

Vorspeisen!

Unsere Suppen-Empfehlung 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 Brotcroûtons
15.50

Marinierter Kürbis mit
italienischem Burrata
22.50

Kräutersalat mit sautierten Black Tiger
Crevetten (VTN) und feinem Chnoblíbro
28.00

Duo von der französischen Entenleber
(gebraten und Terrine)
mit Kräutersalat und Brioche
32.00

Das Ochsen-Tatar!

Seetaler Rindstatar *klassisch*
oder *Cafe de Paris*
mit Toast & Butter
mild, mittel oder scharf gewürzt
25.50 / 39.50

Aktuell!

...Ochsen Metzg...
Schweizer Kutteln «Zürcher Art»
mit Salzkartoffeln
30.50

„Schlossrösti“ mit schottischem Rauchlachs
und Crème fraîche
24.50 / 33.50

OCHSEN – SCHMAUS

*Dein Genussmoment – Unsere Speisekarte
voller Gaumenfreuden!*

Das empfehlen wir:

Vegetarischer «Hubertusteller» mit
feinen Herbstlichen Beilagen
24.50 / 30.50

Gebratene Saiblingsfilets (ISL)
«Grenobler Art» mit Zitronen & Kapern
serviert mit Blattspinat und Pilaw-Reis
29.50 / 39.50

Rehschnitzel «Mirza» vom
Rehrücken (D) mit
Cognacwildrahmsauce, Quarkspätzli,
Rotkraut mit Marroni
36.00 / 54.00

Traditionell!

DIE Bratwurst vom «Lingg»
mit Zwiebelsauce und Rösti
24.50

Knusprige Schweizer Pouletflügeli (8 Stk.)
auf Wunsch Salsa, Cocktail oder Sauerrahm
28.50



Interessiert an unseren News?

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

Ochsen-Hits!

Gebratene Schweizer Kalbsleber
mit Speck, Apfel und Salbei
dazu knusprige Rösti
32.00 / 38.50

Seetaler Entrecôte (250g) «Cafe de Paris»
mit Pommes Allumettes
52.00

Gebratenes Guggeli (CH) Ochsen-Style
„Chrütli“ oder „Diavolo“
mit Weissweinsrisotto
32.00 / 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
44.00

Klassisches Wienerschnitzel vom
Seetaler Kalbfleisch mit SwissFries
44.00

Fleischlos & feines aus dem Wasser!

Bramata Polenta mit Blattspinat, pochiertem Ei
und schwarzem Trüffel
24.50 / 30.50

Rassiges Thai-Gemüsecurry
mit BIO Basmatireis
24.50 / 30.50

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

Gebratene Zanderfilets (EST), Chablissauce,
serviert auf Kürbisrisotto
28.50 / 38.50