

## Ochsen-Hits!

### Vorspeisen!

Saisonale Suppe 9.00

Brestenberger Weinschaumsuppe 10.50

Kokos-Currysuppe  
mit gebackener Crevette (VTN) 12.50

Gemischte Salatschüssel 12.00

Zarter Nüsslisalat „Patron“  
mit Speckwürfeli, Champignons,  
Ei und Brotcroûtons  
15.50

Lachsforellen – Tatar (NOR)  
garniert mit lauwarmem Brioche  
24.00

Kräutersalat mit sautierten Black Tiger  
Crevetten (VTN) und feinem Chnoblíbro  
24.00

Duo von der französischen Entenleber  
(gebraten und Terrine)  
mit Kräutersalat und Brioche  
28.00

### Das Ochsen-Tatar!

SwissPrim Rindstatar  
klassisch oder *mal anders....*  
mit Toast & Butter  
mild, mittel oder scharf gewürzt  
24.50 / 38.50

### Aktuell!

...Ochsen Metzg...  
Schweizer Kalbskutteln «Zürcher Art»  
mit Salzkartoffeln  
22.50 / 28.50

„Schlossrösti“ mit schottischem Rauchlachs  
und Crème fraîche  
22.50 / 33.50

## OCHSEN – SCHMAUS

..... im Winter .....

### Das empfehlen wir:

Vegetarische Käse – Quarkspätzli  
mit Gemüse und Röstzwiebeln  
22.50 / 28.50

*Toast Longchamps*  
SwissPrim Rindshuftplätzli auf Toast  
mit Kräuterbutter gratiniert mit  
gebratenen Bananen  
44.00

Gebratene Seeteufelmedaillons (ISL)  
mit Champagnerrisotto und  
Gemügestreifen  
30.50 / 44.00

Schweizer Kalbsfilet Medaillons an  
Calvadosauce, geschmorter Fenchel  
und Papardelle  
34.50 / 54.00

### Traditionell!

DIE Bratwurst vom «Lingg»  
mit Zwiebelsauce und Rösti  
20.50

Knusprige CH «Kneuss»  
Pouletflügel (8 Stk.)  
28.50

Gebratene Seetaler Kalbsleber  
mit Speck, Apfel und Salbei  
dazu knusprige Rösti  
28.50 / 38.50

SwissPrim Entrecôte (250g) «Café de Paris»  
mit Tagliatelle  
52.00

Gebratenes Guggeli (CH) Ochsen-Style  
„Chrütli“ oder „Diavolo“  
mit Weissweinsrisotto  
28.50 / 39.50

Schweizer Kalbfleischburger «Sattel»  
(Speck, Tomaten, Zwiebeln, Avocado) mit SwissFries  
36.50

Seetaler Kalbs-Cordon-bleu (20 Minuten Wartezeit)  
gefüllt mit Brie, Rohschinken und Chili,  
dazu SwissFries  
42.00

Klassisches Wienerschnitzel vom  
Seetaler Kalbfleisch mit SwissFries  
42.00

### Fleischlos & feines aus dem Wasser!

Bramata Polenta mit Blattspinat, pochiertem Ei  
und schwarzem Trüffel  
22.50 / 28.50

Rassiges Thai-Gemüsecurry  
mit BIO Basmatireis  
22.50 / 28.50

Spaghettini „al limone“ mit Spinat,  
gebratenen Black Tiger Crevetten (VTN)  
und Jakobsmuscheln(NL)  
30.50 / 38.00

Schweizer Zanderfilets mit roter Peperonisauce  
Kartoffelstampf und Blattspinat  
32.00 / 38.50