



ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT



FRISCHE Pfifferlinge

Aperol Spritz	7,50
LILLET wild berry	7,50
Sekt Schlosskellerei Schnauffer mit unserer erntefrischen Holunderblütenessenz	7,50
Hugo - Limette Sekt frische Gartenminze Holundersirup	7,50

Pfifferlingsschaumsuppe

mit Croutons

8,50



Gemischter Salat – als
Vorspeise oder Beilage,
marktfrisch nach Art des
Hauses

✓ auch möglich

7,80

Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle oder Ei

7,50

Carpaccio vom Rind

Limonenöl, Pinienkerne,
Zupfsalat, Pesto
und Parmesan

18,00

Bunte Blattsalate mit

gebratenen Pfifferlingen

9,90



Oktopus

mit Kräutern und Knoblauch
gebraten dazu Zupfsalate,
Gemüse, Pesto

18,00

Eieromelette mit frischen, gebratenen Pfifferlingen dazu bunte Blattsalate	18,00	✓
Frische Pfifferlinge in Weißwein -Kräutersoße dazu Bandnudeln	21,00	✓
mit Schweinelende	26,00	
mit gebratenem Dorade Royalfilet	26,00	
mit premium Roastbeef	34,00	
mit Schnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art	25,00	
mit gebratenem Rinderfilet	37,00	
Schweinerückensteak Oberforstmeister mit gebratenen Pfifferlingen und Champignons dazu Kalbsjus und Spätzle	22,00	
Limonen -Rosmarinhähnchen saftig gebraten auf Kartoffelgnocchi mit Pfifferlinge, Zucchini und Pesto	24,00	
Lammbraten aus der Keule mit Knoblauchjus auf Ratatouille dazu Rosmarinkartoffeln	22,50	
Schweinelende nach Emmentaler Art mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln	23,00	
Saftig gegrilltes premium Rodeo Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes frites	32,50	
Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef dazu Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle	30,00	
Zarte Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Gewürzgurke, Senf, Paprika, Champignons und Cayenne verfeinert, Spätzle	34,00	
Rehbraten in Lemberger gebeizt mit Wacholderrahmsauce, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren	28,00	

Wirtshaus schnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites	18,00	
Bauernbratwurst vom Hausschwein mit Kalbsjus, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln dazu gemischter Salat, Brot	15,00	
Käsespätzle nach Emmentaler Art mit Bergkäse und Sahne verfeinert dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln	13,50	V
Salat Nicoise – Bunte Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Thunfisch, Ei und Zwiebeln	15,50	
Maultaschen nach Großmutter's Art mit Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebeln dazu unser gemischter Salat	16,80	
Wurstsalat* natur oder mit Emmentaler Käse und Brot	12,50	
Fitnesssteller – Salat vom Markt , Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasoße dazu gebratenes Putensteak	18,50	
mit gebratenen Garnelen	22,00	
mit gebratenem Roastbeef und Kräuterbutter	32,50	
Tête de moine – dünn gehobelter würziger Käse aus dem Berner Jura, fein garniert	11,50	V

Tasse Espresso		
dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis mit Baileys oder Eierlikör		7,00
Tasse Espresso mit Himbeersorbet und Hippe		8,90
Hausgemachtes Limonen – Joghurteis mit Ananas - Mangoragout		8,90
Hausgemachtes Himbeersorbet mit warmem Schokoladenkuchen fein garniert		9,00
Gemischtes Eis mit Sahne und Hippe		11,00
Große Kugel Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe		7,50
Eiskaffee creme fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe		7,00
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne		8,50
Creme brûlée mit weißer Schokolade – parfümiert mit Orangenlikör, dazu Vanilleeis und Früchte		8,50

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

Öffnungszeiten Restaurant Dienstag bis Samstag 11.15 - 14 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr
Sonntag bis 21 Uhr

Öffnungszeiten Küche Dienstag bis Samstag 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr
Sonntag/ Feiertage 11.30 - 14 Uhr und 18.00 - 20.00 Uhr

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

Umbestellungen werden mit 1,50 € berechnet.