

Vorspeisen!

Unsere Suppen-Empfehlung 9.00

Brestenberger Weinschaumsuppe 10.50

Kokos-Currysuppe
mit gebackener Crevette (VTN) 12.50

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

Hauspastete mit Cumberland-Sauce
und Waldorfsalat
22.50

Jakobsmuschel (NL) Pfändli mit Kräuterbutter
überbacken, Toast
24.50

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

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

Das Ochsen-Tatar!

Seetaler Rindstatar *klassisch*
oder *Kalbstatat mit Trüffel*
mit Toast & Butter
mild, mittel oder scharf gewürzt
25.50 / 39.50

Aktuell!

...*Ochsen Metzg...*

Seetaler Kalbsnierli an Senfsauce
mit Tagliatelle
24.50 / 30.50

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

OCHSEN – SCHMAUS

*Weihnachtszauber im Ochsen –
schön bist Du da!*

Das empfehlen wir:

Vegetarisches **Sternblätterteig**
Pastetli mit Gemüse à la creme
24.50 / 30.50

Gebratene **Seeteufelmedaillons** (ISL)
«Saltimbocca» auf Safranrisotto
30.50 / 38.50

Schweizer **Rindsfilet «Rossini»** mit
Entenleber, Trüffeljus und
Kartoffelmousseline, kleines Gemüse
64.00

Toast Longchamps
Seetaler Rindshuftplätzli,
Kräuterbutter und gebratenen Bananen
34.00 / 44.00

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 Weissweinrisotto
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) auf Blattspinat
mit Pinienkernen und Bratkartoffeln
28.50 / 38.50