



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 |
| Limoncello Spritz | 7,00 |

Kürbis- Kokossuppe
mit Kernöl
7,00

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle oder Ei
6,00

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

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

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 mit Garnelen | 13,50 22,00 | <i>✓</i> |
| mit gebratenem kleinen Putensteak | 18,00 | |
| Frische Pfifferlinge mit Kräuterweißweinsauce dazu Bandnudeln mit zwei Schweinerückenplätzchen „Oberforstrat“ | 18,00 22,00 | <i>✓</i> |
| mit zwei Dorade Royal Filets gebraten | 26,00 | |
| mit Premium Rodeo Roastbeef | 29,00 | |
| Maultaschen nach Großmutter's Art mit Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebeln dazu gemischter Salat | 14,00 | |
| Schnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites | 15,00 | |
| Schweinelende nach Emmentaler Art mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln | 19,00 | |

| | |
|--|-------|
| Der Klassiker- Knusprige, entbeinte ½ Hofente | |
| mit Geflügeljus auf Apfelrotkraut dazu Kartoffelpüree | 26,50 |
| ¼ Ente | 21,00 |
| Saftig gegrilltes premium 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 |
| Zarte Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Gewürzgurke, Senf, Paprika, Champignons und Cayenne verfeinert, Spätzle | 30,00 |
| Rehbraten in Lemberger gebeizt | |
| mit Wacholderrahmsöße, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren | 21,50 |
| Dorade Royalfilet gebraten mit Blattspinat auf Kürbis – Kokossoße, Cashewnüssen, Kernöl dazu Bandnudeln | 24,00 |
| Feine Matjesfilets mit Apfel, Zwiebel, Meerrettich, Preiselbeeren dazu Kräuterkartoffeln | 16,00 |
| Würzige 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 Garnelen | 19,00 |
| Tête de moine – dünn gehobelter würziger Käse aus dem Berner Jura, fein garniert | 10,00 |



| | | |
|---|--|-------|
| Tasse Espresso | | |
| dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis | | 5,50 |
| mit Baileys oder Eierlikör | | 7,50 |
| Tasse Espresso mit Limonen- Joghurteis und Hippe | | 7,50 |
| Limonen Joghurteis auf Mango - Ananasragout, Hippe | | 8,50 |
| Zwetschgenröster mit Vanilleeis und Schlagrahm | | 7,50 |
| Hausgemachtes Quitten – Zitronensorbet fein dekoriert | | 6,50 |
| Himbeersorbet mit warmem Schokoladenkuchen fein garniert | | 9,90 |
| 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 | | 7,00 |
| Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne | | 7,00 |
| Creme brûlée mit weißer Schokolade – parfümiert mit Orangenlikör, dazu Vanilleeis und Früchte | | 11,50 |



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

Für Gerichte, die als Seniorenportion bestellt werden, berechnen wir 1,50 € weniger.

| | | |
|----------------------------------|--|--|
| Öffnungszeiten Restaurant | Dienstag bis Samstag 11.15 - 13.30 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr | Sonntag bis bis 21 Uhr |
| Öffnungszeiten Küche | Dienstag bis Samstag 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr | Sonntag 11.30 - 14 Uhr und 18.00 - 20.00 Uhr |