

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

SwissPrim Rindsfilet (250gr.) vom Grill
mit Sauce Bearnaise, Duo vom Spargel,
neue Bratkartoffeln
CHF 62.00

Traditionell!

DIE Bratwurst vom «Lingg»
mit Zwiebelsauce und Rösti
22.50

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

www.ochsen-lenzburg.ch & 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