



ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

Aperol Spritz	7,00
LILLET wild berry	6,80
Rilling Sekt mit Holunderblütenessenz	7,00
Campari – Soda oder Orange	6,00

Spargelrahmsuppe
mit Croutons

7,50 ✓

Spargelsalat
mariniert mit Zupfsalaten,
Pinienkernen und Erdbeeren

10,00 ✓

Carpaccio vom Rind
Limonenöl, Pinienkerne,
Salat, Pesto und Parmesan

15,00 ✓

Steinpilz- Nudeltaschen

mit gebratenen Pilzen,
Bärlauchsoße, Parmesan
und Kräutern

16,00 ✓

„Spargelnudeln“

Bandnudeln mit
Spargelstücken, Tomate,
Pinienkernen, Pesto und
Parmesan

15,00 ✓

dazu drei Garnelen 24,00 ✓

Lammhüfte
rosa gebraten

mit Knoblauchjus auf
Ratatouille dazu
Kartoffelgnocchi und Pesto

25,00

Deutscher Stangenspargel mit holländischer Soße und Salzkartoffeln ✓	21,00
mit Schweinefilet	27,00
mit Filet von der Dorade	27,00
mit gekochtem Schinken*	25,00
mit Steak vom Roastbeef	34,00

Oktopus mit Kräutern und Knoblauch gebraten dazu Zupfsalate, Pesto	14,00
Gemischter Salat – als Beilage, marktfresh und nach Art des Hauses	6,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Ei	5,50

Käsespätzle nach Emmentaler Art

mit Bergkäse und Sahne verfeinert dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln

12,00 ✓

Kartoffelgnocchi mit Spinat und Trüffelsahne

mit Lachsschnitte unter der Kräuterkruste

17,00 ✓

mit Roastbeef vom Rodeo Steak

25,00

27,00

Schnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites

14,00

Schweinelende nach Emmentaler Art mit Kalbsjus,
Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln

19,00

Rehbraten in Lemberger gebeizt

mit Wacholderrahmsauce, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren

20,00

Saftig gegrilltes Rodeo Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes frites	26,50
Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef dazu Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle	26,00
Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Gewürzgurke, Senf, Paprika, Champignons und Cayenne verfeinert, Spätzle	30,00
Dorade Royalefilet gebraten auf jungem Blattspinat mit Pinienkernen, Weißweinsauce und Bandnudeln	24,00
Maultaschen nach Großmutter's Art mit Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebeln dazu gemischter Salat	13,50
Sülze vom Hausschwein mit bunter Vinaigrette dazu Röstkartoffeln	12,50
Wurstsalat ¹³ natur oder mit Emmentaler Käse und Brot	10,00
Fitnesssteller – Salat vom Markt , Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasoße dazu gebratenes Putensteak	15,00
mit drei 8/12er Garnelen	18,00
Tête de moine – dünn gehobelte 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

Limonen Joghurteis auf geschmortem Rhabarber mit gebackener Hippe	8,50
Hausgemachtes Quitten – Zitronensorbet fein dekoriert	6,50
Himbeersorbet mit warmem Schokoladenkuchen fein garniert	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
Crème 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 koffeinhaltig

2 mit Antioxidationsmittel

5 geschwärzt

*gepökelt

3 mit Geschmacksverstärker

6 mit Süßungsmittel Saccharin

8 mit Phosphat

Normale Portionen als „kleine“ 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