

## Ochsen-Hits!

### Vorspeisen!

Saisonale Suppe 9.00

Brestenberger Weinschaumsuppe 10.50

Kokos-Currysuppe  
mit gebackener Crevette (VTN) 12.50

Gemischte Salatschüssel 12.00

Saisonaler Blattsalat „Patron“  
mit Speckwürfeli, Champignons,  
Ei und Brotcroustons  
15.50

Bunter Frühlingssalat mit gratiniertem  
Ziegenkäse und Baumnüssen  
19.50

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

Panierte Milken vom Seetaler Kalb  
an Tomatenvinaigrette mit gebratenen neuen  
Kartoffeln und Kräutersalat  
22.50 / 28.50

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

## OCHSEN – SCHMAUS

..... im Mai .....

### Das empfehlen wir:

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

Badischer weisser Spargel  
mit Sauce Hollandaise  
und gebratenen neuen Kartoffeln  
28.00 / 36.00  
mit feinem Rohschinken + CHF 6.50

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

Schottischer Rauchlachs  
auf weissem Spargel mit Meerrettich-  
Hollandaise gratiniert  
und neuen Bratkartoffeln  
30.50 / 42.00

Seetaler Kalbssteak vom Grill (200g)  
mit badischem Spargel, Sauce Choron  
und Trüffel-Pommes frites  
CHF 54.00

### Traditionell!

DIE Bratwurst vom «Lingg»  
mit Zwiebelsauce und Rösti  
22.50

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

[www.ochsen-lenzburg.ch](http://www.ochsen-lenzburg.ch) & [www.satteltasche.ch](http://www.satteltasche.ch)  
alle Preise in CHF und 8.1 % MwSt

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) auf Erbsen-  
Spinatrisotto und Dill-Zitronenbutter  
26.50 / 38.50