.50
Roastbeef rosa gebraten ca.180g pP Sauce Béarnaise	52.50
Rindsschmorbraten, saftig und zart	38.50
Suure Mocke Kartoffelstock Gemüse	37.50

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

Hauptgerichte Poulet (CH)

Gefüllte Poulardenbrust mit Frischkäse und Kräuter Rotweinjus	37.50
Exotisches, gelbes Thai-Curry mit Pouletbrustwürfeli Basmatireis	37.50
Riz „Casimir“	33.50

Hauptgerichte Fisch

Forellenfilets aus Strengelbach Weisswein-Kräutersauce Venererisotto	39.50
Gebrautes Swiss-Lachsfilet Trüffel-Buttersauce Hausgemachte Sepia-Tagliatelle	39.50

Hauptgerichte Vegetarisch

Hausgemachter Gemüsestrudel mit Sauerrahm	28.50
Haugemachte Pasta mit 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. 8.1% 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)	12.00
Vacherin-Glacé Torte ausgarniert, ergibt ca. 15 Stk.	135.00
Brönnti Crème	9.50
Caramelchöpfli Rahm	8.50
Orangen Parfait Grand Manier Rahm	13.50
Frischer, marinierter Fruchtsalat Vanilleglacé	12.50
Sorbet Zwetschgen Vieille Prune	13.50
Coupe Dänemark	13.50
Coupe Hot Berry, warme Waldbeeren mit Vanilleglacé	13.50
Schoggitarte huusgmachtli Fior di Latte	14.50
Mousses au Chocolat	14.50
Surprise Teller mit 4-erlei der obigen Auswahl	16.50

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 Menue 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. 8.1% 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 Menuekarte 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 2024 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 mit unserem wertvollen Team aus Küche und Service

