

*Schön, sind Sie bi öis!*

**Wir sind einfach und bodenständig...**

...darum wollen wir nichts Neues erfinden,  
keine Erlebnisastronomie 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 Chochi: 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, Müller Jürg (Stv. Geschäftsleitung),  
Palus Sara, Ryter Doris, Schalthess Cornelia.*

## Vorspiis

<b>Kalte Erbsensuppe</b>   Basilikum		8.50
<b>Grüner Salat</b>   Hausdressing französisch		9.50
<b>Gemischter Salat</b>		12.50
<b>„Markbein“</b> Valle Maggia Pfeffer   Geröstetes Kräuterbrot		15.50
Bei uns im Ochsen „handgeschnitten“ <b>Tartare</b> Rind   Toast   Butter   eingelegtes Gemüse	80 Gr.	20.50
<b>Panierte Champignons</b> Salatbouquet   Sauce Tartare		13.50
De Bescht i de Eidgenosseschaft   vom Chef produziert <b>Schwartenmagen</b>   Kräutervinaigrette		10.50
Allerlei aus der Hausmetzgerei <b>„Schnousi“ Teller</b> Fleischkäse   Schwartenmagen   Speck   Wurst		13.50

## Ochsen Klassiker

CH-Kalb <b>Wienerschnitzel</b>   Preiselbeeren   Pommes Frites		38.50
CH-Schwein <b>Schnitzel paniert</b>   Pommes Frites		26.50
<b>Rahmschnitzel</b>   Tagliatelle	CH-Schwein CH-Kalb	26.50 35.50
CH-Kalb <b>„Züri“ Geschnetzeltes</b>   Röschi		39.50
<b>Hausgemachtes Hacktätschli</b> Kräuterrahmsauce   Kartoffelstock   saisonales Gemüse		28.50
SQBeef (Schweizer Qualitätsrind) <b>Hohrückensteak</b> ca.250g Pommes Frites   saisonales Gemüse   Portweinjus und Kräuterbutter		46.50
Bei uns im Ochsen „handgeschnitten“ <b>Tartare</b> Rind   Toast   Butter   eingelegtes Gemüse	160 Gr.	32.50

## *Cordon-bleu* vom Nierstück CH-Schwein

„**Classic**“ | Pommes Frites 33.50  
Schinken | Raclettekäse

S' Beliebtische  
„**Vampir**“ | Pommes Frites 33.50  
Schinken | Greyerzerkäse | Peperoncini | Knoblauch

„**Ticino**“ | Pommes Frites 33.50  
Rohschinken | Taleggio | Dörrtomaten

Portion Gemüse zusätzlich + 7.50

Variante Kalbfleisch + 10.00

## *Poulet | Fleischlos*

**Hausgemachte Kartoffelgnocchis** 26.50  
Sommergemüse | Sauerrahm | Parmesan

**Zitronenpoulet** CH | Couscous-Perlen 34.50  
Minze | Grilliertem Gemüse | Harissa

## *Fitnessstaller*

**Schnitzel paniert** CH-Schwein 29.50  
Garniert mit saisonalen Salaten | Croutons | Sprossen CH-Kalb 39.50

**Pouletbrustli** (CH) mit Zitrone 34.50  
Garniert mit saisonalen Salaten | Croutons |

**Steak** | Krauterbutter CH-Schwein 29.50  
Garniert mit saisonalen Salaten | Croutons | Sprossen

Aus dem Dalchenweiher Strengelbach  
**Forellenfilets im Bierteig gebacken** | Sauce Tartare 34.50  
Garniert mit saisonalen Salaten | Croutons | Sprossen

SQBeef (Schweizer Qualitatsrind)  
**Hohruckensteak** ca.250g | Krauterbutter 46.50  
Garniert mit saisonalen Salaten | Croutons | Sprossen

## *Oisi beliebte Cordon-bleu*

Garniert mit saisonalen Salaten | Croutons | Sprossen

„**Classic**“ | Schinken | Raclettekase CH-Schwein 33.50

S' Beliebtische  
„**Vampir**“ | Schinken | Greyerzerkase | Peperoncini | Knoblauch CH-Schwein 33.50

„**Ticino**“ | Rohschinken | Taleggio | Dorrtomaten CH-Schwein 33.50

Portion Frites zusatzlich + 7.50

## 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>	Biohof Michel, umliegende Bauernbetriebe, Forster Gemüse in Pfaffnau
<b>Eier</b>	Familie Schweizer, Strengelbach
<b>Fleisch</b>	Hauptsächlich Metzgerei Kreienbühl Vordemwald 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

Das Fleisch beziehen wir hauptsächlich von der Metzgerei Kreienbühl AG oder von den Bauern in der nahen Umgebung.

Schwein / Kalb / Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz
Lamm	Schweiz / Irland
Fisch / Chicken Nuggets	Schweiz

### 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 - 13.15*	* Letzte Bestellung in der Küche
	18:00 - 21:00*	* Letzte Bestellung in der Küche
	Sonntag 14:00-17:00	Reduzierte Karte
	Sonntags bis 19:30*	* Letzte Bestellung in der Küche

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