

Vorspeisen!

Unsere Suppen-Empfehlung 9.00

Brestenberger Weinschaumsuppe 11.50

Kokos-Currysuppe
mit gebackener Crevette (VTN) 14.00

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

Tomaten Caprese Salat mit Burrata &
Basilikumpesto
19.50

Erfrischender Melonen Feta Salat
an Honigvinaigrette
19.50

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

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

Das Ochsen-Tatar!

Seetaler Rindstatar «klassisch»
oder «Elsass mit Sauerrahm & Speck»
mit Toast & Butter
mild, mittel oder scharf gewürzt
25.50 / 39.50

Aktuell!

...Ochsen Metzg...

Ochsen Wurst – Käsesalat garniert
mit SwissFries
25.50 / 32.50

„Schlossrösti“ mit schottischem Rauchlachs
und Crème fraîche
25.50 / 33.50

OCHSEN – SCHMAUS

Aktuell auf dem Teller – Genuss, der begeistert!

Das empfehlen wir:

Eierschwämmli à la creme

mit Tagliatelle
24.50 / 30.50

Gebratene Saiblingsfilets (IL)

mit Weissweinsauce, Venere Reis und
Broccoli mit Mandeln

34.00 / 44.00

«**Vitello tonnato**» vom Seetaler
Kalbscree mit feinen Bratkartoffeln

29.00 / 39.00

Sommerlicher Gourmetseller

serviert mit kalten und warmen
Köstlichkeiten

45.00

Traditionell!

DIE Bratwurst vom «Lingg»
mit Zwiebelsauce und Rösti
25.50

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
in Butter gebraten mit Zwiebeln
dazu knusprige Rösti
32.00 / 38.50

Seetaler Entrecôte (250g) «Café de Paris»
mit Pommes Allumettes
54.00

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
45.00

Klassisches Wienerschnitzel vom
Seetaler Kalbfleisch mit SwissFries
45.00

Fleischlos & feines aus dem Wasser!

Bramata Polenta mit Blattspinat, pochiertem Ei
und schwarzem Trüffel
25.50 / 32.50

Rassiges Thai-Gemüsecurry
mit BIO Basmatireis
24.50 / 30.50

Spaghettini „al limone“ mit Spinat,
gebratenen Black Tiger Crevetten (VTN)
und Jakobsmuscheln (NL)
32.50 / 38.00

Gebratene Zanderfilets (EST) mit
Fregola Sarda Salat und Sauerrahm
30.50 / 38.50