



ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

Aperol Spritz	7,00	
Lillet Wild Berry	6,50	
<hr/>		
Carpaccio vom Rind - Limonenöl, Pinienkerne, Salat, Pesto und Parmesan	14,00	
Oktopus mit Kräutern und Knoblauch gebraten dazu Zupfsalate, Pesto	14,00	
Carpaccio von der Roten Bete mit Parmesan, Pinienkerne, Zupfsalaten	8,50	vegetarisch
Gemischter Salat – als Beilage, marktfrisch und nach Art des Hauses	6,00	
<hr/>		
Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Zitronengras, Kernöl	6,50	vegetarisch
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Ei	5,50	
<hr/>		
Käsespätzle nach Allgäuer Art mit Bergkäse und Sahne verfeinert dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln	11,00	vegetarisch
Kartoffelrösti nach Bergbauern Art mit Emmentaler Käse überbacken dazu gebratener Speck und Spiegelei	13,00	(vegetarisch ohne Speck)
Steinpilze in Weißweinsauce mit Bandnudeln	17,50	vegetarisch
mit Schweinerückensteak	21,00	
mit Roastbeef	26,00	
mit Rinderfilet	31,00	
mit Lachstranche	25,00	
Panzerotti mit Steinpilzfüllung und Kräuterschaumsauce, Parmesan	15,00	vegetarisch
Kürbismaultaschen mit leichter Kürbissauce, Kernöl, dazu Blattsalate	15,00	vegan
½ knusprige Hofente entbeint mit Entensauce, Apfelrotkraut und Kartoffel- Rahmpüree	21,00	
¼ Ente	17,00	
Lachstranche mit Kräuterkruste saftig gebacken auf Rote Bete - Nudelrisotto mit Meerrettichschaum	22,50	vegetarisch
Schnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites	13,00	
Schweinelende nach Emmentaler Art mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln	18,00	
Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef dazu Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle	22,50	
Saftig gegrilltes Rodeo Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes frites	24,00	
„Osso Bucco“ geschmorte Kalbshaxenscheibe mit seiner Sauce dazu Gemüse garnitur und Spätzle	20,00	

Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Gewürzgurke, Senf, Paprika, Champignons und Cayenne verfeinert, Spätzle	28,00	
Bandnudeln mit 8/12er Garnelen und Gemüse, Pesto	19,00	vegetarisch
Rehbraten in Lemberger gebeizt mit Wacholderrahmsoße, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren	19,00	
Bratwurst vom Hausschwein „Oberländer Art“ mit Jus, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln dazu Pommes frites	10,00	
Maultaschen geschmälzt mit Bratenjus dazu gemischter Salat	12,00	
Wurstsalat ¹³ natur oder mit Emmentaler Käse und Brot	10,00	
Schweinskopfsülze vom Hausschwein mit bunter Vinaigrette und Kräuterkartoffeln	10,50	
Fitnessteller – Salat vom Markt , Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasoße dazu gebratenes Putensteak mit drei 8/12er Garnelen	15,00 17,00	vegetarisch
Tête de moine – dünn gehobelter würziger Käse aus dem Berner Jura, fein garniert	10,00	



Tasse Espresso	5,00
dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis mit Baileys oder Eierlikör	7,00
Tasse Espresso mit Limonen- Joghurteis und Hippe	6,50

Zwetschgenragout aus dem Ochsen Garten mariniert dazu Vanilleeis und Schlagrahm, Hippe	7,00
Kaffee - Panna cotta mit fruchtigem Beerenragout und Vanilleeis	9,00
Kürbis – Gewürz Sorbet mit warmem Schokoladenkuchen	9,50
Schweizer Topfencreme – fruchtige Ananas- Quarkcreme	7,00
Gemischtes Eis mit Sahne und Hippe	6,00
Große Kugel Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe	6,50
Eiskaffee creme fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe	6,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	7,00
Creme brûlée mit weißer Schokolade – parfümiert mit Orangenlikör, dazu Vanilleeis und Früchte	10,00

Bitte melden Sie sich bei unseren Mitarbeitern, wenn Sie eine Unverträglichkeit auf entsprechende Allergene haben.

Unser Küchenteam wird für Sie die passenden Gerichte aussuchen und zubereiten.

1 mit Konservierungsstoffen

2 mit Antioxidationsmittel

3 mit Geschmacksverstärker

4 mit Farbstoff

5 geschwärzt

6 mit Süßungsmittel Saccharin

7 coffeinhaltig

8 mit Phosphat

Seniorenportionen berechnen wir mit 1,50 € weniger.

Öffnungszeiten Restaurant

Dienstag bis Samstag von 11.15 - 13.30 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr

Öffnungszeiten Küche: 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr

Sonntag 11.30 - 14 Uhr und 18.00 - 20.00 Uhr