

Gasthaus  zum Ochsen

Warme Vorspeisen

Riesling x Sylvanersuppe ***	Fr. 9.80
Rüebli-Ingwersuppe ***	Fr. 9.80
Der Knochen Längs aufgeschnittener Markknochen mit Schnittlauch und Fleur de Sel ***	Fr. 14.50

Salate

Grüner Salat ***	Fr. 7.80
Gemischter Salat ***	Fr. 9.60
Förstersalat mit Speck und Pilzen Als Hauptgang Fr. 15.50	Fr. 12.50

Gasthaus  zum Ochsen

Klassiker

Schweinsschnitzel paniert Pommes-Frites und Gemüse ***	Fr. 28.80
Schweins-Cordon-Bleu Lady ca. 200 gr. Pommes-Frites und Gemüse ***	Fr. 29.80
Schweins-Cordon-Bleu „Man“ ca. 300 gr. Pommes-Frites und Gemüse ***	Fr. 32.80
Schweins-Cordon-Bleu „Big Man“ ca. 450 gr. Pommes-Frites und Gemüse ***	Fr. 37.80
Schweins-Cordon-Bleu „Terminator“ ca. 1Kilo Pommes-Frites und Gemüse	Fr. 55.50

Chnöpfli-Töpfli

Mit Cervelat, Käse und Rahm ***	Fr. 20.80
Mit Poulet, Curry, Käse und Rahm ***	Fr. 24.80
Mit Gemüse und Pilzrahmsauce	Fr. 21.80

Gasthaus  zum Ochsen

Vom Kalb

Kalbsleberli „s`hät solangs hät“
serviert mit Butter-Röstí Fr. 32.50

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art
Serviert mit Butter-Röstí Fr. 34.50

Paniertes Kalbsschnitzel A la Figlmüller
Serviert mit Wiener Erdäpfelsalat Fr. 34.50

Vom Rind

Tatar mit Toast und Butter Fr. 28.50

Rindshuft Stroganoff
Serviert mit Butter-Röstí und Gemüse Fr. 33.50

Gasthaus  zum Ochsen

Highlight aus dem Holzofen

Dopplets-Schwüins-Gottlet 450-500 Gr
Hausgemachter Kräuterbutter
serviert mit Pommes-Frites und Gemüse

Fr. 40.50

Zubereitungszeit Minimum 35 Min.

Entrecote ca. 300 Gr.
mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce
serviert Pommes-Frites und Gemüse

Fr 41.50

Ci-Ci

(Rindshuft und Schweinsfilet)

Im Schnäggepfändli mit Kräuterbutter gebraten

Fr. 28.50

Schweinssteak ca. 260 Gr. mit Kräuterbutter
Serviert mit Pommes-Frites und Gemüse

Fr. 29.50

Zigeunercervelat

Fr. 14.50