

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 Brotcroustons
15.50

Würziges Tuna Tatar (Pazifik) mit Avocado
und Mango
24.50

Kräutersalat mit sautierten Black Tiger
Crevetten (VTN) und feinem Chnoblibrot
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...

Ragout von Schweizer Kalbsmilken mit
Grünpargel und knuspriger Rösti
22.50 / 28.50

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

OCHSEN – SCHMAUS

..... im März

Das empfehlen wir:

Tessiner Rohschinken von der Berkel
Maschine zum Aperol!
16.50 / 24.50

Cremige Linguine mit Philadelphia und
italienischem Grünpargel
22.50 / 28.50

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

Gebratene ganze Dorade (GRC)
mit Ofenkartoffel und Ratatouille
44.00

Surat`s Panang Curry mit Schweizer
Rindshuft, BIO - Basmatireis
26.50 / 36.50

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

Gebratene Zanderfilets (EST) mit
Venere-Mascarponeis und Safransauce
26.50 / 38.50

www.ochsen-lenzburg.ch & www.satteltasche.ch
alle Preise in CHF und 8.1 % MwSt