



ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

Aperol Spritz
Lillet Wild Berry
Martini Fiero

7,00
6,50
7,50



Schaumsuppe von feinem Gruyere Käse, Croutons und Schnittlauch V	8,80
Nüssli- Salat (Feldsalat) mit Cashewkernen, Croutons und Vinaigrette V	9,00
Steinpilz – Nudeltaschen „Kanton Solothurner Style“ mit Kräutersoße, gehobeltem Gruyere Käse V	20,50
Unser Kartoffelrösti nach Davoser Bergbauern Art mit Raclette Käse überbacken dazu gebratener Speck ₁ und Spiegelei	16,00
Käsespätzle nach Älpler Art mit Bergkäse und Sahne verfeinert dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln V	13,50
„Fleischvögerl“ Zarte Rinderroulade „Engadin“ mit Gewürzgurke, Speck, Zwiebel gefüllt dazu Senfrahmsoße, Kartoffelstock und Pfannengemüse	26,00
Medaillons vom Schweinelendchen nach Emmentaler Art mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln	23,00
Walliser Sennersteak vom Schweinerücken mit Raclette Käse überbacken dazu Röstkartoffeln mit Bauernspeck ₁	22,00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Pilzen in Calvadosrahmsoße dazu gebackene Rösti - Taler	30,00
Cremiges Toblerone Schokoladenmousse mit Quitten Zitronensorbet fein garniert	9,90
„Espresso Gedeck“ mit einer Nocke Tobleronemousse	8,90
Schweizer Topfencreme – fruchtige, aufgeschlagene Ananas – Quarkkrem	8,50
Cremiges Eis von Ovomaltine und Himbeersorbet fein garniert	9,50
Carpaccio vom Rind - Limonenöl, Pinienkerne, Salat, Pesto und Parmesan	18,00
Oktopus mit Kräutern und Knoblauch gebraten dazu Zupfsalate, Pesto	18,00
Gemischter Salat – als Beilage, marktfrisch und nach Art des Hauses	7,80
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Ei	7,50

Feine Bandnuedeln mit Spinat, Trüffelsahne, gehobeltem Wintertrüffel	V	23,00
mit gebratenem Dorade Royalfilet		29,00
mit Roastbeef vom Rodeo Steak		36,00
mit Schweinerückensteak		28,00
 Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef		
dazu Kalbsjus, geshmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle		30,00
 Saftig gegrilltes Rodeo Steak		
mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüsegarnitur und Pommes frites		32,50
 Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Gewürzgurke, Senf, Paprika, Champignons und Cayennepfeffer verfeinert, Spätzle		34,00
 Schnitzel vom zarten Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites		18,00
 Rehbraten in Lemberger gebeizt		
mit Wacholderrahmsoße, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren		27,50
 Hausgemachte Saure Kutteln im Trollinger- Sößle dazu Röstkartoffeln		16,00
 Gerauchte Bauernbratwürste mit Senf		
dazu gemischter Salat und Schwarzbrot		14,00
 Unsere Maultaschen nach Großmutters Art		
geshmälzt mit Bratenjus dazu gemischter Salat		16,80
 Wurstsalat ^{1,3} natur oder mit Emmentaler Käse und Brot		12,50
 Fitnesssteller – Salat vom Markt , Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasoße		
dazu gebratenes Putensteak		18,50
mit drei 8/12er Garnelen		23,00

Tasse Espresso dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis	7,00
mit Baileys oder Eierlikör	8,90
Tasse Espresso mit hausgemachtem Himbeersorbet	8,90
 Gemischtes Eis mit Sahne und Hippe	7,50
Große Kugel Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe	7,00
Eiskaffeecreme fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe	8,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,50
Creme brûlée mit weißer Schokolade und Orangenlikör dazu Vanilleeis, Früchte	12,80

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 geschwärtz	6 mit Süßungsmittel Saccharin
7 coffeeinhaltig		8 mit Phosphat

V vegetarisch

**Seniorenportionen berechnen wir mit 1,50 € weniger.
Beilagen Umbestellung 1,50€ bei Röstkartoffel und Käsespätzle 3,00€**

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