



ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

Aperol Spritz	7,00	
Lillet Wild Berry	6,50	
Hausgemachte Quittenessenz mit Rilling Sekt	7,00	

Carpaccio vom Rind - Limonenöl, Pinienkerne, Salat, Pesto und Parmesan	14,00	
Oktopus mit Kräutern und Knoblauch gebraten dazu Zupfsalate, Pesto	14,00	
Feldsalat aus Baldern mit Cashewkernen, Croutons und Vinaigrette	7,90	vegetarisch
Gemischter Salat – als Beilage, marktfrisch und nach Art des Hauses	6,00	

Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Zitronengras, Kernöl	6,50	vegetarisch
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Ei	5,50	

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)
Panzerotti mit Steinpilzfüllung und Kräuterschaumsoße, Parmesan, Pesto	15,00	vegetarisch
Kürbismaultaschen mit leichter Kürbissoße, Kernöl, dazu Blattsalate	15,00	vegan
½ knusprige Hofente entbeint mit Entensoße, Apfelrotkraut und Kartoffel- Rahmpüree	21,00	
¼ Ente	17,00	
Zanderfilet saftig gebraten auf Rahmsauerkraut mit Kartoffel – Quarkknödel	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	
Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Gewürzgurke, Senf, Paprika, Champignons und Cayenne verfeinert, Spätzle	28,00	

Wildschweinbraten in feiner Waldkräutersoße mit Spätzle und Sauerkirschen	17,00
Fasanenbrustfilet im Speckmantel gebraten auf Rahmsauerkraut mit Traubensoße und Kartoffel - Quarkknödel	19,00
Wildhasenkeule geschmort (entbeint) mit Ginrahmssoße Champignons, Speck- Semmelknödel und Preiselbeeren	18,00
Rehbraten in Lemberger gebeizt mit Wacholderrahmssoße, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren	19,00
Rehrücken rosa gebraten auf Lauchgemüse mit Wacholderrahmssoße Pilzen und Spätzle, Preiselbeeren	28,00
Hirschedelgulasch saftig mit Kürbis geschmort, Pilzen dazu Speckknödel	17,00
Maultaschen geschmälzt mit Bratenjus dazu gemischter Salat	12,00
Wurstsalat ¹³ natur oder mit Emmentaler Käse und Brot	10,00
Fitnessteller – Salat vom Markt , Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasoße dazu gebratenes Putensteak	15,00
mit drei 8/12er Garnelen	17,00
Tête de moine – dünn gehobelter würziger Käse aus dem Berner Jura, fein garniert	10,00

vegetarisch



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 Ochsengarten mariniert dazu Vanilleeis und Schlagrahm, Hippe	7,00
Hausgemachtes Quitten – Zitronensorbet fein dekoriert	6,00
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
4 mit Farbstoff
7 coffeinhaltig

2 mit Antioxidationsmittel
5 geschwärzt

3 mit Geschmacksverstärker
6 mit Süßungsmittel Saccharin
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