

*Schön, sind Ehr be öis!*



**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

*Öicki Gaschtgäber: Claudia & Philipp Blum*

*Team Chocki: Blum-Köpfli Corinne, Hiltbrunner Elio (Küchenchef)  
Graf Gian-Luca, Hüssy Olivier, Häfliger Luise,  
Sivakala Arulnathan, Aghela Afshari, Zurfluh Kurt V.*

*Team Service: Bieri Ernst, Grob Beatrice, Munsky Anja,  
Müller Jürg (Stv. Geschäftsleitung),  
Palus Sara, Ryter Doris, Schulthess Cornelia.*

## Vorspiise

<b>Ochsenschwanzsuppe</b> Mit seinem Tortellini   Gemüsewürfel	14.50
<b>Grüner Salat</b> Saisonaler Blattsalat   Crôutons   Preiselbeeren   im Hause gezogene Sprossen	9.50
<b>Nüsslisalat</b> „vom Biohof Michel, Roggliswil“ Ei   im Hause geräucherter Speck   Crôutons	14.50
<b>„Markbein“</b> Valle Maggia Pfeffer   Geröstetes Brot   Zwiebelconfit	15.50
<b>Rindszungen – Carpaccio</b> im Hause geräucht Gemüse-Honigvinaigrette   geröstetes Brot	14.50
<b>„Schnousi“</b> Teller Hausgemachtes aus der Metzgerei von Philipp	15.50
De Bescht i de Eidgenosseschaft! <b>Schwartenmagen</b>   Kräutervinaigrette	12.50

Tja ...

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

## Ochsen Klassiker

Vom Kalb aus der Region  
**„Züri“ Geschnetzeltes** | Champignons  
Butterröschi 39.50

Vom Kalb aus der Region  
**Wienerschnitzel** | Preiselbeeren  
Pommes-Frites 39.50

**Hausgemachtes Hacktätschli**  
Cognac-Rahmsauce | Kartoffelstock | Gemüse 29.50

## Fleischiges

**Rindsfilet-Medaillon** (CH) 200 Gramm ca. 200 Gr. 56.50  
Selleriemousseline | Knusprige Farina-Böna-Schnitte | Rotweinjus  
Auch als **Lady Cut** ca. 130 Gr. 48.50

**Ochsenspiess** mit fleischigen Leckereien | hausgemachte Wurst  
Pommes Frites | Gemüsebouquet | Kräuterbutter | Rotwein-Jus 45.50

**Mistkratzerli-Roulade** (CH) mit Morcheln gefüllt  
Hausgemachten Ravioli mit Ricotta | Gemüse aus dem Dorf | Geflügel-Veluté 39.50

## *Cordon-bleu*

Vom Schwein aus der Region

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

Vom Schwein aus der Region

**Cordon-bleu „Vampir“** | Schinken | Greyerzer Käse | Peperoncini | Chnobli 34.50  
Pommes Frites

Portion Gemüse zusätzlich + 7.50

Variante Kalbfleisch + 10.00

Kleinere Portion - 3.50

Manchmal sollte man sicher lieber Nudeln, statt Sorgen machen!

## *Fisch*

Aus dem Dalchenweiher Strengelbach

**Forellenfilets** sautiert in Butter

39.50

Venere-Gemüserisotto | Prosecco-Schaumsauce

## *Vegetarisch*

**Gemüseteller**

27.50

Herrlich, bunt, wärmend und voller Vitamine

**Hausgemachte Capuns**

27.50

Süss-saurem Kürbis | Luzerner Bergkäse

**Capuns** ist die Urspeise aus dem Kanton der 150 Täler. Es ist kein Gericht, sondern eine Philosophie. Jeder Haushalt und auch der **Ochsen**, kennt nämlich sein eigenes Rezept. Nicht umsonst sagt man, dass es in Graubünden so viele Capuns-Rezepte wie Grossmütter gibt.

Kleinere Portion

- 3.50

## Guet wenn me's weiss

### 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.

<b>Salat</b>	Hauptsächlich vom Biohof Michel, Roggliswil
<b>Gemüse</b>	Forster Gemüse, Pfaffnau
<b>Eier</b>	Familie Schweizer, Strengelbach
<b>Fleisch</b>	Metzgerei Kreienbühl Vordemwald & Metzgerei Häller Dagmersellen oder 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 wenn immer möglich 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.

**Die Preise** CHF inkl 7.7% MwSt.

**Ihr Zweitliebster** (Hund) bleibt im Säli draussen wie in der Migros.

<b>Warme Küche</b>	11:30 bis 13.15*	* Letzte Bestellung in der Küche
	18:00 bis 21:00*	* Letzte Bestellung in der Küche
	Sonntags bis 19:30**	* Letzte Bestellung in der Küche
		** 14:00-17:00 Reduzierte Karte

<b>Öffnungszeiten</b>	Mittwoch bis Samstag	10:00 bis 23:00
	Sonntag	10:00 bis 22:00