



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, Kracherle
7,50

V

Steinpilzrahmsuppe
mit Croutons
9,00

V

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle oder Ei
6,50

Gemischter Salat – als
Vorspeise oder Beilage,
marktfresh und nach Art
des Hauses
7,00

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 13,00 *V*

Feine Bandnudeln mit fruchtigem Tomatensugo, Mozzarella, Pesto 13,50 *V*
mit 8 /12er Garnelen 22,00
mit gebratenem kleinen Putensteak 18,00

Steinpilze mit Kräuterweißweinsauce dazu Bandnudeln 19,00 *V*
mit zwei Schweinerückenplätzchen „Oberforstrat“ 23,00
mit zwei Dorade Royal Filets gebraten 27,00
mit Premium Rodeo Roastbeef 30,00
mit Rinderfilet 35,00

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 19,90

Dorade Royalfilet gebraten mit Blattspinat
auf Kürbis – Kokossoße, Cashewnüssen, steirischem Kernöl dazu Bandnudeln 24,00

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	27,50
Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef dazu Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle	26,50
Zarte Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Gewürzgurke, Senf, Paprika, Champignons und Cayenne verfeinert, Spätzle	32,00
Rehbraten in Lemberger gebeizt mit Wacholderrahmsauce, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren	24,00
Wildhasenkeule geschmort (entbeint) mit Preiselbeersauce dazu Edelpilze und Spätzle	21,50
Hirschkalbsbraten in Ginrahmsauce mit Apfelrotkraut, Edelpilzen und Semmelknödel	22,50
Gerauchte Bauernbratwurst* mit Meerrettich, gemischtem Salat und Brot	10,50
Würzige Sülze *vom Hausschwein mit bunter Vinaigrette dazu Röstkartoffeln	12,50
Wurstsalat* natur oder mit Emmentaler Käse und Brot	10,00
Fitnesssteller – Salat vom Markt , Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasauce 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 mit Baileys oder Eierlikör	5,50
Tasse Espresso mit Himbeersorbet und Hippe	7,50
Zwetschgenröster mit Vanilleeis und Schlagrahm	7,50
Hausgemachtes Quitten – Zitronensorbet fein dekoriert	7,00
Himbeersorbet mit warmem Schokoladenkuchen fein garniert	9,90
Schweizer Topfencreme – fruchtige Ananas- Quarkcreme	7,50
Gemischtes Eis mit Sahne und Hippe	6,50
Große Kugel Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe	7,00
Eiskaffee creme fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe	7,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	7,50
Crème 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