



ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

V=vegetarisch

Aperol Spritz	7,00
LILLET wild berry	6,80
Rilling Sekt mit Holunderblütenessenz	7,00
Rosato Mio - Ramazotti rosato Sekt Limette Eis	6,50
Aperol Rhabarber Spritz – Aperol Rhabarbersirup Soda Orange Eis	7,00

Tomatenrahmsuppe
mit Gin verfeinert
und Croutons, Pesto
6,50

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle oder Ei
6,00

Carpaccio vom Rind
Limonenöl, Pinienkerne,
Salat, Pesto und Parmesan
15,00

Gemischter Salat – als
Vorspeise oder Beilage,
marktfresh und nach Art
des Hauses
6,00

Sommersalat
bunte Blattsalate
mit Kräutervinaigrette
dazu Parmesanspäne,
Cherrytomaten, Gurke
9,00
mit drei 8/12er Garnelen
18,00
mit Parmaschinken
16,00

Oktopus
mit Kräutern und Knoblauch
gebraten dazu Zupfsalate,
Gemüse, Pesto
15,00

Käsespätzle nach Emmentaler Art mit Bergkäse und Sahne verfeinert dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln	12,00	<i>✓</i>
Feine Bandnudeln mit fruchtigem Tomatensugo, Mozzarella, Pesto	13,50	<i>✓</i>
mit 8/12er Garnelen	22,00	<i>✓</i>
mit gebratenem Limonen - Rosmarinhähnchen	19,00	
Tortelli mit Tomate und Mozzarella gefüllt dazu Pesto, Cherrytomaten	15,00	<i>✓</i>
Maultaschen nach Großmutter's Art mit Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebeln dazu gemischter Salat	13,50	
Schnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites	14,00	
Schweinelende nach Emmentaler Art mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln	19,00	

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	
Rehbraten in Lemberger gebeizt mit Wacholderrahmsöße, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren	20,00	
Dorade Royalfilet gebraten auf jungem Blattspinat mit Pinienkernen, Weißweinsöße und Bandnudeln	24,00	✓
Feine Matjesfilets mit Apfel, Zwiebel, Meerrettich, Preiselbeeren dazu Kräuterkartoffeln	16,00	✓
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, Asiasöße dazu gebratenes Putensteak mit drei 8/12er Garnelen	15,00 18,00	✓
Tête de moine – dünn gehobelter würziger Käse aus dem Berner Jura, fein garniert	10,00	✓

Tasse Espresso

dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis
mit Baileys oder Eierlikör

Tasse Espresso mit Limonen- Joghurteis und Hippe



5,00

7,00

7,00

Limonen Joghurteis auf geschmortem Rhabarber und Erdbeeren, Hippe

8,50

Frische Erdbeeren mariniert mit Vanilleeis und Schlagrahm

7,00

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

Eiskaffeecreme 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 *gepökelt 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