

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
16.50

Wildschweinrohschinken (AT) mit herbstlichem
Kürbistatar
24.50

Feine Hauspastete mit Preiselbeeren
und Waldorfsalat
24.50

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 einmal anders «Cafe de Paris»
mit Toast & Butter
mild, mittel oder scharf gewürzt
25.50 / 39.50

Aktuell!

...Ochsen Metzg...

Seetaler Kalbsmilken - Pilzragout
mit Tagliatelle
24.50 / 30.50

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

OCHSEN – SCHMAUS

*Aktuell auf dem Teller – Genuss, der
begeistert!*

Das empfehlen wir:

Vegetarischer «Hubertusteller»
mit feinen herbstlichen Beilagen
24.50 / 30.50

Seeteufel Saltimbocca (ISL)
auf Safranrisotto mit Tomatensalsa
und Broccoli mit Mandeln
34.00 / 44.00

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

Ochsen Wurst Käsesalat
Serviert mit knusprigen SwissFries
24.50 / 30.50

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) «Cafe de Paris»
mit Pommes Allumettes
54.00

Gebratenes Guggeli (CH) Ochsen-Style
„Chrütli“ oder „Diavolo“
mit Weissweinsrisotto
32.00 / 42.00

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
Chablisauc, Salzkartoffeln und Blattspinat
30.50 / 39.50