Vorspeisen!

Unsere Suppen-Empfehlung 9.00

Brestenberger Weinschaumsuppe 11.50

Kokos-Currysuppe
mit gebackener Crevette (VTN) 14.00

Saisonaler Blattsalat „Patron" mit Ei,
Speckwürfeli, Champignons und Croutons
16.50

Herbstlicher Blattsalat mit Kürbis, Feigen,
Trauben und Wildschweinrohschinken (AT)
24.50

Jakobsmuschel (NL) Pfändli mit Kräuterbutter
überbacken, Toaststicks
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 «*mal anders*»
Kalbs mit Trüffel & Wachtelspiegelei
mit Toast & Butter
mild, mittel oder scharf gewürzt
25.50 / 39.50

Aktuell!

…Ochsen Metzg…
Panierter Kalbskopf auf
Tomatencoulis mit Bratkartoffeln
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:

Pablo`s **Steinpilztriangoli** mit
gebratenen Waldpilzen à la creme
25.50 / 32.50

Vegetarischer «Hubertusteller»
mit feinen herbstlichen Beilagen
24.50 / 30.50
***
Regenbogenforellenfilets (CH) mit
Mandelbutter, Bratkartoffeln und
Peperonata
33.00 / 46.00
***
Rehschnitzel «Mirza»
vom Rehrücken (D) mit
Cognacwildrahmsauce, Quarkspätzli,
Rotkraut mit Marroni
36.00 / 54.00

Traditionell!
DIE Bratwurst vom «Lingg»
mit Zwiebelsauce und Rösti
25.50

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

SCAN MICH

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 Güggeli (CH) Ochsen-Style
„Chrütli" oder „Diavolo"
mit Weissweinrisotto
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
Chablisauce, Salzkartoffeln und Blattspinat
30.50 / 39.50