

## Vorspeisen

Grönland-Crevetten  
angemacht mit Cocktail-Meerrettichsauce  
auf feingeschnittenem Eisberg-Salat  
18.00

Rustikale Landterrine  
hausgemachtes Kürbis-Chutney  
Salatbouquet  
19.00

## Salate

Gemischter Salat  
11.50

Bunter Saison-Blattsalat  
10.50

Nüsslisalat mit Ei (je nach Saison)  
12.50

Vorspeisenportionen und Salate als Hauptgang serviert: Zuschlag 2.50

... übrigens: unsere hausgemachten Salatsaucen verkaufen wir auch über die Gasse, gekühlt sind sie mindestens 4 Wochen haltbar.

Französische oder Italienische (vegan)	1 lit	12.50
Salatsauce	½ lit	7.00
→ Italienische Salatsauce (vegan)		

1

Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

## *Suppen*

Klare Geflügelkraftbrühe  
mit Wirsing und Ricotta-Klösschen  
11.50

Karotten-Orangencrèmesuppe  
mit Koriander, Rahmhaube  
11.50

## *Fisch*

Zanderfilets (EU) kross gebraten  
auf sämiger Sauce von roten Peperoni  
Gemischter Reis und Blattspinat  
37.00

## *Fleischlose Gerichte*

Griess-Schnitten im Ei gebraten  
auf geschmortem Wirsing  
und mit Raclette-Käse überbacken  
26.50

Planted-Chicken  
vegan, aus Erbsenprotein, hergestellt in der Schweiz  
an rassiger Currysauce mit Kokosmilch  
Trockenreis und Penne mit hausgemachtem Bergkäse-Pesto  
an leichter Weissweinsauce

Hauptgang	28.00
Vorspeise	15.00

Gebratene Haferflocken-Gemüse-Burger  
auf Randen-Coulis  
Trockenreis und Brokkoli  
28.50

Suppen und Vorspeisenportionen als Hauptgang serviert Zuschlag 2.50

## *Fleischgerichte*

Rosa gebratenes Rindsfilet  
an spezieller Café de Paris-Sauce  
Kartoffel-Kroketten  
Blattspinat  
51.50

Médailles vom Schweinsfilet an Morchelsauce mit Cognac  
Fettuccine  
Blattspinat  
42.00

Pouletbrust-Suprême an Limetten-Ingwersauce  
Wildreis-Mix  
Gemüse garnitur  
39.00

Geschmorte Kalbshaxe nach Tessiner Art  
an Rotweinsauce mit Gemüse und gedörrten Steinpilzen  
Safran-Risotto  
Brokkoli mit Mandeln  
38.00

Zartes Schweinssteak an Apfelweinsauce mit glasierten Apfelscheiben  
Kartoffel-Kroketten  
Gemüse garnitur  
37.50

Herkunftsdeklaration:  
Das Kalb, Rind und Schwein kommt aus der Region  
und beziehen wir von der Dorfmetzg Hegglin in Menzingen.

## *Unser Klassiker Cordon bleu*

aus einheimischem, zartem Schweinefleisch,  
serviert mit einer schönen Gemüsegarntur  
und knusprigen Pommes frites.

Gerne bereiten wir Ihnen das Cordon bleu  
auch mit Kalbfleisch zu: Zuschlag 7.50

### **Das Klassische**

mit Schinken und Raclette-Käse  
35.00

### **Tessiner Art**

mit Rohschinken und Mozzarella-Käse  
36.00

### **Florentiner Art**

mit Schinken, Blattspinat  
und zartschmelzendem Taleggio-Käse  
37.00

### **Bauern Art**

mit feingeschnittenem Rohess-Speck  
und rezentem Appenzellerkäse  
37.00

## *Unser Klassiker Rösti*

### **Frische Kalbsleberli aus der Bratpfanne**

*"es het, so lang's het"*

mit feinen Gartenkräutern und Zwiebeln

Rösti und Brokkoliröschen

38.00

### **Ochsen-Rösti**

mit gebratenen Schweinsfilet-Médailles

und hausgemachter Kräuterbutter überbacken

knusprige Specktranchen und Brokkoliröschen

39.00

### **Grosse Kalbsbratwurst**

mit Zwiebelsauce und Rösti

24.50

### **Gärtner-Rösti**

mit einer Auswahl von verschiedenen Saisongemüsen

und einem Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim

24.50

### **Pizza-Rösti**

mit Schinken, Tomatenscheiben und Mozzarella

23.50

### **Speck-Rösti**

mit knusprig gebratenen Specktranchen und Raclette-Käse

Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim

23.50

## *Kalte Gerichte*

### **Appenzeller-Teller**

Würziges Mostbröckli aus heimischer Produktion  
Rohschinken und Appenzeller-Käse  
27.50

### **Menzinger-Teller**

mit Schinken, Bauernspeck, Salami und Tilsiter  
24.00

### **Kalter Fleischkäse**

eine "dicke" Tranche, angerichtet auf buntem Salatteller  
24.00

### **Wurstsalat**

die "beste" Cervelat von der Dorfmetzger Hegglin, angemacht  
mit French-Dressing und Zwiebeln, garniert mit frischen Salaten  
20.00

### **Wurst-Käsesalat**

zusätzlich mit rassigem Bergkäse  
22.50

### **Salatteller**

mit frisch zubereiteten Salaten  
und gekochtem Freilandei vom "Schwellbüel"-Hof in Neuheim  
20.00

Herkunftsdeklaration: Kalb, Rind und Schwein aus der Region

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Hotel & Restaurant OCHSEN in Menzingen. Schön, dass Sie uns Gelegenheit geben, Sie zu verwöhnen. Alle unsere Speisen werden vorwiegend mit frischen Produkten zubereitet.

Das Fleisch beziehen wir ausschliesslich von der Dorfmetzgerei Theres und Markus Hegglin in Menzingen. Die Rinder, Kälber und Schweine die dort fachmännisch verarbeitet werden, stammen von Bauernhöfen aus der Region. Anderes Fleisch kann auch ausländischer Herkunft sein, was auf der Karte angegeben wäre.

Gemüse, Früchte und Salate liefert uns die Mundo AG in Rothenburg. Ergänzend beziehen wir möglichst auch saisonale Produkte von Produzenten aus unserem Dorf.

Das Getränkeangebot ist regional ausgerichtet. Die Brauerei Baar versorgt uns mit ihren Bierspezialitäten. Die Weinkarte spiegelt das Hobby Ihrer Gastgeber wieder - den Genüssen der Weinwelt schenken wir unsere besondere Aufmerksamkeit.

Im Offenausschank servieren wir bestes Menzinger Quellwasser - mit oder ohne CO<sub>2</sub>. „Mit Kohlensäure“ wird mit einer Carbonisierungs-Anlage aufbereitet und gekühlt. Das Trinkwasser im OCHSEN fliesst durch eine AQUELLIO – Wasserbelebungs- und Kalkschutz-Anlage. Mit hochwertigen Edelsteinen wird unser eh schon gutes Trinkwasser auf natürliche Weise veredelt. Weiterhin bieten wir auf Wunsch auch ein Mineralwasser in der Flasche an.

Wir tun alles für Ihr Wohlbefinden - geniessen Sie Ihren Aufenthalt. Sollten Sie trotzdem einen Grund zur Kritik oder einen Vorschlag zur Verbesserung unserer Leistung haben, so sind wir um Ihre Meinung dankbar. Sind Sie rundum glücklich und zufrieden, so erzählen Sie es Ihren Freunden und Bekannten, herzlichen Dank.

Ihre Gastgeber

Andrea & Peter Hegglin-Manser  
Claudio Miori, Küchenchef  
Melanie Schelbert-Serger, Chef de service  
und alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

**Die Gerichte in dieser Karte servieren wir Ihnen täglich von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr. Sonntags schliesst unsere Küche um 20.30 Uhr und das Restaurant um 22.00 Uhr.**